

2024학년도 유치원급식 기본계획



대전광역시교육청
[체육예술건강과]



Contents

I. 유치원급식 운영관리

- 1. 유치원급식의 이해 3
- 2. 유치원급식 운영 4

II. 유치원급식 위생·안전 관리

- 1. 유치원급식 식중독 관리 17
- 2. 유치원급식 위생 관리 19
- 3. 유치원급식 위생·안전 점검 및 운영평가 23
- 4. 유치원급식 위생교육 및 컨설팅 지원 25

III. 유치원급식 영양관리 및 영양·식생활 교육·지도

- 1. 유치원급식 영양 관리 29
- 2. 영양·식생활 교육 및 지도 32

IV. 유치원급식 식재료 관리

- 1. 안전하고 우수한 식재료 선정 37
- 2. 식재료 위생·안전성 확보 40

V. 공립유치원 공동(운반) 급식학교 운영

- 1. 공동(운반)급식학교 운영 방법 45
- 2. 조리교와 비조리교의 업무 45



VI. 서식 및 참고자료

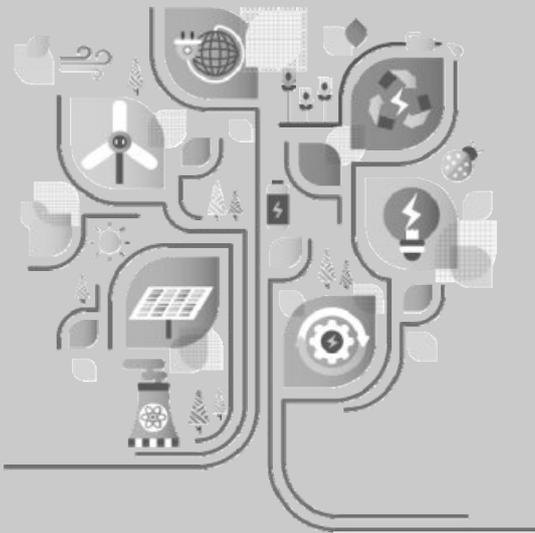
[서식 1] 유치원급식 운영계획서	49
[서식 2-1] 유치원급식일지	65
[서식 2-2] 소규모사립유치원 급식일지	66
[서식 3] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서	67
[서식 4] 식품알레르기 조사서(예시)	68
[서식 5] 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서(예시)	70
[서식 6] 식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)	71
[서식 7] 식품표시사항 관리표	73
[서식 8] 보존식 기록지(예시)	73
[서식 9] 유치원급식 위생관리 점검일지(앞면)	74
[서식 10] 식재료 구매·검수서	76
[서식 11] 식재료 공급업체 방문평가표	77
[서식 12-1] 유치원급식 운영평가 점검표	78
[서식 12-2] 유치원급식 위생·안전 점검표	85
[서식 13] 집단급식소 설치·운영신고서	101
[서식 14] 집단급식소 설치신고 변경서	103
[서식 15] 유치원 식중독 대책반 운영(예시)	105
[서식 16-1] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고(유치원용)	106
[서식 16-2] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고(교육지원청용)	108
[서식 16-3] 식중독 의심환자 발생 일일 보고	110
[서식 16-4] 유치원 식중독 원인조사 결과 보고	111
[서식 17] 유치원 급식 관련 설문 조사서 (예시)	112
[서식 18] 유치원 급식 개시 보고서 (예시)	114
[참고 1] 유치원급식 식재료 품질관리기준	115
[참고 2] 식중독 의심환자 발생 시 대응요령	121
[참고 3] 건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)	122
[부록] 유치원급식 기본계획 주요 변경사항 요약	123

CHAPTER

I

유치원급식 운영관리

1. 유치원급식의 이해
2. 유치원급식 운영





1

유치원급식의 이해



「학교급식법」 제4조, 제7조 및 같은법 시행령 제8조의2, 제15조

- ◆ (학교급식 대상) 학교급식 대상에 유치원 포함 (단, 원아 수 50인 미만 사립유치원 제외)
- ◆ (영양교사 배치 등) 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교(유치원 포함)는 영양교사와 조리사를 둔다.
- ◆ (유치원에 두는 교사의 배치기준 등) 공립유치원과 원아수 100명 이상의 사립유치원에는 영양교사의 자격을 갖춘 사람을 1명 이상 교사로 두어 영양교사 직무를 전담하도록 해야 한다. 단, 원아 수 100명 이상 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청 관할구역에 있는 2개의 유치원마다 공동 배치 가능
- ◆ (학교급식 운영방식) 유치원 급식을 직접 관리·운영하되, 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 거친 자에게 위탁할 수 있다.
단, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 불가피한 경우 제외하고 위탁 불가

1

유치원급식의 목적

- 가. 유아의 발육과 건강에 필요한 균형 있는 영양공급으로 신체와 정신의 건전한 발달 도모
- 나. 다양한 종류의 음식 제공과 섭취 기회를 마련하여 올바른 식습관 형성
- 다. 식생활 지도를 통해 바람직한 식습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 교육의 일환으로 실시

2

유치원급식의 특징

- 가. 유아기는 성장·발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 소화·흡수 기능이 미숙한 시기이므로 유치원에서 제공되는 급식은 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단 작성
- 나. 유아들이 먹기 쉬우며 기호를 고려한 조리법을 이용하여 급식 제공
- 다. 유아에게 충분한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 식재료의 구매·조리·적정량 배식 등을 통해 위생적이고 안전한 급식 제공

2

유치원급식 운영



「학교급식법 시행령」 제2조제2항 및 제4조

- ◆ (학교급식의 운영원칙) 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원 운영위원회의 심의를 거쳐 유치원장이 결정해야 한다.
- ◆ (학교급식 운영계획 수립 등) 유치원장은 유치원급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원급식 운영 계획을 수립하여야 한다.

1

급식운영 원칙

유치원급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것이 원칙

2

급식운영 계획 수립 및 심의

가. (수립시기) 유치원급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원급식 운영 계획을 수립

유치원운영위원회 심의 사항

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

나. (이행상황보고) 급식 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

다. (운영계획 내용) 급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 급식 운영 관리에 필요한 사항을 포함



※ [서식 1] 유치원급식 운영계획서 예시안 참고

유치원급식 운영계획 포함 내용

- 유치원급식의 목적 및 기본방침
- 유치원현황(연혁, 학급수, 학생수, 교직원, 지역실태, 급식시설 등)
- 유치원급식비 운영 및 예산관리 계획(조리종사자 대체 인력풀 예산 및 계획)
- 영양관리 계획(영양공급관리 기준)
- 식재료 사용 계획(기본 주재료, 완제품, 수입 식재료 등)
- 영양상담 및 식생활 지도(급식지도, 영양교육 계획, 학부모 홍보 등 포함)
- HACCP제도 운영계획(원장을 팀장으로 한 HACCP팀 구성 등)
- 교직원 연수, 조리종사자 유치원급식 위생 및 식품 안전교육(시기, 내용, 방법 등)
- 조리종사자 근무 운영계획
- 유치원 홈페이지, 급식소 등 '급식 게시판' 운영 계획
- 유치원급식소위원회 운영(납품업체 위생 점검, 급식 모니터링 운영 등)
- 식중독 비상대책반 구성·운영
- 급식관련 설문 조사, 급식의 날 운영, 음식물쓰레기 줄이기, 당류 및 나트륨 저감화 계획
- 기타 유치원급식 운영에 필요한 사항

3 집단급식소 설치신고



「식품위생법」 제2조 및 「식품위생법 시행령」 제2조 관련

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

가. 1회 50명 이상에게 급식을 제공하는 유치원은 시설기준을 갖추고 관할 구청에 집단급식소 설치신고(급식 개시 1일전까지 신고) [서식 13]

나. 집단급식소 신고사항 변경이나 운영 중단 시 관할 구청에 변경 또는 종료신고서 제출 [서식 14]

4 급식인력 관리

「학교급식법」 제7조 및 같은법 시행령 제8조의2

- ◆ (영양교사의 배치 등) 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.
- ◆ (유치원에 두는 교사의 배치기준 등) 국·공립유치원과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.

가. 영양교사 배치 및 관리

1) 배치기준

- 공립유치원: 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원은 영양교사 1인 배치
- 사립유치원

원아 수*	배치기준	비 고
200명 이상	영양교사 단독 배치	
100명 이상~200명 미만	영양교사 단독 또는 공동배치 가능	같은 교육지원청의 관할구역에 있는 2개 이내의 유치원에 공동으로 1명
50명 이상~100명 미만	교육(지원)청에 두는 영양교사로 하여금 급식관리 지원 가능	
50명 미만	-	학교급식법 적용 미대상

* 원아수 기준: 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」 별표1의3)

2) 자격

- 공립 유치원 : 「교육공무원임용령」에 의해 선발된 영양교사
- 사립 유치원 : 「초·중등교육법」에 따라 자격을 갖춘 영양교사

「학교급식법」 부칙 제2조(영양교사 배치에 관한 경과조치)

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



3) 영양교사의 직무(「학교급식법 시행령」제8조)

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

4) 근무형태 및 시간

- (근무형태) 전일제 근무(주 5일, 40시간) 기준으로 고용
- (근무시간) 상시 근무 원칙

5) 사립유치원 공동관리

- (근무계획 수립) 2개 유치원 공동관리 기관은 사전 협의를 통해 연간 근무계획을 수립하여 운영
- (근무시간) 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 점심시간을 제외하고 영양교사 기준으로 주 40시간으로 하며, 토요일은 휴무함을 원칙

※ 근거: 「근로기준법」 제50조

참고

• 영양교사 근무일 및 근무시간 배정(예시)

구분	월	화	수	목	금	월	화	수	목	금
A 유치원	8		8		8		8		8	
B 유치원		8		8		8		8		8
영양교사 근무시간	주 40시간					주 40시간				

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

6) 영양교사 부재 시 업무 대행자 지정

- (지정) 조리사 면허가 있는 자 우선 지정
- (업무) 검수(복수 검수), 조리 업무·지도, 작업관리 및 위생관리, 검식 및 배식, 급식실 안전 관리(유치원급식 일일 위생·안전점검표 작성), 기타 급식에 필요한 사항 등

나. 조리종사자

1) 배치기준

- 공립유치원: 대전시교육청 조리원 배치기준에 의함
- 사립유치원
 - 조리사: 유치원(집단급식소) 당 1명
 - 조리원: 유치원별 급식 인원수에 따라 필요시 고용

2) 업무

- 급식품의 위생적인 조리 업무(식재료 전처리에서부터 배식 등 전 과정)
- 급식시설·설비, 기구 및 기물의 세척, 소독
- 급식시설(조리실, 식당, 계단실 등 유치원급식 관련 전체 면적)의 청소 및 소독
- 기타 영양교사, 영양사의 지시사항 이행 및 업무 보조

5 급식운영 방식

「학교급식법」 제15조, 같은법 시행령 제11조

- ◆ (학교급식의 운영방식) 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회의 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.
- ◆ (업무위탁의 범위 등) “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 ① 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식 시설을 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

가. 직영급식

- (직영급식 원칙) 학교급식법 제15조에 따라 학교급식은 직영급식을 원칙*으로 하되, 다만, 급식 여건상 불가피한 경우(급식실 현대화 공사 등 시설공사로 인한 급식 중단) 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용

* 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, '15.8.21)



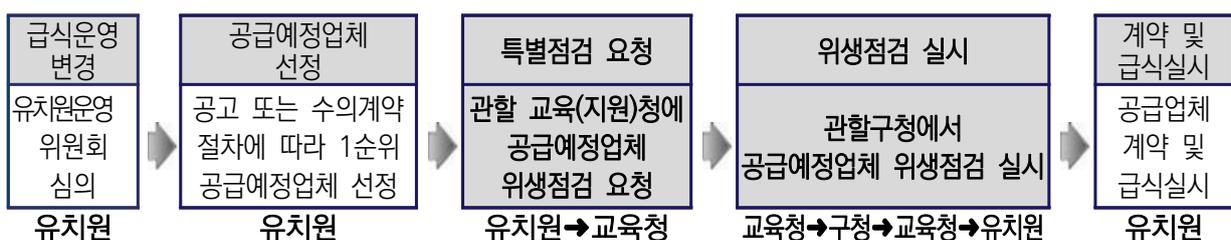
나. 위탁급식

- (외부운반 위탁업체 선정기준) 「학교급식법 시행령」 제11조와 관련 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호의 규정에 따른 「식품제조가공업」 신고를 한 자로 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한
- (외부운반 위탁업체 선정방법) 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 공급 업체의 자격 및 시설기준 적정 여부를 서면 평가하고 평가단의 현장 확인 후 우수업체 선정
 - ※ 전부위탁 또는 조리·배식 및 세척 업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화
- (외부운반 위탁업체 운영 시 유의사항)
 - 보온·보냉 설치 장차량 차량 및 보온 유지 가능
 - 급식품의 유치원 도착 시간 준수 및 도착 즉시 배식(당일 조리된 급식품 신선도 및 이상 유무 철저히 확인 후 급식)
 - 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g)을 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동 보관

위탁계약 체결 시 참고사항

- 급식비 가격 산정 및 식단 내용의 적정성 여부 비교 검토
- 영양기준, 운반·배식 시간, 배식 방법 등을 결정
- 공급 과정의 불성실 이행 또는 계약사항 미이행 시 변상 조치 및 해약조건 명시
- 위탁급식 업체 사전 특별점검을 관할 교육지원청으로 요청
- 위생 및 안전사고 발생 시 책임 변상 조치(행·재정적 및 민·형사상 책임 한계 명시), 차량보험, 음식물배상책임보험 가입

「학교급식법」에 따른 외부 위탁급식 절차 요약



6 무상급식비 지원

가. 지원 대상: 공·사립유치원 전체

나. 지원 내역: 학년도 단위, 학기 중 중식(1일 1식) 기준

다. 지원 기준

1) 지원일수

구 분	지원일수(일)	재원분담	비 고
공립	192	교육청 100%	• 지원일수 5일 확대
사립	225		

2) 지원단가

(단위: 원)

구분	급식 원아수	식품비	운영비	계	비고	
공립	단독조리	110명 이하	3,200	100	3,300	• 급식 원아수: 매년 3.1.자 기준
	초등학교 공동급식	110명 이하	3,200	100	3,300	
		111명~150명	2,610	270	2,880	
		151명~300명	2,550	240	2,790	
		301명~400명	2,510	240	2,750	
		401명~600명	2,450	200	2,650	
		600명 초과	2,410	200	2,610	
사립			3,300		• '23년 대비 10% 인상 · 식품비, 운영비, 인건비 통합 단가	

라. 무상급식비 지원 체계 및 절차

1) 무상급식비 교부

- 교육(지원)청에서 유치원으로 3월, 6월, 12월 교부
- 지원단가
 - (공립) 1일 중식 1식당 2,610원~3,300원, 지원일수 192일
 - (사립) 1일 중식 1식당 3,300원, 지원일수 225일



구분	급식 단가			비 고
	무상급식비	유아학비	계	
공립	급식 원아수 규모별 구간에 따른 차등 단가			공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액 ⇒ 유아학비 지원금으로 충당하여 공동급식교로 전출 또는 지원금 지출
사립	3,300원	유아학비 (권장사용)	3,300원+ 유아학비	무상급식 단가를 포함하여 3,300원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장

※ 「유아교육법 시행규칙」 제4조의2에 따라 유아학비 지원금으로 급식비를 지원하고 있으므로 유아학비 지원금 적극 사용 권장

2) 무상급식비 정산 및 반납

- (공립) 학년도 말 식품비·운영비 구분하여 정산 보고
- (사립) 학년도 말 식품비·인건비·운영비 구분하여 정산 보고
- 집행잔액은 다음 학년도 목적사업비 집행잔액 반납 계획에 의거 반납

※ 사립유치원은 다음 학년도 별도 계획 안내에 따라 반납

마. 무상급식비 운영 기준 및 준수 사항

1) 무상급식비 운영 기준

구분	무상급식비	운영 기준
공립	식품비, 운영비	식품비와 운영비는 서로 분리하여 사용하되, 운영비 사용 잔액에 한해 식품비로 전환하여 사용 가능
사립	식품비	충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보를 위해 70% 내외 편성 권장 ☞ 급식지원금 집행은 우선 식품비로 집행하고, 운영비·인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행될 수 있도록 유의
	인건비	조리종사자 인건비로만 집행 (급식 이외의 업무에 종사하는 경우 집행 불가)
	운영비	단순 소모품, 소모성 집기류 등 급식 운영을 위한 직접 경비 (예) 소독제, 세제, 칼, 도마 및 집게 등

2) 무상급식비 집행 시 준수 사항

- 급식의 질 담보를 위하여 급식일수 준수

- 수업일의 중식을 제외한 간식, 방학 중 급식비로 무상급식비 사용 금지
- 사립유치원 225일 지원금으로 230일 급식 실시 금지(급식 질 저하)

- 무상급식 지원금으로 교직원 급식비 사용 불가

※ 교직원 급식비 책정 기준

원아 1인 무상급식비 지원단가 + 친환경 우수농산물(350원 상당) 이상

- 파업 등으로 불가피하게 급식 중단 시 무상급식비 단가(전액) 범위 내 완성품(빵, 우유 등) 구매 제공 가능

※ 무상급식 일수에 포함, 완성품 구매 시 보존식 관리 철저

무상급식비 사용 불가 항목

- 원아가 유치원급식을 못 먹는 경우(건강상의 이유, 도시락 지참, 개별메뉴 요구 등)
- 유치원 행사(운동회, 현장 체험학습 등) 시 대체음식을 제공하거나 유치원 밖 급식을 제공하는 경우
- 수업일의 중식을 제외한 간식, 방학 중 급식 등

7 유치원급식 수요자 참여 확대

가. 유치원급식소위원회 구성·운영 의무화

1) 근거

- 「유아교육법 시행령」 제22조의 11(소위원회)

2) 목적

- 유치원급식에 관한 중요사항을 심의·자문하기 위하여 학부모의 급식 참여 및 위생점검 활동의 합리적이고 효율적 운영

3) 구성 및 운영

- 공립유치원은 「대전광역시립학교급식소위원회 운영 규정」에 따라 운영, 사립유치원은 정관 또는 유치원 규칙에 정하여 운영

※ 급식소위원회에 영양교사 및 영양사 등을 간사로 참여('05.12월, 국가청렴위 권고)

4) 소위원회의 기능

- 유치원급식 계획, 급식비 책정, 급식비 예·결산에 관한 사항
- 식재료 검수, 조리과정, 배식 등에 관한 사항 모니터링
- 식재료 납품업체 위생점검
- 급식 운영 형태 결정을 위한 조사 활동
- 급식 개선에 관한 사항
- 그 밖에 유치원운영위원회에서 위원회로 위임한 사항



나. 열린 유치원급식 운영

1) 유치원급식 모니터링 운영 권장

- 유치원급식소위원회와 연계하는 등 효율적으로 운영하고, 희망하는 학부모를 대상으로 ‘모니터요원 인력풀’을 구성·활용

2) 유치원급식 정보 제공

- 유치원 홈페이지 등 쌍방향 의사소통이 가능한 ‘급식게시판’ 운영
- 월간식단표(식품 알레르기, 원산지, 영양량 표시)를 급식 장소에 게시하고, 가정통신문 또는 홈페이지를 통해 안내

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

- 유치원별 ‘유치원급식의 날’ 또는 ‘유치원급식 공개의 날’ 운영 권장
- 원아에게 제공하는 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식 현장의 다양한 정보를 학부모에게 제공 노력
- 매 학기별 ‘급식비 중 식품비 사용 비율 공개’ 및 매 학년도 말 기준 ‘급식 실시 현황’ 제출

※ 유치원급식 운영·영양관리 안내서 및 유치원급식 운영평가 항목(5번_〈참고사항〉)에도 동일하게 적용 [서식 12-1]

3) 유치원급식 관련 설문 조사

- 목적: 유치원급식 관련 설문조사 결과분석 및 개선 조치를 통해 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영
- 대상: 유치원생, 학부모, 교직원(필요시)
(단, 유치원생 대상 설문이 어려운 경우 학부모 대상으로 설문 가능)
- 방법: 연 1회(상반기)
- 결과 조치: 유치원급식 관련 설문 조사 결과 공개 및 향후 개선 방안 마련

CHAPTER

II

유치원급식 위생·안전 관리

1. 유치원급식 식중독 관리
2. 유치원급식 위생관리
3. 유치원급식 위생·안전점검
4. 유치원급식 위생교육 및 컨설팅 지원





1

유치원급식 식중독 관리

1 유치원급식 식중독 예방 활동 강화

가. 작업 전 조리종사자 건강 상태 확인 및 올바른 손 씻기 생활화

- 온수 공급 및 세정제, 소독제 비치

나. 식사 전 손 씻기 등 개인위생 지도 강화

다. 남은 음식 재사용 금지

라. 급식 이외의 외부음식(간식) 반입 금지 및 급식 반출 금지

- 부득이하게 외부음식 반입 시는 사전에 원장 승인 및 보존식 보관 관리 철저
- 배식하고 남은 음식을 급식 시간이 아닌 시간에 근무자가 취식할 수 있도록 보관하거나 포장하여 외부로 가져가는 것은 불가

※ 2023 자주하는 질문집[식품분야-집단급식소, (식품의약품안전처)]

마. 식중독 발생 예방을 위해 가열 식단 제공 권장

바. 「집단급식소 급식안전관리」기준 준수[식품의약품안전처 고시 제2023-32호]

- 식재료 검수부터 조리, 배식 등에 이르는 전 과정에 대해 매일 점검 및 기록

※ 유치원급식 위생관리 점검일지[서식 9], 식재료 구매·검수서 [서식 10]

☞ 미준수 시 과태료: 1차 위반 50만원, 2차 위반 100만원, 3차 이상 위반 150만원

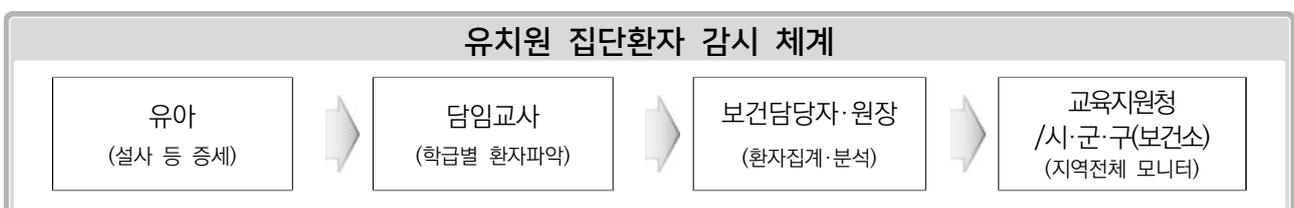
※ 식품위생법 시행규칙[별표 24, 27] 집단급식소 설치·운영자 준수사항 및 과태료

2 식중독 의심 환자 보고 및 신속 대응 체계 확립

가. 유치원에서는 매일 결석·조퇴·지각 원아수 및 원인 등을 파악하여 집단 환자 발생 여부를 확인하고, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생 여부 모니터링 실시

나. 식중독 의심 환자 발생 시 확인 및 준비 사항

1) 평소 유치원 내 집단 환자 감시체계 구축·운영



2) 식중독 의심 환자 발생 시 신속 신고 및 처리사항

- 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사 증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고
- 관계기관 원인(역학) 조사 이전에 조리실 등 급식소 소독 방역 금지
- 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취밀봉*(원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독
 - * 1회용 비닐장갑을 끼고 종이타월 등을 활용하여 비닐봉지에 담아 밀봉
- 발생 현황 파악 및 관련 자료 수집
- 원인(역학) 조사 이전에 확인 사항*을 방역당국에 인계

*원인(역학)조사 이전 확인사항

- ① 유아(반 별 학생수 등) 및 교직원 현황
- ② 급식인원(유아, 교직원 등)
- ③ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황
- ④ 음용수 현황(급식소 등 유치원 내 상수도 및 지하수 여부, 총별 정수기·냉온수기 위치를 유치원 도면에 표시, 검사내역 등)
- ⑤ 유치원 도면(화장실, 조리실 및 식당, 반배치 등)
- ⑥ 급식 식단표(증상발생일 기준 5일 이전)
- ⑦ 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전)
- ⑧ 영양교사·영양사, 조리종사자 건강진단 결과서(보건증)

3 보존식 보관 관리 철저

가. 「식품위생법」 제88조 제2항 제2호, 동법 시행규칙 제95조 제1항 규정에 의한 관리기준 준수(집단급식소 설치·운영자: 보존식 미보관 시 과태료 400만원)

나. 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증 받고 인계

다. 보존식 보관 방법

- 유치원에서 제공하는 모든 음식을 보존식 냉동고에 보관
 - ※ 공동급식 공립유치원의 경우, 간식은 유치원 내의 보존식 냉동고에 보관
- 보존식은 -18°C 이하에서 144시간(6일) 보관, 사고 발생 시 소독처리 등 훼손 금지



보존식 관리 요령

- ▷ 채취방법: 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식 종류별로 각각 1인 분량(150g)을 독립적으로 담아 -18℃이하에서 냉동 보관
- ▷ 보관기간: **144시간 이상(6일)**
- ▷ 완제품은 제공 원상태(포장상태)로 보관
- ▷ 보존식 기록지에 날짜, 시간, 채취자 성명, 보존식 투입 시 냉동고(실) 온도를 기록하여 관리
- ▷ 보존식 전용 용기는 세척·소독이 용이한 재질과 형태의 것을 구입하고, 사용 후 세척·소독한 다음 밀폐된 장소에 보관 * **보존식 기록지 [서식 8] 참조**

2

유치원급식 위생 관리

1

시설·설비 위생관리

가. 조리실 공간 분리

- 조리실을 구분할 수 있는 표시(칸막이, 바닥 표시 등)로 외부인 출입 통제
- 조리실 내 교차오염을 방지하기 위해 조리실, 전처리실, 세척실 등을 벽과 문으로 분리하거나, 구역표시(팻말, 바닥 색깔 등) 등으로 작업구역 분리

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수구역 전처리(가열 전·소독 전 식품절단) 구역 식재료 저장구역 / 세척구역
청결작업구역	조리(가열·비가열/ 가열 후·소독 후 식품절단)구역 배식구역 식기 보관 구역

나. 조리실 조도는 220Lux 이상, 검수대는 540Lux 이상 유지

다. 환기·배수시설 설치 및 관리

- 1) 조리기구 사용에 의해 발생하는 오염 물질 및 증기를 배출하기 위해 열을 사용하는 조리기구 상부에 후드 설치
- 2) 후드의 이물질이 조리 중인 음식물에 혼입되지 않도록 정기적으로 관리 및 청소
- 3) 조리실 바닥에 배수구가 설치되어 있는 경우에는 배수구 덮개 사용

라. 조리도구를 살균·소독 할 수 있는 식기세척기, 전기 살균 소독기, 자외선 소독기 등의 설비를 갖추어야 함

1) 식기세척기: 설정된 온도가 유지되는지 확인(식기표면온도가 71℃ 이상인지 월 1회 Thermo-label을 사용하여 소독 확인 및 급식일지에 부착)

2) 전기살균 소독기: 스테인리스 스틸 재질의 식기 및 조리도구는 160~180℃에서 30분 이상 처리

3) 자외선소독기: 조리도구, 칼·도마, 고무장갑, 앞치마 등은 40분 이상 표면 소독

※ 식기구(식판, 수저 등)는 세척·소독을 철저히 하고, 세척 후 식판은 ①잔류 세제 확인, 배식 전에는 ②이물질 여부 등 청결 상태 확인

☞ 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 음식기를 사용 후 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 ⇒

과태료: 1차 위반 50만원, 2차 위반 100만원, 3차 위반 150만원

마. 냉장·냉동고에 외부 온도계를 별도로 설치하여 냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 -18℃ 이하로 온도를 유지 관리 및 기록(1일 2회 이상)

바. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10~3월)는 3개월마다 1회 이상 전문업체를 통해 방역을 실시하고 소독필증(소독증명서) 비치

2 개인위생관리

「식품위생법시행규칙」 제49조, 같은법 시행규칙 제6조제1항(별표 4)

- ◆ (건강진단 대상자) 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다.
- ◆ (학교급식의 위생·안전관리기준 등) 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있다.

가. 건강진단 관리

1) 대상: 영양교사, 영양사, 조리종사자, 식재료 납품업체 배송직원, 조리원 대체인력, 배식 및 운반인력* 등 식품취급 및 조리작업자



* (참고) 음식을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(체육예술건강과-9040, '23.7.28.)

2) 검사기간: 유효기간 만료일(6개월, 폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 전·후 30일 이내 실시

○ 건강진단 유효기간 만료일 확인·관리 및 2년간 기록 보관

(학교급식 분야 건강진단 적용사항([참고3] 참조))

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

나. 아프거나 다친 조리종사자는 즉시 관리책임자에게 보고하고, 식품이나 기구를 오염시킬 우려가 있을 시 바로 작업 중지

다. 발열, 복통, 구토, 황달, 인후염 등의 증상이 있는 자는 조리 작업에 참여 제한하고, 의사 진단을 받도록 함(특히 설사자의 경우 조리 작업 참여 배제)

라. 조리종사자는 위생복(밝은 색, 긴팔 착용), 앞치마, 위생모, 마스크, 위생화 착용

마. 음식물에 혼입될 수 있는 화장 및 장신구 금지

※ 지나친 화장과 향수, 인조 속눈썹 등의 부착물, 인조손톱 착용이나 매니큐어 칠, 시계·반지·목걸이·귀걸이·팔찌 등의 장신구 금지

3 식재료 위생관리

가. 식품표시사항을 준수하여 관리

※ 같은 식품류라도 제조회사마다 보관 방법이 다를 수 있으므로 식품표시사항을 반드시 확인하여 준수 (개봉 전후의 보관 방법이 다른 경우도 있으니 주의)

나. 쓰고 남은 식재료는 밀봉 보관하고, 소분하여 보관 시 제품명, 소분일, 보관방법, 소비기한, 원산지를 기록 부착(무표시 제품이 되지 않도록 주의)[서식 7]

다. 소비기한 등 표시사항 라벨 및 포장지는 식재료 모두 소진 시까지 보관관리

- ☞ 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용한 경우 과태료: 1차 위반 300만원, 2차 위반 400만원, 3차 위반 500만원

4 공정관리

가. 생채소·과일류의 비가열 식품은 물로 충분히 세척하고 유효염소농도 100~130ppm에서 5분간 담가 둔 후 흐르는 물로 소독액이 남아있지 않도록 충분히 행굼

- 테스트페이퍼나 농도측정기를 이용하여 소독액 농도 확인 및 타이머로 5분 침지 확인
- 소독액은 식품첨가물로 표시된 제품(차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 이산화염소수 등) 사용
- 이물질 혼입 여부 확인 철저

나. 가열조리 시 중심 온도가 75℃(패류 85℃) 1분 이상 가열(밥, 국 제외)

다. 조리 완료된 음식은 적온(찬 음식 5℃ 이하, 더운 음식 57℃ 이상) 유지 또는 2시간 이내에 배식 완료

라. 조리 완료된 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인 기록

5 환경 관리

가. 모든 장비와 기구는 일별·주별·월별·연간 주기별 청소계획을 수립하여 정기적으로 청소를 실시해야 하며, 청소와 소독작업에 대한 내용을 기록 관리

나. 유치원급식에 사용하는 물은 「먹는 물 수질기준 및 검사에 관한 규칙」 제2조의 먹는 물 수질기준에 적합한 물 사용

- ※ 수도물을 사용하지 않고 지하수, 생수, 정수기 통과수 등을 조리용수와 음용수로 사용할 경우, 정기적으로 수질검사를 실시하여 적합수질검사성적서 비치(3년간 보존)



※ 지하수를 사용하는 경우, 지하수 살균장치 반드시 설치

다. 위생과 편리성을 위해 뚜껑 있는 페달 쓰레기통을 사용하고 일반 쓰레기통과 음식물 전용 쓰레기통을 각각 분리해 사용

라. 식기 및 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)을 준수하여 용법에 맞게 사용

- 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가
- 급식소에서 사용하는 세척제는 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 친환경 제품을 사용
 - 식기세척제는 수산화나트륨(NaOH) 함유량 1% 미만의 녹색제품(친환경 제품) 사용 권장
 - 그 외 세제(애벌세척제, 오븐기세제, 기름때제거제 등)는 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용하되 녹색제품(친환경 제품) 사용 권장
- 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 행굼 철저

3

유치원급식 위생·안전 점검 및 운영평가



「학교급식법 시행령」 제13조, 같은법 시행규칙 제8조

- ◆ (학교급식 운영평가 방법 및 기준) 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리, 학생 식생활지도 및 영양상담, 학교급식에 대한 수요자의 만족도, 급식예산의 편성 및 운용, 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항
- ◆ (출입검사 등) ① 학교급식 시설에 대한 출입·검사 등을 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다.

1 위생·안전 점검 및 지도

가. 목적: 유치원급식의 위생·안전 관리를 강화하여 위생사고 발생 방지

나. 근거: 「학교급식법」 제19조(출입·검사·수거 등)

다. 대상: 학교급식 대상 유치원

라. 시기: 연 2회(상·하반기)

마. 방법

식품위생 또는 학교급식 관계공무원이 유치원급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업 상황 등을 검사 또는 열람, 필요시 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거할 수 있음

바. 내용

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

※ 위생·안전점검 및 운영평가 시 '급식 이물질 혼입 예방 관리 사항' 등도 포함하여 확인

2 급식 운영평가

가. 목적: 급식 운영의 내실화와 유치원급식 질 향상을 위한

나. 근거: 「학교급식법」 제18조(학교급식 운영평가)

다. 대상: 학교급식 대상 유치원

라. 시기: 연 1회(2학기)

마. 방법: 학교급식 운영평가 방법 및 기준에 의한 학교급식법 준수사항 등 현장 방문에 의한 평가

바. 내용

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

※ 점검 결과는 교육(지원)청 홈페이지에 공개



4

유치원급식 위생교육 및 컨설팅 지원

1 위생교육

가. 유치원(집단급식소) 설치·운영자 및 위생관리 책임자 교육

- 근거: 「식품위생법」제 41조 및 같은법 시행규칙 제51조, 제52조, 제54조
- 대상: 유치원(집단급식소) 설치·운영자 및 위생관리 책임자
- 교육주기: 연 1회(3시간) 의무 이수
- 위탁교육기관: 한국식품산업협회

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

나. 영양교사, 영양사, 조리사 교육

- 근거: 「식품위생법」제56조 및 같은법 시행령 제38조
- 대상: 영양교사, 영양사, 조리사
- 교육주기: 연 1회(6시간) 의무 이수
- 위탁교육기관: (사)대한영양사협회, (사)한국조리사협회중앙회

※ 영양교사·영양사가 조리사를 겸직할 경우 영양사 식품위생교육을 이수하면 조리사가 식품위생 교육을 받지 않아도 됨

2 교육(지원)청 주관 유치원급식 연수 강화

가. 유치원장, 원감 등 관리자 대상 교육 실시

나. 영양교사 및 영양사, 조리종사자 대상 위생교육 실시

3 유치원 자체 연수 실시

가. 조리종사자 대상 월 1회 위생교육 실시

(신규자에 대하여는 기본적인 위생관리 및 안전사고 예방 등에 관한 사전 교육 실시)

나. 원아 및 교직원에 대한 개인위생 교육 실시

4 유치원급식 위생 컨설팅 지원

- 위생관리가 취약한 유치원에 대하여 교육(지원)청 유치원급식 담당자의 현장 방문 컨설팅 지원

CHAPTER

III

유치원급식 영양관리 및 영양 · 식생활 교육 · 지도

1. 유치원급식 영양관리
2. 영양 · 식생활교육 및 지도





1

유치원급식 영양 관리



「학교급식법」 제11조, 같은법 시행규칙 제5조

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

▪ 「학교급식법 시행규칙」 제5조 제1항 별표3(학교급식의 영양관리기준)

1

성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

가. 유치원급식의 영양관리기준 준수

- 한국인 영양섭취기준을 반영한 ‘학교급식 영양관리기준’의 유치원 영양기준량 준수
- 영양관리 기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균 영양공급량을 평가
 - 에너지는 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 함
 - 단백질은 학교급식 영양관리 기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 함
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 유치원 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균 필요량 이상으로 제공

유치원생의 영양관리 기준

「학교급식법 시행규칙」 제5조 제1항 별표3

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

* 유치원의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치

나. 유아의 특성을 고려한 식단관리

- 유아는 소화기 발달이 미숙하므로 소화하기 쉬운 조리 방법을 선택하고 자극적인 식품 사용은 자제
- 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소 공급
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다 사용 제한
 - 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
- 유아의 기호도를 고려하여 식단을 작성하되 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·우유 및 유제품 등 다양한 식품 제공

주의해야 할 식재료와 음식

- ▷ 여름철에는 식중독이 발생하기 쉬우므로 상하기 쉽거나 보관이 어려운 식재료 사용 금지
 - * 유치원급식으로 제공하기 부적절한 식단(예시)
 - 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)
 - ※ 가열 등을 통해 병원성미생물이나 자연독이 제거된 경우는 제공 가능
- ▷ 기름을 많이 사용한 튀김류, 볶음류, 섬유질이 지나치게 많은 채소, 큰 덩어리 음식은 제공 부적절
- ▷ 향신료는 되도록 적게 사용 및 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등 과다 사용 제한

다. 유치원급식 저염 식단 관리

- 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기
 - 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품을 이용한 식단 구성으로 나트륨을 배출하는 효과 활용
 - 가공식품, 통조림, 반조리 식품보다 신선식품 구매 조리 시 나트륨 함량 줄이기 가능
 - 나트륨을 줄인 양념(저염 된장, 저염 고추장, 저염 쌈장 등) 재료 선택 구매
- 가능한 식품 자체의 신선한 맛을 그대로 유지하는 조리법 선택 조리
- 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육 실시 및 '염도계' 구입 활용 권장



2 유치원급식 '영양표시제' 실시 강화

가. 원아들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기식생활 관리능력 함양

나. 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간 식단표는 식사 장소(식생활교육관, 교실) 등에 게시

3 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

「학교급식법」 제16조, 같은법 시행규칙 제7조

◆ (품질 및 안전을 위한 준수사항) 학교의 장과 그 소속 학교급식 관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시 표시를 하여야 하며, 알레르기 유발 식재료 종류 등을 표시 및 공지하여야 한다.

1. (공지방법) 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재할 것
2. (표시방법) 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당(식생활교육관) 및 교실에 게시할 것

가. 알레르기 유발식품으로부터 원아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식재료* 정보공지 의무화

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

* 알레르기 유발 식재료

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

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

나. 유치원에서는 가정통신문 등을 활용하여 보호자 확인 통해 특정 식품별 알레르기 유병 원아 조사, 해당 유치원생에 대한 상담 및 건강교육 등 관리 실시

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

※ 식품 알레르기 세부 내용은 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」p.43~ p.51 참조

2

영양·식생활 교육 및 지도

1 일반 영양·식생활 교육 및 지도

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

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

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

- 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독 예방, 불량식품 식별 요령 및 안 사먹기, 나트륨 줄이기, 전통 식문화, 편식 교정, 식사예절, 잔반 안 남기기 등에 관한 사항 반영(홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등 활용)

다. 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리에 앉도록 지도하며 식후 식기와 수저는 스스로 정리하는 습관 및 음식을 먹은 후 이를 닦는 습관 형성

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

2 편식 유아의 영양·식생활 교육 및 지도

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

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

다. 편식으로 유아의 영양상태가 좋지 않거나 발육과 성장이 저하되는 경우 편식하는 식품과 영양소 성분이 유사한 식품 섭취로 균형된 영양섭취 필요



3 비만 유아의 영양·식생활 교육 및 지도

- 가. 소아비만은 성인병 조기 유발할 뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 비만 유아의 지속적인 식생활 관리 필요
- 나. 비만 예방 및 관리는 유치원에서 식사 뿐 아니라 가정 내의 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모 대상 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대한 교육 강화
- 다. 교사는 비만 유아의 추가 배식량 조절
- 라. 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 갖고 격려와 지지 필요

4 음식물쓰레기 감량화 이행 철저

- 가. 음식물쓰레기 감량화 노력(「폐기물관리법」제15조의2, 같은법 시행령 제8조의4)
- 나. 1일 평균 총 급식인원 200명 이상 급식 제공하는 유치원에 설치된 집단급식소
 - 음식물 폐기물 자체 감량 또는 재활용
 - 폐기물처리업자, 폐기물재활용신고자, 폐기물처리시설 설치·운영자 위탁 처리

CHAPTER

IV

유치원급식 식재료 관리

1. 안전하고 우수한 식재료 선정
2. 식재료 위생·안전성 확보





1

안전하고 우수한 식재료 선정



「학교급식법」 제10조

- ◆ (식재료) 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.
- ◆ 식재료 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다.
(「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항 별표 2) [참고1] 참조

1

안전하고 우수한 식재료 사용

가. (근거) 학교급식 식재료의 품질은「학교급식법 시행규칙」제4조 제1항에 부합 되는 식재료를 선정 및 구매, 검수 후 사용 [참고 1]

나. (심의)「학교급식법 시행령」제2조제2항제3호에 따라 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖에 구체적인 품질기준 및 완제품* 사용 승인 관련 사항은 유치원 운영위원회 심의

* 완제품 사용 시 식품제조·가공업 신고된 업체에서 구입하고 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등을 확인, 즉석판매업·가공업에서 생산된 물품은 급식에 사용 불가

다. (김치구매) 유치원에서 김치류를 구매하는 경우, 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 이용 권장, 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3정도)된 김치류 구입

※ 지하수 사용 업체인 경우, 살균·소독 장치를 통해 살균·소독된 물을 사용하는지 확인

라. (제공금지 식품) 고열량·저영양 식품, 고카페인 함유 식품 및 「학교급식법」 제16조에 의거 사용 제한 식재료* 제공 금지

*[사용 제한 식재료] 「학교급식법」 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)

- ▷ 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
- ▷ 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
- ▷ 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
- ▷ 표준규격품 표시, 품질인증의 표시 및 지리적 표시를 거짓으로 적은 식재료

2 유치원급식 식재료 원산지 표시제 준수

「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」제5조 제3항

◆ (원산지 표시) 식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 다음 각호의 어느 하나에 해당하는 경우에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다.

1. 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우
2. 제1호에 따른 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공할 목적으로 보관하거나 진열하는 경우

가. 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)

식품군	원산지 표시 대상(「농수산물의 원산지 표시법」제5조, 같은법 시행령 제3조 제5항)
육류	▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) ※ 식육·포장육·식육가공품 포함
농산물	▷ 배추김치(배추김치가공품 포함)의 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루 ▷ 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀(찹쌀, 현미, 찌쌀 포함), 쌀 가공품 포함 ▷ 두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)
수산물	▷ 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외한다. 이하 같다), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품 포함)

나. 표시방법

- ① 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 원산지가 표시된 월간 식단표, 주간식단표, 게시판 등을 사용하여 게시 ② 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개

다. 미표시 및 거짓 표시 처벌 규정

- 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과 대상임

참고 사이트

- ▷ (농축산물) 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시 조기경보 서비스] 참조
- ▷ (수산물) 국립수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지 표시] 참조
- ※ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법령」 참조, 위반 시 과태료 부과 대상



3 식재료 공급업체 선정 및 관리

가. 급식 식재료의 조달방법 및 업체선정 기준 등에 관한 사항을 유치원 운영위원회의 사전 심의(「학교급식법시행령」제2조 제2항)

1) 조달방법

계약구분	수의계약		입찰
	1인 견적	2인 이상 견적(지정정보처리장치이용)	
추정가격	1천만원 이하(대전교육청 기준) * 1인수의 최대한 지양 [재정과-12214('17.7.10)]	1억원 이하 - 2천만원이하 낙찰하한율 90% - 2천만원초과 낙찰하한율 88%	1억원 초과

2) 업체선정 기준

- 식품위생법에 따라「집단급식소 식품판매업소」로 영업신고를 한 업체 중 식재료 품질관리기준*을 준수하여 납품할 수 있는 업체를 선정

* 유치원급식 식재료 품질관리기준 참조[참고 1]

「집단급식소 식품판매업소」신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

- 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (학교급식 적용 사항 관련) ※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고
 - 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리 업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외)
 - 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
 - * 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도
 - ※ (참고) 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
 - 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 ‘농업인등’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 「식품위생법 시행령」 제25조 제2항 제7호: 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조 제2호(농업인) 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

나. 급식 식재료 구매 시 공급업체에 물품 규격 기준을 분명하게 제시하고, 검수 시 확인 철저

다. 식재료 구매 절차의 전 과정을 문서로 남겨두어야 하며, 특히 식재료 검수 일지 및 거래명세표는 3년간 보존

2

식재료 위생·안전성 확보

1 식재료 구매·검수 관리

가. 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시하여 검수 시 원산지, 품질 등급 확인 등 안전과 품질에 중점을 두어 철저하게 검수

- 1) 「식재료 구매·검수서」에는 발주량에 따른 입고량, 품질상태(등급), 제조일 또는 소비기한, 원산지, 납품 시 식품의 온도 등 항목 기재 철저 [서식11]
- 2) 「일일 거래명세표」에는 납품수량, 금액, 원산지, 인증* 또는 표시품의 기록 등의 기재 여부 확인

* 축산물 등급판정 및 이력번호, 수입산 축산물은 수입신고필증, 친환경 및 HACCP인증 유효기간 확인

- 3) 식재료 구매·검수서, 거래명세표는 반드시 원장 또는 원감의 결재를 득하여야 하고, 「학교급식법 시행규칙」제7조에 의거 3년간 보관

나. 당일 구매한 채소, 생선, 육류, 우유 등은 신선식품은 가급적 구매한 날 모두 소비하도록 하되, 불가피하게 잔여 식재료가 발생할 경우 냉장·냉동시설을 이용하여 최대한 신선도 유지

다. 식재료는 가급적 식품군별 전문업체를 통해 구입할 수 있도록 하되 분리 구매가 어려워, 한 업체에서 일괄 구매할 경우 교차오염 방지를 위한 장치 마련

라. 선 납품, 후 검수는 식재료의 위생 및 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 납품 즉시 검수하고 복수·대면 검수 의무적으로 이행

- 유치원 관리자(원장, 원감) 주 1회 이상 검수 참여

마. 식재료 검수 시 계약내용(현품설명서)대로 납품되었는지 수량, 규격, 품질, 제조날짜, 소비기한 변조 등을 확인하고 불량품이거나, 규격 미달품이 있는 경우에는 반품 조치하고, 납품업자가 계약 불이행으로 손해를 끼쳤을 때에는 손해 보상책 강구



2 축산물 구매·검수 관리

가. 구매 및 검수 관리 철저

- 1) 품종별, 등급별, 부위별로 지정구매 요구 및 적정 가격에 구매
- 2) 검수 시 축산물등급판정확인서 원본 및 도축 검사 증명서 확인, 제조일자 및 소비기한, 식품 온도 등을 기록

「축산물품질평가원」사이트를 이용한 축산물 검수

▷ 검수 시 징구 서류:납품서, 축산물등급판정확인서 원본, 도축검사증명서

▷ 확인내용

- 사용자 검수(가금류), 연계 정보 검수(쇠고기, 돼지고기)
- 납품내역 일치 여부(유치원명, 부위명, 중량, 등급 등: 이력조회, 상세, HACCP 인증)
- 중복검수 내역 및 초과 납품내역 확인 철저

▷ 검수 후

- 제조일 및 소비기한, 식품 온도 등 반드시 기록
- 납품 내역 기록 확인 후 첨부 보관

▷ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 시

- 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)의 '축산물 원패스'를 활용하여 위·변조 의심 업체는 즉시 거래 중지 후 관할 경찰서 수사 의뢰

3) 축산물 이력정보 조회 방법

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

나. 축산물 이력번호 공개 의무



「가축 및 축산물 이력 관리에 관한 법률」제18조 제4항

- ◆ (판매표지판 등의 이력번호 표시) 「식품위생법」에 따른 식품접객업의 영업자 및 집단급식소 설치·운영자와 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자 중 대통령령으로 정하는 자가 이력관리대상축산물을 조리하거나 판매하려는 경우에는 이력번호를 영업장이나 제품, 인터넷 등에 게시 또는 표시하여야 한다.

- 1) 유치원급식에 제공되는 축산물에 대하여 이력번호를 표시 또는 게시
- 2) 이력 표시 대상 축산물: 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 달걀, 수입산 쇠고기 및 돼지고기
※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 제외
- 3) 표시기한: 급식일 기준으로 7일 이내 게시 또는 표시
- 4) 표시방법: 메뉴판 또는 유치원 홈페이지 게시 또는 표시

표시·게시 방법

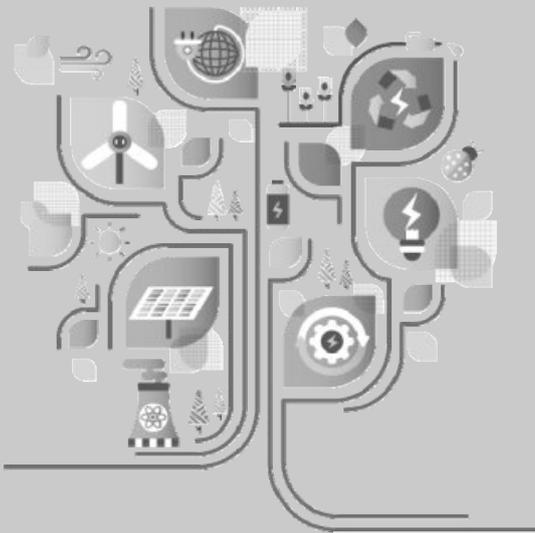
- 방법1: 축산물품질평가원 ‘맘편한서비스’ QR코드 또는 URL을 유치원홈페이지에 등록하여 이력번호 조회 가능
- 방법2: 유치원 홈페이지에 축산물 조리 시 마다 이력번호 등재
- 방법3: 식사 장소 또는 식생활교육관 입구 근처에 축산물 이력번호 게시
※ 1~3번 중 선택
※ 문의처: 농림축산식품부 축산물이력지원실 1577-2633 / 수입물축산물 이력관리제 콜센터 1688-0026

CHAPTER

V

공립유치원 공동(운반) 급식학교 운영

1. 공동(운반)급식학교 운영 방법
2. 조리교와 비조리교의 업무





1

공동(운반)급식학교 운영 방법

1. 공동(운반)급식학교는 조리교와 비조리교로 구분

※ 병·단설유치원과 공동급식을 하는 초등학교 포함

2. 조리교는 비조리교와 공동협의체를 구성하여 학년초 급식 운영계획 수립 시 학사일정(체육대회, 현장학습, 방학 등)을 조율하여 급식 실시에 차질이 없도록 상호 협조
3. 유치원급식소위원회는 조리교에서 비조리교와 공동으로 구성, 비조리교는 유치원급식소위원회가 설치된 것으로 간주
4. 운반급식학교의 급식품 운반 용기는 위생, 재질, 중량, 보온보냉 등의 성능을 고려하여 안전하고 효율적인 급식 운영 실시
5. 운반 차량은 급식품 운반 전용으로 하고 위생관리 및 안전사고 예방에 철저를 기하여 급식품 운반에 차질이 없도록 차량 유지 관리 철저

2

조리교와 비조리교의 업무

1

조리교의 업무

- 가. 급식 담당 인력(영양교사, 영양사, 조리사 등) 관리
- 나. 유치원급식 운영 계획 수립·운영
 - 식단 및 영양·식생활 교육자료 등 비조리교에 안내
- 다. 급식경비의 집행(비조리교 급식경비 포함) 및 정산
 - 비조리교에 집행 결과 통보
- 라. 운반급식학교 추가 사항: 차량 관리, 급식품 운송
- 마. 비조리교와 긴밀한 협력관계 유지

2 비조리교의 업무

- 가. 유치원급식 업무 담당자 지정
- 나. 매월 급식운영계획 수립 이전 급식 인원, 학사일정 등을 파악하여 조리교로 통보
- 다. 급식비 징수 후 조리교로 송금
- 라. 운반급식학교는 급식품 운반 용기를 회수하여 조리교로 반송, 조리 완료 및 배식과정 (공동조리급식) 작성·보관
- 마. 조리교와 긴밀한 협력관계 유지
 - 자료제공 등 적극 협조

3 공동급식 운영학교 상호 협조 사항

- 가. (조리교) 급식운영계획 수립 전 공동급식 비조리교에 사전 의견을 수렴하고, 예산 분담 등 협조 사항에 대하여는 비조리교에 협조 요청
- 나. (비조리교) 비조리교는 조리교의 과중한 업무에 대한 이해를 바탕으로 조리교의 의견 존중, 급식운영계획 수립 시 개선사항 건의 및 급식경비 예산 분담 지원

공동급식학교 급식경비 분담 (「학교급식법」 제8조, 같은법 시행령 제9조)

- ◆ (경비부담) 학교급식 실시에 필요한 급식시설·설비비는 학교의 설립·경영자 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다.
- ◆ (급식운영비부담) 급식운영비는 1. 시설·설비유지비 2. 종사자의 인건비 3. 연료비, 소모품비 등의 경비이며, 2호와 3호에 따른 경비는 유치원운영위원회 심의를 거쳐 그 경비의 일부를 보조자로 하여금 부담하게 할 수 있다.

※ 각급 학교의 기본운영비 세입 재원은 학교당경비, 학급당경비, 학생당경비, 교원당경비 등으로 구성되어 있으므로 공동급식 학교의 설립·경영자가 부담해야 할 급식시설·설비비 및 급식 운영비는 공동급식 조리교와 비조리교가 급식인원*에 비례하여 공히 부담하여야 함

* 급식인원 = 급식교직원 + 급식유치원생

CHAPTER

VI

서식 및 참고자료





서식 1 ⇨ 유치원급식 운영계획서



유치원급식 운영계획서(예시)

1 목적

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

2 운영방침

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

3 운영개요

1. 일반 현황

유치원명	설립 유형 (공/사립)	원장 성명	학급수	유아수	교직원수	급식종사자 인원				
						영양 (교)사	조리사	조리원	기타	계
집단급식소 신고일자										
영양교사·영양사 성명 (식품위생 책임자)						면허번호 ()				
조리사 성명						자격번호 ()				
조리실 면적						㎡				

2. 급식운영 현황

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

3. 급식계획

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

4. 연간 급식일수

월별	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
일수												
비고	<ul style="list-style-type: none"> • 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 • 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외 											

5. 202○학년도 급식비 책정

(단위: 원)

구분	산 출 내 역				비고
	식품비	운영비	인건비	계	
원아					
교직원					
비고	<ul style="list-style-type: none"> • 식품비, 운영비, 인건비는 예산안에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산 시 부족한 부분은 전환하여 사용하도록 함 				

6. 급식 기구 현황

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

추 가



4 운영계획

1. 영양관리

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

성별	구분	에너지 (kcal/일)	단백질 (g/일)	비타민A (μ g RAE/일)		티아민 (비타민B ₁ /일) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂ /일) (mg)		비타민C (mg/일)		칼슘 (mg/일)		철 (mg/일)	
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
	유치원생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

※ 간식을 제외한 한 끼의 기준량을 제시함

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

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

라. 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단 운영

마. 급식관리

구분	계획
점심식사	<ul style="list-style-type: none"> 점심 식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공 열량을 계산할 때에는 주재료뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산

2. 식단작성

가. 식단작성의 기본사항[「학교급식법 시행규칙」제5조 제2항]

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

나. 과학적이며 건강 지향적인 영양 관리

- 식품의 거래 상황을 파악하여 경제적인 식품을 선정하고 5가지 기초식품군이 골고루 들어가도록 구성
- 유치원생이 기피하는 식품에 대한 메뉴 및 조리법을 개발하여 적극 활용

- 가공식품보다는 자연식품을 이용
- 천연 조미료를 사용하여 음식 고유의 맛을 내도록 노력
- 행사음식, 향토음식, 계절음식 등 다양한 음식 제공

다. 기본식단 구성

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

라. 계절별 식단 계획

- 제철채소나 과일의 생산에 대한 교육기회 제공 및 균형 있는 영양공급을 위하여 적극 활용

3. 일별 급식업무 운영 계획

구분	시간	내용	비고
준비	8:30~8:50	<ul style="list-style-type: none"> ■ 급식재료 수령, 검수 ■ 조리기구, 조리실 내부 점검 ■ 아침 협의(조리방법, 위생관리) ■ 조리인력 건강상태 확인 	<ul style="list-style-type: none"> * 식재료 구매·검수서 작성 * 급식일지작성 (개인위생, 냉장·냉동고 온도 확인)
조리	8:50~11:40	<ul style="list-style-type: none"> ■ 조리작업 ■ 검식 	<ul style="list-style-type: none"> * 급식일지 작성 (조리위생/검식)
배식 준비	11:40~12:00	<ul style="list-style-type: none"> ■ 반별배식 준비 ■ 식당배식 준비 	<ul style="list-style-type: none"> * 각 여건에 맞도록 준비
배식	12:10~12:40	<ul style="list-style-type: none"> ■ 교실순회 ■ 식생활교육관 급식지도 	
정리	13:40~16:30	<ul style="list-style-type: none"> ■ 조리, 급식기구 세척 및 소독 ■ 잔반량 측정 및 확인 ■ 조리 작업의 평가 및 반성 ■ 일일위생안전점검일지 작성 	<ul style="list-style-type: none"> * 급식일지 작성 (냉장·냉동고 온도 확인, 기타 주요 내용 정리)



5 식재료 사용 계획

1. 식재료의 품질관리기준

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

구분	식재료 사용기준안	비고
쌀	○ 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것, 무농약 이상 사용 권장	거래명세서 및 검수서에 표기
농산물	가. 원산지 표시된 농산물 나. 유기식품, 무농약 농수산물, 농산물 표준규격이 “상”등급 이상인 농산물 또는 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품 가치가 “상”이상 다. 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시의 등록을 받은 농산물 라. 전처리농산물의 경우(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질, 내용량, 보관 및 취급방법 표시된 것) 마. 수입농산물은 관계 법령에 적합하고, 나~라에 상당한 품질의 제품	거래명세서 및 검수서에 표기
공산품	가. 품질인증을 받은 전통식품 나. 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품 다. 지리적표시의 등록을 받은 식품 라. 품질인증품 마. 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 바. 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품 사. 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품 아. 김치완제품은 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품 자. 수입가공식품은 가~사에 상당하는 품질을 갖춘 것 차. 위에 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것 사용	거래명세서 및 검수서에 표기
축산물	○ 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. 달걀: 등급판정 결과 2등급 이상 마. 오리고기: 등급판정 결과 1등급 이상 바. 수입 축산물: 가~마까지 상당한 품질을 갖춘 것 ※ 권장: 국내산 축산물 사용, 쇠고기 2등급 이상 사용, 돼지고기 1등급 이상, 닭고기, 오리고기, 달걀은 무항생제 1등급 이상	등급판정확인서, 도축검사증명서 첨부

<p>수산물</p>	<p>가. 원산지 표시된 수산물 사용 나. 품질인증, 지리적 표시의 등록을 받은 수산물, 상품이 치가 “상”이상인 것 다. 전처리수산물은 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 제조·가공 라. 전처리농산물의 경우는 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질, 내용량, 보관 및 취급 방법이 표시된 것 마. 수입 수산물은 관계 법령에 적합하고, 나~라에 상당한 품질의 제품</p>	<p>거래명세서 및 검수서에 표기</p>
<p>김치류</p>	<p>o HACCP 인증 업체 제품 o 원료는 국내산 사용, 식품첨가물 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용</p>	<p>거래명세서 및 검수서에 표기</p>

2. 완제품의 사용계획

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

나. 기준

- 1) 천재지변이나 정전 등으로 유치원 조리실에서 조리 자체가 불가능하거나 유치원 자체 조리가 곤란한 것으로서 완제품 구매 급식이 불가피하다고 인정되는 식품
- 2) 품목제조 허가를 받은 식품으로 용기, 포장, 보존 방법이 식품위생법의 규정에 적합한 식품
- 3) 유아의 영양과 건강 관리에 적합한 식품

다. 사용 승인 대상 품목

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



3. 식재료 구매업체 선정기준(예시)

구분	식재료 조달방법	업체선정기준
곡류	품목구매, 월 1천만원이하 1인수의계약	<ul style="list-style-type: none"> ○ 집단급식소 식품판매업 ○ 「식재료 공급업체 점검표」에 의거 평가결과 우수 업체 (서식12)
농공산품류	통합구매 NeaT 통한 2인 견적	<ul style="list-style-type: none"> ○ 집단급식소 식품판매업 ○ NeaT등록된업체로 결격사유가 없으며, 계약조건 이행가능업체 ○ 축산물, 가공품, 수산물 중 전처리 식품, 제조 김치는 HACCP 제품 납품 가능업체 또는 HACCP 등록업체
축산물류		
냉동수산물류		
...		

6 위생·안전 관리

1. 위생·안전 관리의 목적

- 가. 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하여 급식소에 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지
- 나. 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생태에 관한 기초지식 및 주의 사항 교육
- 다. 가스, 전기, 안전교육을 통해 안전 관리에 대한 개념을 이해시켜 사고 예방
- 라. 구체적인 실무사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

2. 개인위생

- 가. 조리작업 시 위생모, 앞치마, 마스크 등 위생복 착용(외부 출·퇴근 복장과 구분)
- 나. 위생모, 앞치마, 토시를 포함한 위생복은 매일 세탁하여 위생적으로 관리함
- 다. 손 씻기 및 손 소독을 철저히 이행하며 조리 작업에 임함
- 라. 건강진단 유효기간(6개월, 폐결핵은 1년)만료일 전·후 30일 이내 실시

3. 작업위생

구분	위생관리	비고
냉장·냉동 식품	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 구매 시 소비기한, 온도확인 - 적정 온도를 유지할 수 있도록 냉장고에 보관 - 실온방치 금지 	* 냉장고 주 1회 이상 청소
가열 음식	<ul style="list-style-type: none"> - 식품의 내부 속까지 충분히 익도록 조리 - 식품의 내부온도는 75℃에서 1분 이상 가열 - 패류는 내부온도 85℃에서 1분 이상 가열 	

생으로 먹는 음식	- 채소, 과일 등 생으로 먹는 음식의 경우 세척 후 소독 철저 이행 (용법 용량에 적합한 소독)	
먹기 직전의 음식	- 맨손으로 만지는 행위 금지 - 적은 배식이 될 수 있도록 온도 유지	* 적은 배식을 위해 온장고, 냉장고 등 활용
육류, 생선류 취급	- 육류, 가금류, 생선 전용 세정대에서 작업 (전용 세정대가 없을 경우 세정대 세척 및 소독 철저히 이행 후 다른 작업 실시) - 냉장 보관 시 다른 식품에 오염되지 않도록 위생적으로 보관	
조리작업	- 식품은 바닥에서 60cm 이상의 높이에서 취급 - 조리전, 조리후, 청소용 도구 별도 구분(고무장갑, 칼/도마 등 구분사용) - 조리 중 발생하는 음식물쓰레기는 신속하게 처리	
보존식	- 음식 종류별로 1인분 분량을 소독된 용기에 각각 담음 (위생장갑 착용 후 담기 ※ 맨손 담기 금지) - 영하 18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관	

4. 시설 및 설비 위생

가. 급식의 위생적 관리를 위해 급식실 위생적 설계 및 기구 배치가 필요

나. 급식시설은 작업구역을 구분하여 작업과정에서 교차오염이 발생하지 않도록 함

구 분		설치 및 배치기준
급식시설	벽·바닥·천장	○ 내화성·내수성·내구성 있는 재질로 청소와 소독이 쉽고 화재를 예방할 수 있도록 함 ○ 바닥은 배수구가 있는 경우 덮개 설치
	방충관리	○ 출입문과 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망, 방충문 설치
	환기관리	○ 조리실 내 증기와 불쾌한 냄새를 배출할 수 있는 환기시설 설치 ○ 조리실 온·습도 관리를 위해 적정 용량의 급배기 또는 냉·난방 시설 등 설치
	조명관리	○ 조리실 220Lux 이상, 검수대 540Lux 이상
	수세시설	○ 손 세척·손 소독시설 설치 ※ 100명 이상의 유아에게 급식을 제공하는 경우, 모두 설치
설비·기구	○ 냉장고·냉동고는 충분한 용량과 온도(냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하) 유지 ※ 외부에 온도계를 부착하거나 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 함 ○ 전기살균소독기 또는 열탕소독시설, 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대 설치	
식품보관실	○ 환기와 방습이 잘 되고, 방충시설·설비 구비 ○ 환기시설이나 환기창 등 통풍을 위한 적절한 시설 구비 ○ 식품과 소모품은 별도로 구분 보관(또는 별도 선반 사용)	

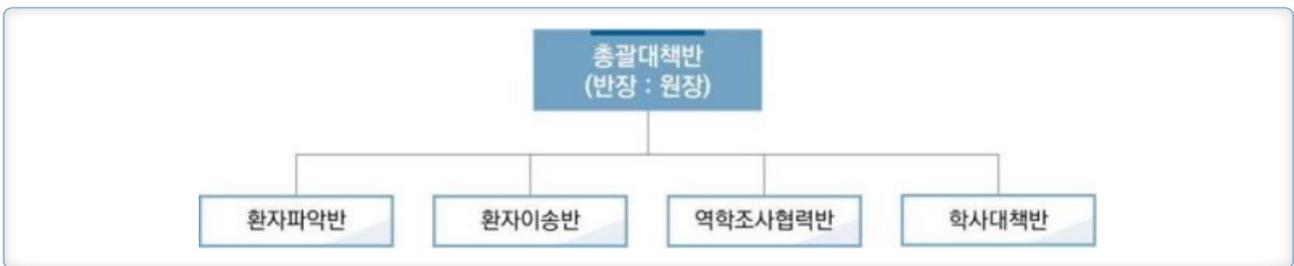


5. 식중독사고 위기대응 계획

가. 대책반의 조직과 분담업무

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

[유치원 식중독 대책반 구성도(예시)]



나. 식중독 의심환자 발생 시 보고체계 및 절차

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



다. 식중독 의심관련 역학조사 시 역할 분담

구 분		역할 및 임무
유치원	담임교사	<ul style="list-style-type: none"> • 설사환자 파악 및 역학조사 협조 • 보건교육 실시 등
	보건 담당자	<ul style="list-style-type: none"> • 설사환자 모니터링 자료 취합, 정리, 분석 • 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	<ul style="list-style-type: none"> • 보존식 확보(최근 144시간 동안 보관된 보존식) • 안전한 급식 및 식수 제공 등
교육청		<ul style="list-style-type: none"> • 역학조사의 원활한 진행 협조
시·군·구청의 감염부서(보건소)		<ul style="list-style-type: none"> • 역학조사 및 가검물 채취 • 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생부서		<ul style="list-style-type: none"> • 보존식 및 가검물 채취 등 • 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

라. 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령

구 분	수행 사항	비 고
〈평상시〉	<ul style="list-style-type: none"> • 식중독 관련 교직원 사전 교육(연수) 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육 • 식중독 의심환자 모니터링 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영 • 식중독 모의훈련 실시(권장) <ul style="list-style-type: none"> - 식중독 대책반의 신속 대응체계 확립 • 보존식 관리 철저 (유치원에서 조리·제공한 급식, 간식) <ul style="list-style-type: none"> - 1인분량(150g이상) -18℃이하, 144시간 이상 보관 	<ul style="list-style-type: none"> • 영양교사, 보건담당자, 담임교사 • 담임 및 보건담당자 • 유치원
〈1단계〉 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> • 증상 유아 관찰 및 교내 보고 <ul style="list-style-type: none"> - 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우 원장에게 보고 • 식중독 원인조사를 위한 현장보존 조치 <ul style="list-style-type: none"> - 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 • 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사) <ul style="list-style-type: none"> - 병결 유아와 원인 및 유증상자를 파악 ※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사. 추가환자 발생 시 관계기관 회의 개최 • 원장 주재 대책협의 개최 <ul style="list-style-type: none"> - 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고 	<ul style="list-style-type: none"> • 유아 → 담임 또는 보건 담당자 →원장 • 유치원
〈2단계〉 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 식중독 의심환자 발생 보고 <ul style="list-style-type: none"> - 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선) - 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체 없이 발생보고 • 「식중독 조기경보시스템」현행화 <ul style="list-style-type: none"> - 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체 등)를 원인·역학 조사반에 제공 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 → 관계기관 • 시·군·구 위생 부서 → 식약처, 시·도
〈3단계〉 식중독 대책반 가동	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 식중독 대책반 운영 <ul style="list-style-type: none"> - 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행 • 급식 잠정 중단 조치 <ul style="list-style-type: none"> - 급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정 - 대체 급식 방안 강구(도시락 지참 등) ※ 학부모에게 식중독 경과 내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 • 유치원



<p>〈4단계〉 원인·역학조사</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 식중독 원인·역학조사 협조 <ul style="list-style-type: none"> - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비 <ul style="list-style-type: none"> ※ 급식소 현장 보존, 유치원급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공 - 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악) <ul style="list-style-type: none"> ※ 협의체에 교육청(유치원)은 발생 시부터 종결될 때까지 참여 - 설문조사(환자·대조군 조사) 실시 - 관계기관에서 이견이 발생하지 않도록 협의체는 3회 이상 소집·운영 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 → 관계기관
<p>〈5단계〉 조사 후 조치</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 급식실 대청소 및 소독 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원
<p>〈6단계〉 모니터링</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 유증상 유아 지속적 모니터링 • 식중독 예방 교육 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 교직원 및 유아 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육 • 급식 재개 <ul style="list-style-type: none"> - 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 결정 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 • 유치원 • 유치원 → 관계기관

7 청소 계획

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

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> • 전처리실, 조리실 및 식당 • 쉽게 오염되는 벽 및 바닥 • 냉장·냉동고의 내·외부(손잡이 등) • 배수구 및 트랜치, 찌꺼기 거름망 • 내부 설치된 그리스트랩 • 식재료보관실 및 화장실 	
주 별	<ul style="list-style-type: none"> • 배기후드 • 보일러 및 가스, 기화실 • 조명·환기설비 	<p>지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)</p>
월 별	<ul style="list-style-type: none"> • 유리창 청소 및 방충망 청소 • 식재료보관실 대청소 	<p>지정일(1회 이상) 쌀입고 전(1회 이상)</p>
연 간	<ul style="list-style-type: none"> • 개학 및 방학 대비 대청소 • 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용) • 덕트 청소 • 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수 • 외부 그리스트랩 청소 	<p>연 1회 이상(방학 중) 연 4회(2, 7, 8, 12월) 연 2회(방학 중) 연 2회(방학 중) 연 2회(방학 중)</p>

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

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

8 영양·식생활 교육 및 지도

1. 영양·식생활 교육의 목적

- 가. 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정 배분 소비에 대한 이해 증진
- 나. 균형 잡힌 영양공급으로 유아기의 건강증진과 발육 향상 도모
- 다. 식품별, 음식물별 체계적인 영양교육을 통한 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관을 형성하도록 지도
- 라. 급식을 위해 애쓴 많은 사람들에게 대해 감사할 줄 알고 즐거운 마음으로 식사

2. 식생활 교육 및 지도

항목	교육 및 지도 내용
준 비	청결 및 환경 구성, 실내 정리·정돈, 환기
위 생	식사 손 씻기, 손수건 휴대, 세면장 질서, 식품위생, 식중독 예방
식사예절	식사전후 감사기도, 즐거운 식사 분위기, 남에게 불쾌감 주지 않기 친구들과 사이좋게 식사하기, 편식 않기, 바른 자세로 식사하기 식기구 취급 소중히 하기, 규칙적인 식사시간, 식사 중에 화제 선택 폭식하지 않기, 손가락·젓가락 바르게 다루기, 천천히 씹어먹기, 잔반 안남기기
식단과 영양	고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 전통식문화, 나트륨 줄이기, 편식 교정
뒤 처 리	질서 지키기, 배식기구 반납, 식기구 뒤처리, 수저·젓가락 정리정돈
감 사	식후 감사, 식사에 관계한 분들에게 감사, 식사예절
반 성	식습관의 향상, 식단에 대한 관심도, 편식의 유무, 감사 인사, 정리·정돈

3. 교직원 및 학부모 연수

구 분	교 직 원 연 수	학 부 모 연 수
실시방법	연 2회 이상 유인물 및 홈페이지	월 1회 가정통신문 및 홈페이지
내 용	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원급식의 필요성과 중요성 ■ 식사예절지도 ■ 편식학생교정지도 ■ 급식분배 및 사후처리 방법 ■ 영양과 질병에 대한 지도 ■ 교과와 관련된 급식지도 ■ 유치원급식 효과 측정 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원급식의 의의와 중요성 ■ 유치원급식 실시 안내 ■ 식생활개선의 중요성 ■ 바람직한 식생활개선과 편식지도 ■ 영양교육과 위생에 관한 지도 ■ 유치원급식에 참여의식 고취 ■ 유치원과 가정에서의 교육 연계 협조



9 식품알레르기 관리

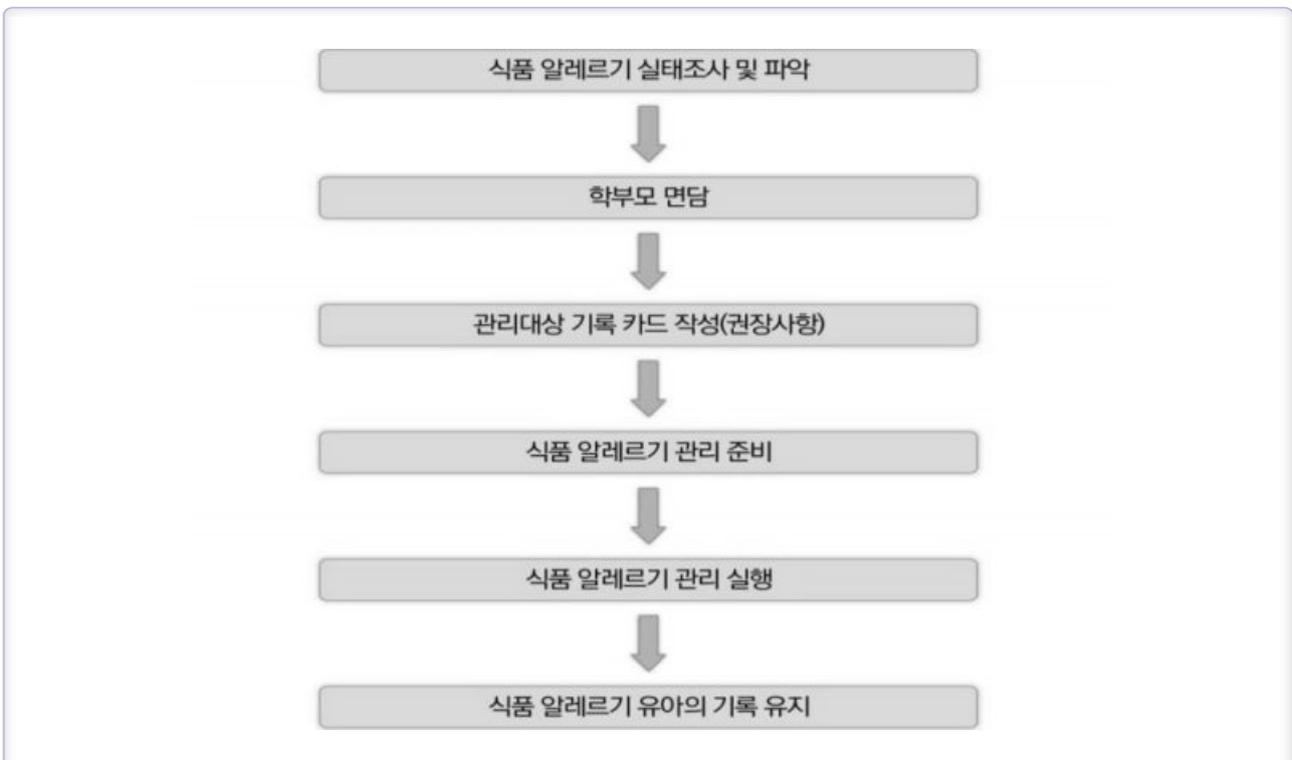
1. 식품알레르기 관리

- 가. 알레르기의 원인이 되는 식품을 제거하고 사고 발생 때 즉각적인 대응을 통해 알레르기 사고를 예방하며 더 나아가 알레르기 유아의 심리적 소외를 예방하는 것이 목표
- 나. 알레르기 유발할 수 있는 식재료 사용 시 알레르기 표시제품을 식단표에 표기하여 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재, 알레르기 표시제품을 표기한 식단표를 식사장소(식생활교육관과 교실)에 게시

2. 식품알레르기 유발 식재료 식단 표기 대상

- 품목 19가지: ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토
 ⑬야황산류(권장) ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
- 1) 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장 사항
 - 2) 알레르기 유발물질 의무표시 대상에 '잣' 추가(2020년부터 의무적용)

3. 식품알레르기 관리절차



10 음식물쓰레기 줄이기

1. 먹을 만큼 조절해서 먹고, 남기지 않는 식습관 교육

- 가. 적정 1인 분량 샘플 게시
- 나. '수요일은 다 먹는 날' 운영으로 남기지 않는 식습관 형성 유도
- 다. 음식물쓰레기 및 환경문제의 심각성을 공감하고 인식할 수 있도록 지속적인 식생활 및 환경교육 병행

2. 음식물쓰레기 분리배출 교육

- 가. 2개의 잔반통을 비치하여 순수 잔반과 일반쓰레기(뼈, 조개껍질 등)를 분리 배출
- 나. 유아를 대상으로 일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분하는 교육 병행
 - ※ 「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총 급식 인원이 200명 이상인 경우 음식물 쓰레기를 스스로 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자, 폐기물재활용신고자 또는 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

11 나트륨 및 당 줄이기 실천 계획

1. 나트륨 줄이기

- 가. 저염식단 실천 방안
 - 식품은 되도록 자연식품으로 섭취하는 습관을 갖도록 구성
 - 나트륨의 체내 배설 촉진을 위해 과일과 채소를 충분히 제공
 - 가공식품의 구입 또는 사용 전 영양표시에서 나트륨 함량을 확인
 - 짠맛의 국이나 찌개, 물김치 등은 국물을 항상 남기는 습관 형성
 - 라면, 어묵, 햄, 소시지, 감자칩과 같은 짠 과자 등의 가공식품 사용 자제
- 나. 소금 섭취 감소를 위한 조리법
 - 식품 자체가 가지고 있는 향과 맛을 활용하며 과도한 소스의 사용을 자제
 - 조리단계부터 소금, 간장 등을 적게 넣는 조리 습관이 필요
 - 짠맛 대신 신맛, 과일 등을 이용
 - 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 상태로 조리 완료



2. 당 줄이기

- 가. 2020 한국인 영양소 섭취기준에서는 총당류 섭취량을 총에너지섭취량의 10~20%로 제한하고, 특히 식품의 조리 및 가공 시 첨가되는 첨가당은 총 에너지섭취량의 10% 이내로 섭취하도록 권장
- 나. 유아의 건강증진을 위해 첨가당이 과다 포함된 식품 제공을 지양해야 하며, 식습관을 개선하려는 지도 노력 및 부모 대상 교육이 병행
- 다. 급식 조리 시 첨가당 저감화 방안으로는 과자·사탕·아이스크림 등 단 음식 적게 제공하기, 탄산음료 대신 물을 제공하고 과일주스 대신 과일을 제공하며 조리할 때는 과다한 물엿이나 설탕 사용을 자제

참고자료 1

① 공통 확인사항

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

② 반별 현황파악

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



서식 3 ⇨ **조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서**



조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성 명		성 별	남 · 여
생 년 월 일		소 속	

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

근 무 자 동 의 서

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

일자:

서명:



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

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

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

개인정보 수집·이용 동의서

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

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

개인정보 수집·이용 동의
예 아니요

20

보호자(법정대리인): _____ (서명)

서식 5 ⇨ 식품 알레르기 유아의 학부모 동의서(예시)



안녕하십니까?

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

1. 시행일자: 년 월 일

2. 대응 방안

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

작성일자: 년 월 일 원장(교사) 서명

작성일자: 년 월 일 학부모 서명

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

연락처:

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


서식 7 ⇨ **식품표시사항 관리표**

식품표시사항관리표

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

서식 8 ⇨ **보존식 기록지(예시)**

보존식 기록지

○○○유치원

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

서식 9 → 유치원급식 위생관리 점검일지(앞면)



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

■ ‘유치원급식 위생관리 점검일지’ 참고사항

- ▶ (보관기간) 3개월(집단급식소 안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제2023-32호)
- ▶ (대상) 학교급식법 적용 대상 모든 유치원
- ▶ ‘나이스 급식시스템’ 사용하여 식품 취급 및 조리, 배식기록, 냉장·냉동고 온도, 식기세척기 식기소독고 관리 사항 기록 시 전자 기록으로 같음
- ▶ 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재

※ 모든 항목 작성 시 ‘집단급식소 위생관리 점검표’, ‘식품취급 및 조리 기록지’, ‘배식기록지’, ‘청소점검표’를 별도 작성·관리 필요 없음

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

서식 10 ⇨ 식재료 구매·검수서



유치원명		작성일자				검수자				확인자
		20				(확인) (확인)				(확인)
연 번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치 사항
	식재료명	규격 설명	원산지	수량	소비기한 (또는 제조일)	납품 업체명(또는 제조업체)	품질 상태	포장 상태	온도확인 (또는 식품온도) (℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

※ 참고사항

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

서식 12-1 ⇨ **유치원급식 운영평가 점검표** 

유치원급식 운영평가 점검표

[유치원 관리번호:]

1. 유치원급식 운영현황 (중식 기준)

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

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

2. 점검결과

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
<ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식법령 준수사항 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 지도 및 권장사항 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등 	

3. 점검항목 및 내용: 붙임 점검표와 같음



4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
<p>■ 우수(모범) 사례</p>	
<p>■ 특이(건의) 사항</p>	

점검일자: 20 . . .

점 검 자: 소속)	직급)	성명	(서명)
점 검 자: 소속)	직급)	성명	(서명)
확 인 자: 소속)	직급)	성명	(서명)

(1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목: 5개(적합 8점, 부적합 0점)

평가 항목	관련 법규	평가 점검내용	중점 확인사항	평가점검 세부기준
식재료 품질 관리	법 제10조, 규칙 제4조 (별표2)	1. 유치원에서 학교급식 식재료의 품질 관리기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식재료 품질관리기준 준수여부 <ul style="list-style-type: none"> - 검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정확인서, 수입신고필증 등 확인 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 구매계약 시 식재료품질관리 기준, 유치원 운영위원회의 원산지 및 품질등급 심의·자문 여부, 검수일지, 거래명세표, 축산물 등급판정 확인서, 축·수산물수입신고 필증, 축산물관련 HACCP 인증서구비 및 기록 관리 확인 ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 등급판정서 확인 후 축산물품질평가원 [축산물유통정보서비스]에 등록 확인 (소, 돼지, 닭, 오리, 달걀) - 수입산 축·수산물 사용(구매)에 관한 사항 등은 유치원운영위원회 심의·자문 실시
영양 관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 유치원에서 학교급식의 영양관리 기준을 준수 하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식 영양관리 기준 준수여부 <ul style="list-style-type: none"> - 에너지 공급기준 ±10% 이내 - 탄수화물(55~ 65%), 단백질(7~ 20%), 지방(15~ 30%)의 공급비율 - 단백질 상한비율 (20%) - 비타민, 무기질의 평균 필요량 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 중점 확인사항 4가지 기준을 모두 준수한 경우 적합 <ul style="list-style-type: none"> - 유치원운영위원회의 심의·자문을 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·한국 영양학회) 개정에 따라 탄수화물:단백질: 지방 공급비율 변경
급식 운영 원칙, 급식 관리 운영	시행령 제2조, 제4조	3. 유치원급식 관련 중요 사항은 유치원 운영위원회 심의를 거쳐서 결정 하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원운영위원회 심의·자문여부 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 급식관련 유치원운영위원회 회의록 확인 후 학교급식법 시행령 제2조제2항의 심의사항이 모두 심의되었을 경우 적합 ※ 참고(시행령 제2조제2항) <ul style="list-style-type: none"> - (급식운영 관련사항) 급식운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준, 식재료의 원산지 및 품질등급, 완제품 사용 승인, 보호자 및 교직원 부담경비, 급식활동에 보호자 참여 등 중요사항 - (식재료 구매계약) 식재료 조달방법 및 업체 선정기준 - (급식예산·결산) 유치원 예·결산 심의·자문에 포함하여 처리



평가 항목	관련 법규	평가 점검내용	중점 확인사항	평가점검 세부기준
		4. 유치원급식 운영계획의 수립 및 이행 상황을 유치원 운영위원회에 보고하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원급식 운영계획 수립 여부 - 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 - 유치원운영위원회에 연 1회 이상 이행상황 보고 여부 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원급식 운영계획 수립 및 이행 상황을 유치원운영위원회에 보고한 경우 적합 - (급식운영계획) 영양, 위생안전, 식재료, 작업, 예산관리, 식생활 지도 등 급식운영 전반에 관한 사항을 포함 ※ 당류 및 나트륨 저감화, 기타 유치원 자체계획에 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 준수 사항을 지키고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> ■ 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부 - 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 검수일지 및 거래명세표 작성·비치·보관 여부 ■ 알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부 - 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사 장소 (식당, 교실)에 게시 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 전체 급식비 중 식품비 사용비율을 유치원 운영위원회 또는 홈페이지 등을 통해 공개 해야 적합 ■ 검수일지, 거래명세표는 3년 이상 보관 (미보관 시 처벌규정 적용) ■ 식약처장이 고시한 식품의 표시기준에 따른 알레르기 유발식품을 사용하는 경우, 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재하여 공지, 주간식단표는 식사장소(식당,교실)에 게시 하여야 적합 <p>〈참고사항〉</p> <ul style="list-style-type: none"> - 학교급식법 시행규칙 제7조 제1항에 따라 학기별 식품비 사용비율 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) 급식운영 지도 및 권장 사항

◆ 평가항목: 8개(우수 7.5점, 보통 4점, 미흡 0점)

평가항목	평가 점검내용	평가척도	평가점검 세부기준
식중독 비상대책반 운영	6. 식중독비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성여부 - 담당자 임무 숙지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 ■ 보통: 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 ■ 미흡: 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식중독 비상대책반 구성 관련 담당자들 (담임교사 포함)의 실명 서명 또는 공문(내부결재)으로 담당자의 협조결재나 공람이 이루어진 경우 우수 - 식중독 비상대책반 구성과 관련한 교직원 연수 실시 및 급식실 등에 게시(권장) - 인사이동에 따른 담당자 변경 시 임무를 숙지토록 안내
급식종사자 대체인력풀 운영	7. '조리종사자 대체인력풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 예산편성 및 계획수립·운영 ■ 보통: 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영 ■ 미흡: 예산 미편성 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원 예산서를 확인하여 예산편성 및 인력풀 운영 중인 경우 우수 - 일부 위탁의 경우 계약서 상 대체인력에 관한 내용을 명시 - 대체인력을 활용한 경우 건강진단증 사본 비치 ※ 교육(지원)청에서 '조리종사자 대체인력풀' 계획수립 후 유치원에서 이를 활용하는 경우 유치원 단위 계획수립 불필요 (단, 예산편성은 필요)
식단관리	8. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 엽분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 나트륨 및 당류 저감화 계획수립·이행, 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용(중식 기준) ■ 보통: 나트륨 및 당류 저감화 계획수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준) ■ 미흡: 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 나트륨 및 당류 저감화 계획수립 및 이행한 경우 우수, 튀김류(가공식품 등) 주 2회 이하 사용한 경우 우수 - 당류 및 나트륨 등 저감화 계획을 유치원 급식 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·저염량 식품의 사용 제한 ※ 참고사항 - 교육부 학교급식 정보마당 홈페이지 > 급식 교육자료 > 영양교육 > 「정책연구 학교급식 나트륨 줄이기 가이드」참조 - 식품안전나라 홈페이지 > 건강·영양 > 고열량·저염양 식품 > 어린이 기호식품 (고열량·저염양, 품질인증) 알림e 서비스 참조



평가항목	평가 점검내용	평가척도	평가점검 세부기준
유치원 급식 식재료 원산지·영양량 표시제 시행 및 급식메뉴 사진 공개	9. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행, 실제 급식메뉴 사진을 학교 홈페이지 등에 게시하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식 당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 유아들에게 제공 되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지에 게시 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 모두 실시 ■ 미흡: 1개라도 미실시 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식재료 원산지 표시제 운영 <ul style="list-style-type: none"> - (표시대상) 농축산물(9개): 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함> 및 그 가공품, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추와 고춧가루, 콩(두부류<가공두부, 유비는 제외>), 콩국수, 콩비지) 수산물(20개): 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세/ 해당 수산물가공품을 포함 ※ 농수산물의 원산지 표시에 관한 법령 참조, 위반 시 과태료 부과 대상 - (표시방법) 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식생활교육관, 교실) 등에 게시 ■ 유치원급식 영양량 표시제 시행 <ul style="list-style-type: none"> - 가정통신문 및 유치원 홈페이지, 식사 장소(식생활교육관, 교실) 등에 게시 ■ 급식 사진 공개 <ul style="list-style-type: none"> - 유아에게 제공되는 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지 등에 게시 ※ 중식을 기준으로 확인(간식은 권장)
식생활 지도	10. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 지도계획 수립 및 이행 ■ 보통: 지도계획은 수립하였으나 미이행 ■ 미흡: 계획 미수립 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식품안전 및 영양·식생활 교육계획을 유치원 교육 운영계획에 반영하여 이행 하면 우수 - 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품 위생, 식중독 예방, 나트륨 줄이기, 전통식 문화, 편식교정, 식사예절 잔반 안 남기기 등 * 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 등을 통하여 유아 지도 및 가정(학부모) 연계 교육도 권장 ※ 식품안전, 영양·식생활 교육 및 지도를 위한 예산을 유치원 운영비에 편성 권장
	11. 유아, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공 하는가? - 가정통신문 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보 제공 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 분기별 1회 이상 정기적 정보제공 ■ 보통: 비정기적인 정보제공 ■ 미흡: 정보 미제공 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식생활 관련 정보제공 방법 <ul style="list-style-type: none"> - 가정통신문 등을 통한 안내자료 또는 홈페이지 활용 포함(대상별로 교육 정보 제공)

평가항목	평가 점검내용	평가척도	평가점검 세부기준
수요자 등 의견 반영	12. 유치원 홈페이지의 급식게시판 운영, 급식관련 설문조사 등 의견을 수렴하여 급식운영에 반영하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 - 설문조사 실시 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 쌍방향 급식 게시판 운영, 설문조사 실시 및 의견을 수렴, 개선에 반영 ■ 보통: 쌍방향 급식 게시판 운영, 설문조사 실시 및 의견을 수렴, 개선에 미반영 ■ 미흡: 의견 수렴 활동 미실시, 설문조사 미실시 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 수요자에 대한 의견수렴을 위한 쌍방향 열린 창구 개설(홈페이지 급식게시판 등), 설문조사 실시 등 의견 수렴 및 개선에 반영한 경우 우수 - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 여부 확인 - 의견수렴 및 개선여부 확인 - 월간 식단표(알레르기 유발식품 및 원산지 표시 등)는 미리 홈페이지에 공개하는지 확인 - 설문조사의 경우, 학부모, 교직원을 권장하며, 미흡한 부분에 대한 개선조치 내용을 포함 권장(지도)
급식 경비 관리	13. 유치원 공동운영비에 유치원 급식시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 유치원 설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 급식예산 확보 및 집행상황이 적정 ■ 보통: 급식예산 확보는 적정하나 집행상황은 부적정 ■ 미흡: 소요예산 미확보 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원 예산서 및 지출서 확인, 예산편성(또는 지출) 근거가 있으면 우수 - 학교급식법 제8조 및 동법 시행령 제9조에 의거 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비 유지비는 유치원 기본경비에서 지출(수익자부담 급식비에서 지출금지) ※ 인건비와 연료비, 소모품비 등의 경비는 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 일부를 학부모에게 부담할 수 있으나, 최소화하도록 노력하여야 함 - 예산편성은 되어있지 않으나 지출사실이 있을 경우 인정(향후 별도예산 편성토록 지도)

(3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목: 3개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

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



서식 12-2 유치원급식 위생·안전 점검표



유치원급식 위생·안전 점검표

[유치원 관리번호:]

1. 유치원급식 운영현황 (중식 기준)

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

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

2. 점검결과

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
<ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식법령 준수사항 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 지도 및 권장사항 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등 	

3. 점검항목 및 내용: 붙임 점검표와 같음

4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수(모범) 사례 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ 특이(건의) 사항 	

점검일자: 20 . . .

점 검 자: 소속)	직급)	성명	(서명)
점 검 자: 소속)	직급)	성명	(서명)
확 인 자: 소속)	직급)	성명	(서명)



(1) 유치원 급식위생·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 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	<ul style="list-style-type: none"> ■ 주기별 청소 및 소독 계획 수립 <ul style="list-style-type: none"> - 주기별 청소 및 소독계획 수립여부 확인 - 청소 점검표 작성여부 확인 * [유치원급식 위생관리 안내서] 06. 환경관리 중 청소 관리 참조 ■ 청결 상태 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 천정은 응축수가 맺혀 떨어질 수 있으므로 월 1회 이상 청소(권장) ■ 주된 지적 내용 (해당 시설·설비, 기구가 있는 경우): 후드, 냉난방기, 에어컨, 환풍기, 급식실 출입구, 세척기 내부 및 필터, 배수로 및 그리스트랩, 천정, 바닥, 타일벽, 덤웨이터, 오븐, 부침기, 냉장고 손잡이, 기타 ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 덕트 청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장 - 배관 테이핑 및 도색도 관리(심하면 감점) <p><다른 법령 관련 규정></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 원료보관실, 제조가공실, 조리실 등의 내부는 청결하게 관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 50(1차), 100(2차), 150만원(3차) ■ 집단급식소의 시설기준에 맞지 않아 시설 개수 명령 이후 개선하지 않는 경우(식품위생법 제74조, 제88조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 200(1차), 300(2차), 400만원(3차) <p>※ 식품위생법 시행규칙 제96조 별표25 참조 (집단급식소의 시설기준, 조리장, 급수시설, 창고 등 보관시설, 화장실 등)</p>
시 설 관 리	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	냉장·냉동고의 온도를 지속적으로 기록관리하지 않는 경우 식기세척기 및 식기소독보관고를 사용하는 경우 식기세척기의 행굼수 및 식기소독고의 온도를 지속적으로 확인하지 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> ■ 출근 직후, 배식 후 청소직전(또는 퇴근 전)에 냉장·냉동고의 온도를 지속적 당일 현장기록 <ul style="list-style-type: none"> - 모든 냉장·냉동고 관리(단, 보존식 냉동고는 현실에 맞게 관리) ■ 식기세척기 행굼수 온도 71℃ 이상 또는 식기소독고 정상적 작동여부 확인 및 기록 <ul style="list-style-type: none"> - thermo-label 확인 후 부착관리(월 1회 이상) ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 출근 직후(냉장·냉동고 문 열기 전)와 배식 후 청소 직전에 정상온도가 유지되는지 반드시 확인하고 기록

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			- 자동식기세척기에 사용하는 세척제는 수산화나트륨 (NaOH)함량 5% 미만 제품만 사용하며, 자동식기 세척기 잔류세제 확인을 월 1회 이상 실시 <다른 법령 관련 규정> ■ 부패·변질되기 쉬운 식품 등은 냉동·냉장시설에 보관·관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 30(1차), 60(2차), 90만원(3차) ■ 식품 등의 보관·운반·진열시에는 보존 및 보관기준 (냉장 10℃, 냉동 -18℃ 이하)에 적합하도록 관리 (식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)
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	■ 지하수 사용 유치원 조리용수 위생관리 확인 - 지하수 분기별 수질검사결과 적합여부 - 지하수 소독장치 설치여부 및 소독 또는 살균하여 조리용수로 사용하는지 확인 ※ 업무 담당자 협조 등을 통해 확인 <다른 법령 관련 규정> ■ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우 먹는물 수질검사기관에서 검사를 받아 적합하다고 인정되는 물 사용(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) ☞ 과태료(수질검사 미실시): 100(1차), 200(2차), 300만원(3차) ☞ 과태료(부적합 판정 지하수 사용): 400(1차), 600(2차), 800만원(3차)
개인 위생	4. 식품취급 및 조리 작업자는 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	■ 영양교사·영양사, 조리종사자, 납품업체 배송직원, 배식 및 운반도우미, 조리종사자 대체인력은 6개월마다 1회 건강진단 실시 및 2년간 기록 보관 • 검사기간은 유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 - 영양교사·영양사, 조리원은 차기검진일 확인토록 건강진단 기록표를 작성하고 점검 시 날짜 단위까지 확인 - 납품업체 배송직원은 점검 시점에서 건강진단 유효기간 만료일 전·후 30일 이내 (방학기간 포함) 확인 ※ 참고사항 - 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히



구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			<p>조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석</p> <p><다른 법령 관련 규정></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식 종사자의 건강진단 실시(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 10(1차), 20(2차), 30만원(3차) ■ 건강진단을 받지 아니한 자를 영업에 종사(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 20~50(1차), 40~100(2차), 60~150만원(3차) * 조리종사자 및 건강진단 미검진 인원수에 따라 다름 ■ 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자를 영업에 종사(식품위생법 제40조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 100(1차), 200(2차), 300만원(3차)
개인 위생	5. 조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	<ul style="list-style-type: none"> ■ 고무장갑 착용 전, 작업변경 시 손 씻기 (특히, 오염된 캔·공산품포장 등 취급 시 주의) ■ 올바른 손씻기 방법으로 세척 <ul style="list-style-type: none"> - 손톱솔, 물비누 사용 - 고무장갑도 손에 준하여 관리 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 손을 씻어야 하는 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 작업 시작 전 - 화장실을 이용한 후 - 지저분하거나 오염된 기구와 접촉했을 경우 - 쓰레기나 청소도구를 취급한 후 - 일반작업구역에서 청결작업구역으로 이동하는 경우 - 육류, 어류, 난각 등의 식품과 접촉한 후 - 귀, 입, 코, 머리 등 신체일부를 만졌을 때 - 음식찌꺼기를 처리했을 때 또는 식기를 닦고 난 후 - 음식 또는 차를 섭취한 후 - 전화를 받고 난 후 - 담배를 피운 후 - 식품 검수를 한 후 - 코를 풀거나 기침, 재채기를 한 후 ■ 세정대에서 손세척 금지

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
식 재 료 관 리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 소비기한, 납품온도 등 식재료 구매·검수서의 기록관리가 미흡한 경우	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식재료 품질관리 기준 준수 및 기록 (품질등급, 원산지, 생산연도 등) ■ 쌀(생산연도 1년 이내), 축산물(등급) ■ 계량용 저울을 사용하여 중량 확인 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP인증 수산물(냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품) 및 육류가공품 사용 - 축산물 등급 확인 및 [축산물유통정보서비스] 시스템에 발급번호 입력 - 수입축산물을 사용할 경우 등급에 대한 기준 유치원운영위원회 심의·자문 대상 <ul style="list-style-type: none"> ■ 대면검수 <ul style="list-style-type: none"> - 납품과 검수가 분리되어 별도로(선 납품 후 검수) 이루어 질 경우 식재료의 위생과 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 영양교사, 영양사 등 유치원 관계자가 입회하여 반드시 대면검수 ■ 복수검수 <ul style="list-style-type: none"> - 영양교사·영양사, 교직원, 학부모 등 2명 이상이 검수에 참여하고 모두 검수서에 서명 ■ 검수 시 이물질 포함 등 위생상태 불량, 규격 및 품질 등급 미달 등 불량식품 적발 시 그 내용을 기록하고 반품조치 및 교체요구 ■ 검수하지 않고 전처리 및 조리작업 시행 시 부적합 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 식품온도 기준 <ul style="list-style-type: none"> - 냉장식품 및 전처리농산물: 10℃ 이하(HACCP 제품 중 신선편의식품, 불린 고사리, 콩나물, 숙주, 달걀 등) * 단, 당일 사용할 냉장 어육류 및 훈제연어 5℃ 이하 - 냉동식품: 냉동상태 유지, 녹은 흔적이 없을 것 ■ 전처리 농산물의 정의 <ul style="list-style-type: none"> - 수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리 이용될 수 있는 형태로 처리된 식재료 <p><다른 법령 관련 규정></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 집단급식소 설치·운영자가 소비기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리 목적으로 보관·사용 금지 (식품위생법 제88조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 300(1차), 400(2차), 500만원(3차)



구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
			<ul style="list-style-type: none"> ■ 위해평가가 완료되기 전 일시적으로 금지된 식품 등 사용조리(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 300(1차), 400(2차), 500만원(3차) ■ 「축산물 위생관리법」제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 사용(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 300(1차), 400(2차), 500만원(3차)
작업 위생	<p>7. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무 장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독 하는지 여부</p>	<p>용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미 실시</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> - 소독용액 농도 준수 - 소독고에 보관 중인 칼·도마, 고무장갑, 앞치마, 위생화 등의 청결관리 - 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 - 플라스틱 소쿠리 사용 금지(불가피한 경우 전처리용으로 제한적 사용) - 재사용 시에는 세척 및 소독 철저 - 사용한 고무장갑·면장갑 등은 별도로 모아두었다가 세척·소독 후 보관 - 사용 후 세탁할 면장갑, 식탁용 행주 등은 화장실에 보관하지 않도록 지도 ■ 검식 시 검식용 용기 구분사용 <p><다른 법령 관련 규정></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 구분 사용(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 50(1차), 100(2차), 150만원(3차) ■ 물수건, 수저, 식기, 찬기, 도마, 칼 및 행주, 그 밖에 주방용구는 가구 등의 살균소독제 또는 열탕의 방법으로 소독한 것을 사용(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) <ul style="list-style-type: none"> ☞ 과태료: 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)
작업 위생	<p>8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부</p>	<p>60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 모든 식재료는 60cm 이상에서 관리(단, 식품창고 내에서는 15cm 이상에서 오염되지 않도록 관리) <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리실에서 국을 퍼 담기 위해 국통을 잠시 파레트, L형 카트 위에 둔 경우는 제한적 인정 - 오븐 작업 시 주의(꽃을 때는 위에서부터, 뽕 때는 아래서부터) 하도록 지도

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



구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)	주요 점검기준 (참고사항)
검 식	13. 조리된 식품에 대하여 조리 완료시 음식의 맛, 온도, 조화 (영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시 하는지 여부	검식을 지속적으로 실시 하지 않거나 기록관리 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> ■ 급식일지에 검식기록 여부 확인 - 검식일지 별도 사용 지양 - 기재내용: 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 - 급식뿐 아니라 간식도 기록
배 식	14. 조리완료 후 배식 완료 시까지 시간 관리를 실시 하는지 여부	조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과 하거나, 기록관리 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> ■ 배식기록지상에 조리완료시간과 배식완료시간을 기록하고 2시간 이내로 관리 ■ 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련 여부 ■ 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료시간은 기입 ■ 과일 등 조리가 필요한 간식은 조리완료시간을 기입
세 척 및 소 독	15. 식기구를 세척·소독 후 배식전 까지 위생 적으로 보관·관리 하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	<ul style="list-style-type: none"> ■ 소독 및 건조된 식기구의 이물질 등 청결 상태 확인 ■ 식판, 수저 등 식기구 보관 및 운반 시 덮개 사용 - 단, 교실배식의 경우 식기구 운반 시 밀폐용기 또는 운반차 내부 보관 <p>〈다른 법령 관련 규정〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 기계기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균 등 청결하게 유지관리(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 50(1차), 100(2차), 150만원(3차) ■ 동물의 내장을 조리한 경우 사용한 기계기구류 등을 세척·소독(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 50(1차), 100(2차), 150만원(3차)
세 척 및 소 독	16. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독필증(소독증명서)를 비치하는지 여부	정기방역을 미 실시 한 경우	<ul style="list-style-type: none"> ■ 하절기(4~9월 중) 2개월 1회 이상 실시, 동절기(10~3월 중) 3개월 1회 이상 실시 여부 확인 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
시설 관리	17. 일반작업 구역과 청결 작업 구역 으로 구분 되어 식품 취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결 작업구역 구분 또는 조리실을 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표시로 작업 구역을 분리 사용(2점) ■ 보통: 작업구역은 미 구분 되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (1점) ■ 미흡: 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리 사용 안함(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 각 실별 벽과 문으로 차단 분리 또는 작업 공간을 구분할 수 있는 구역표시로 분리 사용하는 경우 우수 점수 - 벽이나 문으로 차단이 곤란한 경우 바닥에서 1m 정도의 높이로 구역을 구분한 경우도 가능 - 단, 양문형 냉장고, 양문형 식기소독고 등으로 인해 위쪽 벽이 개방되어 있는 경우도 가능 - 조리실을 차단 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표시(팻말, 바닥 색깔 등)로 작업 구역을 분리사용 ■ 작업구역은 구분되지 않으나, 작업별로 작업대, 세정대를 시간 또는 공간적으로 구분하여 분리 사용할 경우 보통 점수 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 일반작업구역(가열·소독 전 작업): 검수, 전처리, 식재료 저장, 세정, 식품절단구역 등 - 청결작업구역(가열·소독 후 작업): 식품절단, 조리, 정량 및 배선, 식기보관구역 등
시설 관리	18. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(2점) ■ 보통: 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음 (수리의뢰)(1점) ■ 미흡: 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 파손된 곳 및 고장난 설비·기구가 없을 시 우수 ■ 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 ■ 주요 설비기구 확인 사항 - 오븐, 소독고, 형광등, 자외선등(등센서 작동여부), 스팀배관(증기누출 여부), 바퀴, 릴호스 밸브, 에어커튼, 손소독기, 식기세척기 등 ■ 고장난 설비·기구 인지 및 수리 의뢰 - 고장난 설비·기구는 “고장수리 의뢰 중” 표시 부착 지도 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리장 바닥, 벽, 천장의 전면 공사 필요 시 추후 예산을 확보하여 개선·검토하도록 안내



구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준(참고사항)
시설 관리	19. 검수장소 및 조리 작업 장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 검수장소 540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솥 등) 220 Lux 이상 (2점) ■ 보통: 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점) ■ 미흡: 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 한 곳이라도 기준 조도 미달일 경우 보통 ■ 식재료 창고 및 워크인냉장(동)고 포함 확인 (조리작업 장소 기준 조도 220Lux 이상 준수) ■ 형광등 고장으로 인한 조도 미달 확인 <p>※ 참고사항 - 조도계 사용 (허리 높이에서 측정, 날씨와 관계없이 측정)</p>
시설 관리	20. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조 (2점) ■ 보통: 열 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조 (1점) ■ 미흡: 배기팬 고장 또는 환기불량(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 후드 가동 시 스팀 조리기구(스팀국솥, 다단식스팀취사기, 세척기 등) 위 후드 내부 및 주변 천장에서 응축수가 식품에 떨어지지 않는 구조이면 우수 ■ 응축수가 식품에 낙하하는 구조이거나, 후드 기름입자 제거용 필터(튀김솥, 볶음솥, 부침기, 오븐기) 미설치 시 미흡 ■ 후드 응축수 밸브 미설치, 조리 중 후드 응축수 밸브 열고 작업 시 감점
시설 관리	21. 조리장 내 온도 및 습도를 적정 하게 관리하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 냉·난방기 또는 공기 조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점) ■ 보통: 조리장의 온· 습도 관리 보통(1.5점) ■ 미흡: 조리장의 온·습도관리 미흡(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 각 실별 냉·난방기(충분한 용량) 모두 설치되어 있어, 적정 온·습도 지속적 관리 ■ 조리장, 식품창고 온·습도계 비치 지도 ■ 조리장내 실내온도는 가급적 18℃ 이하를 유지 하는 것이 이상적 - 실질적으로는 이 조건을 충족하기 어려우므로 에어컨 등을 설치하여 가능한 낮은 온도 유지 - 공조시스템 설치 후 관리가 잘 될 경우 우수 ■ 조리장내 적정 실내습도는 50~70% 유지
시설 관리	22. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간 구획 구분 (2점) ■ 보통: 일부 기준 미흡 (1점) ■ 미흡: 모든 기준 미달 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 별도의 소모품 보관실 설치 또는 공간구획 구분 - 경량칸막이, 자바라 등으로 공간이 구획되거나 구분되어 있는 경우 인정 <p>※ 다만, 자바라의 경우 유치원 자체 또는 교육청 협의를 거쳐 개선토록 노력</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 환풍기 설치 및 작동 여부 확인 ■ 온·습도계 비치 ■ 나무 깔판 사용금지 ■ 보관선반은 바닥에서 15cm 이상 ■ 쌀 보관 시 바닥에서 15cm이상 띄우고 벽에서 이격

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준(참고사항)
시설 관리	23. 조리장내 수세 시설과 신발소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 조리장내 수세시설 적정 설치(위치, 수량, 온도), 위생화를 착용하는 경우 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점) ■ 보통: 일부 기준 미흡 (1점) ■ 미흡: 모든 기준 미달 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 식품창고가 시멘트바닥일 경우 방수페인트 또는 타일부착 안내 ■ 수세시설 적정 설치 및 이용 <ul style="list-style-type: none"> - 조리장 내 온수공급(40℃ 이상)이 가능한 수세시설 설치 ■ 손소독시설, 물비누, 손톱솔, 종이타월 비치(화장실 손세정대 포함) ■ 위생화를 착용하는 경우 신발소독시설 적정 설치 및 이용 <ul style="list-style-type: none"> - 조리실 외부와의 출입구, 화장실 출입구 설치 - 일반작업구역과 청결작업구역의 경계면 설치 (조리장이 벽과 문으로 구분된 경우) - 소독제 용량·용법에 맞는 상시적 농도 유지 - 위생화를 착용하지 않는 가정형 바닥의 조리실은 해당되지 않음 ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 수세시설 손잡이가 페달식 또는 원터치식이 아닐 경우는 페달식으로 추가 설치하도록 안내 - 손세정대 옆 휴지통 비치 권장 - 핸드드라이기는 종이타월로 교체하도록 지도
	24. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) ■ 보통: 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) ■ 미흡: 모든 기준 미달 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 배수관 연결 및 관리상태 현장 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 세미기, 손세정대, 세척기, 담금세정대, 세탁기 (화장실에 세탁기 설치된 경우는 제외) 등 배수관 연결 여부 - 이동식 세정대, 소쿠리 운반카 등 이용 시 트랜치 위에서 배수하되, 바닥을 오염시키지 않도록 관리 - 가정형 바닥의 조리실인 경우 싱크대 하단의 배수관 상태를 확인함 ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수 공급설비를 갖추어야 함



구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준(참고사항)
시설 관리	25. 조리장, 식품 보관실, 식당 등의 방충·방서 설비 및 관리 상태가 적정한지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점) ■ 보통: 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1.5점) ■ 미흡: 모든 기준 미달 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외부로 통하는 경우 에어커튼, 방충망 모두 설치 (다만, 문 개·폐시 자동으로 에어커튼이 작동되는 등 방충대책이 완벽한 경우는 한 개만 설치되어도 인정) ■ 조리실 바닥, 외부에 구멍 뚫린 곳 없는지 확인 ■ 보일러실, 조리종사자 휴게실, 영양사실 방충·방서 시설 설치 ■ 환풍기에 개폐시설이 없는 경우 방충망 설치 ■ 살충등 실제사용 여부, 관리상태 확인 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 에어커튼 방향 바깥쪽으로 향하도록 안내 - 유인살충등을 사용하는 경우 고전압 살충등은 조리중에 사용하지 않도록 하고, 포집등을 설치하도록 안내
시설 관리	26. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리 (수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점) ■ 보통: 일부 기준 미흡 (1점) ■ 미흡: 모든 기준 미달 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 호스 바닥에 닿게 사용 시 감점 ■ 국솔이나 세정대의 호스가 식재료에 닿거나 물에 잠기게 사용하는 경우 감점 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 릴호스 청소·소독하도록 안내 - 수량 부족 시 릴호스 설치 안내
시설 관리	27. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관 하는 것은 없는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 적정용량 확보, 온도 유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음 (3점) ■ 보통: 일부 기준 미흡 (1.5점) ■ 미흡: 모든 기준 미달 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 용량기준 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 냉장·냉동고 용량의 70% 이하, 워크인 냉장고는 40% 이하로 보관 ※ 급식학교 냉동·냉장고 용량기준(권장) 참고 ■ 외부 온도계 설치 및 온도 유지 <ul style="list-style-type: none"> - 냉장고 내장 온도계는 설정온도가 아닌 실제 현재 온도가 측정되고 있는 경우만 인정 - 점검 시점에서 냉장·냉동고 온도 유지 잘 되고 있는지 확인 ■ 개인물품이나 식재료 샘플은 별도의 냉장고에 보관 - 보존식냉동고에 보존식 외 물품 일체 보관 금지 ■ 냉장고 안 칸막이 선반 부식 시 선반 교체 <p><다른 법령 관련 규정></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지되는 냉장·냉동시설 구비(식품위생법 제74조, 제88조, 시행령 제67조)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준(참고사항)
			<ul style="list-style-type: none"> ☞ 시설기준 부적합 시 시설 개수 명령, 명령 위반시 과태료: 200(1차), 300(2차), 400만원(3차) ■ 조리제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃이하에서 144시간 이상 보관(식품위생법 제88조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 400(1회), 600(2회), 800만원(3회) ※ 식중독 발생시 보관 또는 사용중인 보존식이나 식재료를 폐기하거나 현장을 훼손하는 경우 ☞ 과태료: 500(1회), 750(2회), 1,000만원(3회)
개인 위생	28. 종사자의 개인 위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리(3점) ■ 보통: 작업전 건강상태 확인(소화 기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡(1.5점) ■ 미흡: 모든 기준 미달(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 작업 전에 건강상태 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 반드시 당일 작업시작 전까지 손 상처자나 설사 여부 체크 및 개선 조치 ■ 필요약품 구비 및 사용기한 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 구급약품: 소화제, 진통제, 화상 치료제, 상처 치료제, 밴드, 골무 등 ■ 마스크 착용여부 확인 ■ 신규 급식 종사자에 대한 건강문진 작성 ■ 개인위생관리 상태 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 머리카락, 매니큐어, 장신구 착용 등 - 영양교사·영양사 및 조리종사자 위생모 착용 시 머리카락이 보이지 않아야 함(캡모자, 주방장 모자 사용 금지) - 위생복 청결상태 및 긴팔 위생복 착용 확인(위생·안전 상 반팔 위생복 착용 지양) ※ 참고사항 <ul style="list-style-type: none"> - 위생복은 가급적 밝은 색상으로 제작하거나 구입하여 청결하게 관리(어두운 색상은 지양) <p>〈다른 법령 관련 규정〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리 철저(식품위생법 제3조, 시행령 제67조) ☞ 과태료: 20(1차), 40(2차), 60만원(3차)
개인 위생	29. 종사자를 대상으로 위생교육을 정기적으로 실시하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 종사자에 대한 정기적 교육 실시(2점) ■ 미흡: 일부 교육 누락 및 미 실시(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 조리원 월 1회 위생교육 실시 확인 <ul style="list-style-type: none"> - 신규자에 대하여는 기본적인 위생관리 및 안전 사고 예방 등에 관한 사전교육 실시 ※ 학교급식 종사자의 자체 위생교육과는 별도로 집단급식소 설치운영자(식품위생 책임자 지정하여 대신 교육 가능) 및 영양사, 조리사는 식품위생법령에 따라 교육을 받도록 규정하고 있음(식품위생법 제41조, 제56조) ☞ 과태료: 20(1차), 40(2차), 60만원(3차)



구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점	주요 점검기준(참고사항)
배식	30. 배식 시 위생 복장을 적절하게 착용 하는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (2점) ■ 보통: 일부 미착용 (1점) ■ 미흡: 모두 미착용 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 배식 시 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 확인(교사가 배식하는 경우 배식용 앞치마로 교체 하는지 확인) ■ 위생복장 청결상태 확인 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 위생장갑 또는 청결한 도구(집게, 국자) 등 사용, 맨손 배식 금지 - 부득이하게 배식 시 도구사용이 어려울 경우 1회용 위생장갑 사용 가능 - 배식자용 마스크는 코와 입을 완전히 막을 수 있는 마스크 사용 권장
환경 위생 관리	31. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리(2점) ■ 보통: 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡(1점) ■ 미흡: 관리실태 불량 (0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 페달 달린 덮개 있는 전용 쓰레기통 비치·사용 확인(전처리 쓰레기통 포함) ■ 쓰레기통(잔반통) 내·외부 및 주변 청결관리 실태 확인 ■ 잔반 매일 수거 확인 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 음식물쓰레기 수거업체(폐기물관리법에 의한 허가·신고) 적정 여부 확인 안내 - 잔반은 매일 수거를 원칙으로 지도
안전 관리	32. 유치원자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 우수: 점검실시 및 기록 유지(2점) ■ 미흡: 점검미 실시 또는 기록 미유지(0점) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 점검표의 기록 유지 관리 확인 ■ 점검표 작성 시기 적정 확인 - 미리 작성하거나, 미작성 시 감점 <p>※ 참고사항</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시·도교육청별로 통일된 일일 위생·안전 점검표 제공 및 사용 권장

(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 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영
	4. 유치원급식 식중독이 발생하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ■ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 유치원 급식소인 경우(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영



서식 13 → 집단급식소 설치·운영신고서



■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제68호서식]

집단급식소 설치·운영신고서

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간	즉시
신고인 (대표자)	성명 주소		생년월일 전화번호	

기관	명칭					
	소재지					
	설립 주체	[]국영 []공영 []민영				
	급식소 종류	[]공공기관 []학교 []유치원 []어린이집 []사회복지시설 []병원 []청소년수련시설 []산업체 []기타				
	1일 급식인원 (명)	계	아침	점심	저녁	야식 기타
	1인당 평균 급식비 (식품재료비)					
종사자 수	계	명(영양사	명, 조리사	명, 기타	명)	

운영	형태	[]직영 []위탁
	공동 관리 여부	[]예 []아니오

위탁급식 (위탁한 경우만 해당)	업소 명칭(신고번호)	
	대표자 성명	연락처

종전설비 유지여부	수도시설		액화석유가스시설	
--------------	------	--	----------	--

「식품위생법」제88조 및

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

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

210mm×297mm[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

(뒤쪽)

<p>신고인 제출서류</p>	<p>1. 교육이수증(「식품위생법」제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당합니다) 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다). 다만, 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우로서 종전 집단급식소의 수도시설을 그대로 사용하는 경우는 제출하지 않아도 됩니다. 3. 양도·양수 계약서 사본이나 그 밖에 신고인이 해당 집단급식소의 설치·운영자임을 증명하는 서류 (기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우만 제출합니다)</p>	<p>수수료 2만8천원 (제94조제2항에 따른 신고의 경우는 수수료를 면제합니다)</p>
<p>담당공무원 확인사항</p>	<p>1. 액화석유가스 사용시설안전검사증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」제27조제2항에 따라 액화석유가스사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다. 다만, 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우로서 종전 집단급식소의 액화석유가스시설을 그대로 사용하는 경우는 확인하지 않습니다) 2. 건강진단결과서(제49조에 따른 건강진단대상자의 경우만 해당합니다)</p>	

행정정보 공동이용 동의서

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

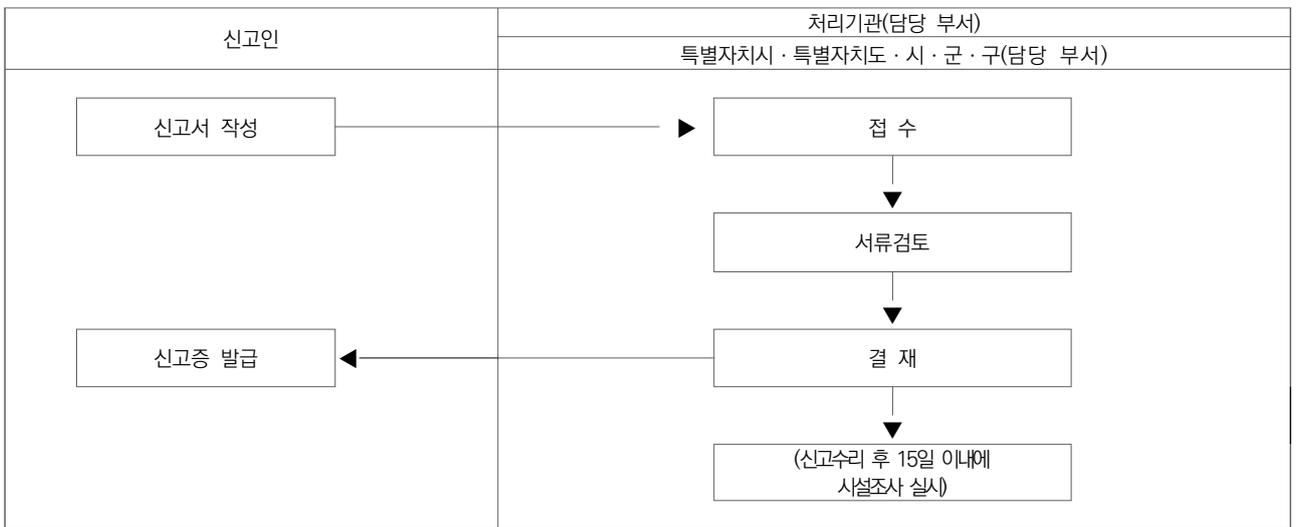
신고인

(서명 또는 인)

기재 시 유의 사항 및 신고 후 준수사항

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

처리절차





서식 14 → 집단급식소 설치신고 변경서



■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제71호서식]

집단급식소 설치·운영신고사항 변경신고서

※ []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

(앞쪽)

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

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

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

구분	소재지 변경	소재지 외의 변경	
신고인 제출서류	1. 집단급식소 설치·운영 신고증 1부 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험) 성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다) 3. 삭제 <2012.12.17>	1. 집단급식소 설치·운영 신고증 1부 2. 변경된 사항에 관한 변경내역 1부	수수료 없음
담당 공무원 확인사항	1. 건축물대장 2. 토지이용계획확인서 3. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「액화석유가스의 안전 및 사업관리법」 제27조제2항에 따라 액화석유가스사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다)	1. 건축물대장 2. 토지이용계획확인서	

행정정보 공동이용 동의서

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

* 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신고인(대표자)

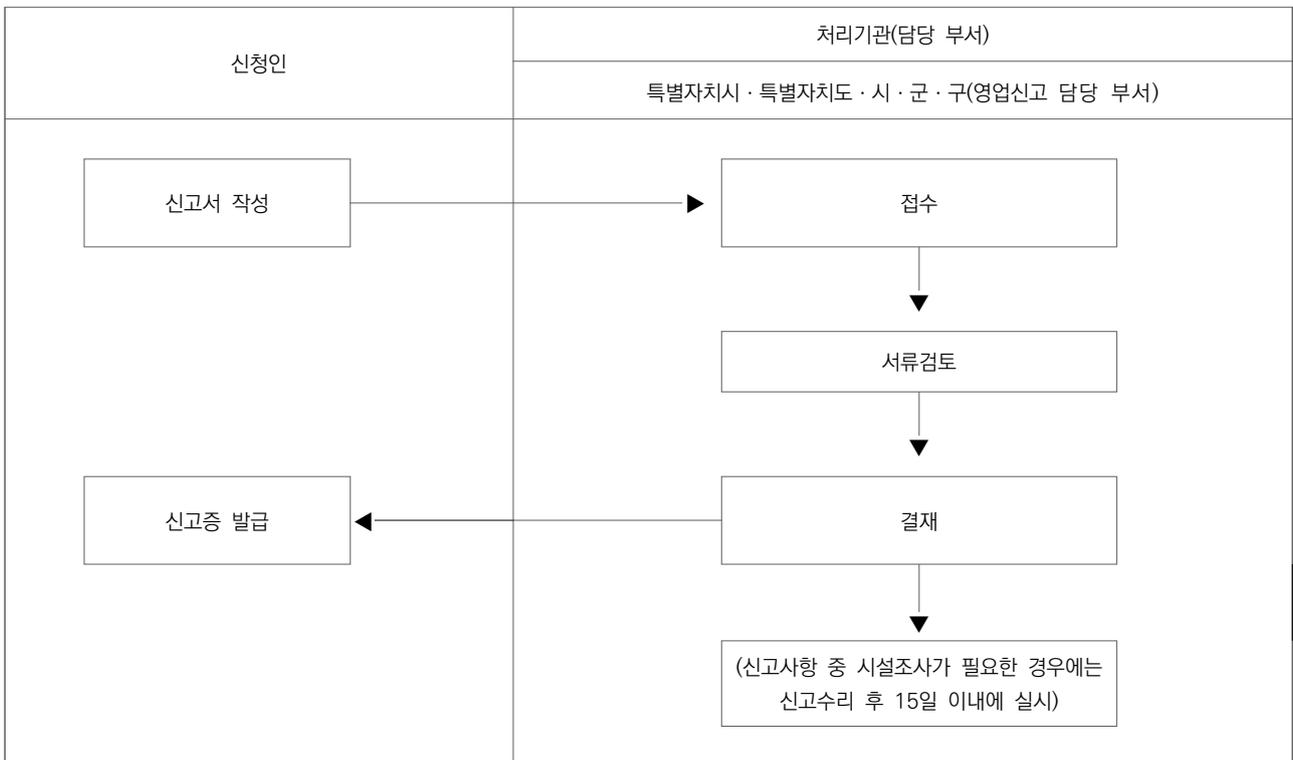
(서명 또는 인)

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

유의사항

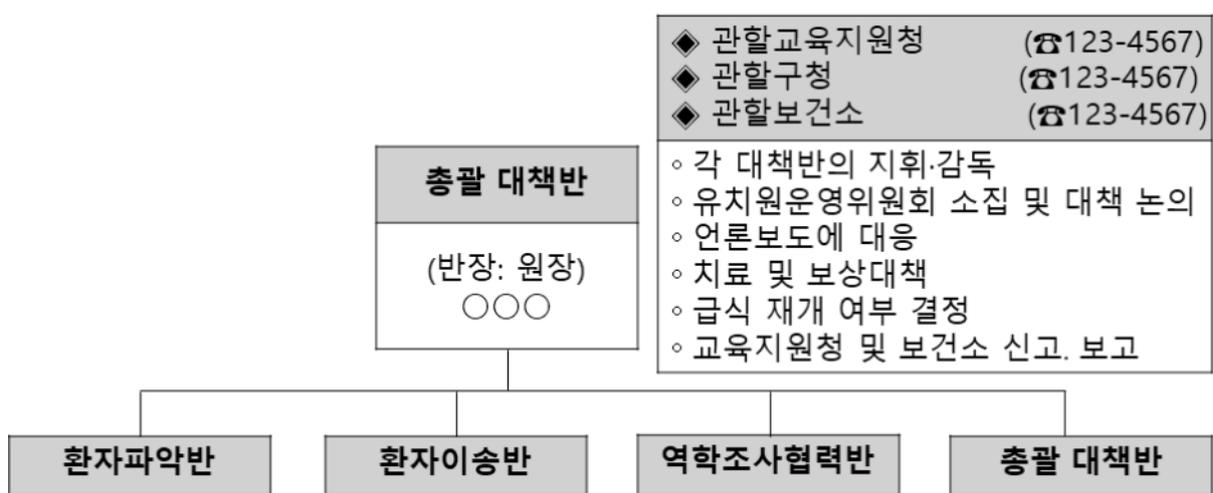
집단급식소 설치·운영신고증을 잃어버린 경우에는 분실사유란에 그 사유를 적고 신고증은 첨부하지 않아도 됩니다.

처리 절차



서식 15 ⇨ 유치원 식중독 대책반 운영(예시) 

유치원 식중독 대책반 운영(예시)



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

서식 16-1 **유치원 식중독 의심환자 발생 보고(유치원용)** 

유치원 식중독 의심환자 발생 보고(유치원용)

(24.3.14. △△유치원 / 작성자: 직/성명/전화번호)

〈요약〉
 '24.3.14.(월), □□구 △△유치원(사립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 유치원 현황

유치원명	설립구분	급식형태	유치원규모		영양교사 및 영양사
			원아수	교직원수	
△△유치원	공립/사립	직영/상수도	500	45	○○○

2. 발생현황

- 인지일시: 3.14.(월) 10:30경
 - (인지상황) 00반 담임 000이 담당학급 원아 중 설사증상 원아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고
- 보건소 신고일시: 3.14.(월) 11:00경 △△보건소(신고자: 원장 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

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



4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 환자 현황('24.3.14. 17시 기준)

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

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
03월 14일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 15일	12	2	0	3	2	5	
03월 16일	13	1	0	1	1	2	
03월 17일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(부록18-3)하여 교육청 담당자 메일로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재:
- 기타:

서식 16-2 → 유치원 식중독 의심환자 발생 보고(교육지원청용)



유치원 식중독 의심환자 발생 보고(교육지원청용)

(‘24.3.14. △△교육지원청 / 작성자: 직/성명/전화번호)

〈요약〉

‘24.3.14.(월), □□구 △△유치원(사립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 유치원 현황

유치원명	설립구분	급식형태	유치원규모		영양교사 및 영양사
			원아수	교직원수	
△△유치원	공립/사립	직영/상수도	500	45	○○○

2. 발생현황

- 인지일시: 3.14.(월) 10:30경
 - (인지상황) 00반 담임 000이 담당학급 원아 중 설사증상 원아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고
- 보건소 신고일시: 3.14.(월) 11:00경 △△보건소(신고자: 원장 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: 00교육지원청 식품위생주사보 김길동
- 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과
 - (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건
 - (추정 감염경로 및 원인식품)
 - (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
 - (기타 중요 결정사항 등)



4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 환자 현황('24.3.14. 17시 기준)

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

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
3월 14일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
3월 15일	12	2	0	3	2	5	
3월 16일	13	1	0	1	1	2	
3월 17일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(부록18-3)하여 교육청 담당자 메일로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재:
- 기타:

서식 16-3 ⇨ 식중독 의심환자 발생 일일 보고



(○○유치원 일일상황 보고)

구분 (일자)	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적 환자수	신규 환자수	입원	통원	투약/자가	합계	
3월14일	10	10	1	4	3	8	역학조사 실시일
3월15일	12	2	0	3	2	5	
3월16일	13	1	0	1	1	2	
3월17일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

〈작성방법〉

1. 역학조사 실시일부터 추가환자가 발생하지 않은 날까지 작성(비고란에 표시, 작성예시 참조)
2. 파일명은 "보고연도+유치원명+일일상황보고"로 할 것(예시: 2024년 ○○유치원 일일상황 보고)



서식16-4 ⇨ 유치원 식중독 원인조사 결과 보고



유치원 식중독 원인조사 결과보고

(`24.3.14. ○○교육지원청 / 작성자: 직/성명/전화번호)

1. 발생개요

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

2. 급식실시 현황

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

3. 주요 조치내용

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

4. 식중독 원인조사 결과

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

5. 시사점 및 향후계획

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

※ 보고시기: 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 같음 가능

서식 17 → 유치원 급식 관련 설문 조사서 (예시)



유치원급식 관련 설문 조사

유치원급식은 유아들의 성장을 위해 건강한 음식을 제공하는 공공 급식이므로 개인의 기호를 모두 반영할 수는 없지만, 최대한 여러분의 의견을 담아내고자 노력하고 있습니다.

본 조사는 유치원 급식의 질 향상 및 급식 운영을 위한 자료로만 활용됩니다.

바쁘시지만 조사에 성실히 응답해 주시면 감사하겠습니다.

성 별	① 남	② 여	연 령	① 3세	② 4세	③ 5세
------------	-----	-----	------------	------	------	------

1. 교육의 일환으로 운영되는 유치원급식의 필요성을 느끼십니까?

- ① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

1-1. (①,②,③으로 응답한 경우) 유치원급식의 필요성을 느끼는 이유는 무엇입니까?
(복수 응답 가능)

- ① 건강한 식습관 형성에 도움이 되어서
- ② 다양한 식재료와 음식을 접할 수 있어서
- ③ 친구들과

1-2. (④, ⑤로 응답한 경우) 학교급식의 필요성을 느끼지 않은 이유는 무엇입니까?
(복수 응답 가능)

- ① 바른 식습관 형성에 도움이 되지 않아서
- ② 내가 싫어하는 음식이 나와서
- ③ 유치원급식에 관심이 없어서
- ④ 편식 예방이 도움이 되지 않아서
- ⑤ 기타 ()

2. 우리 유치원급식에서 사용하고 있는 식재료는 신선하고 품질이 좋은 것을 사용한다고 생각하십니까?

- ① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

3. 우리 유치원급식은 위생적이라고 생각하십니까?

- ① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

3-1. (4번 ④,⑤번 응답한 경우만) 그렇지 않은 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)

- ① 식기류(식판 등)가 청결하지 않아서

서식 18 → 유치원 급식 개시 보고서 (예시)



학교급식 개시 보고서

일반현황	학교명	설립별		학교장	주소	
	최초 급식개시일	유형별		학급수	전화	
	재적학생수	교직원수		기타(명)	총계(명)	
운영방식	직영	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:)		<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)	
	일부위탁	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:)		<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)	
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:)		<input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)	
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일		영양사명(면허번호)		조리사명(면허번호)	
	년 월 일	()		()		
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간	
			제 호		(년)	
배식장소	<input type="checkbox"/> 교실	<input type="checkbox"/> 식당	<input type="checkbox"/> 교실·식당 병행		<input type="checkbox"/> 기타	
배식시간	<input type="checkbox"/> 단일시간급식(동시급식)		<input type="checkbox"/> 시차제급식			
우유급식대상	<input type="checkbox"/> 전체급식		<input type="checkbox"/> 희망급식		<input type="checkbox"/> 미실시	
급수현황	구분	상수도(광역·지방)	마을상수도	상수도, 지하수(혼용)	지하수	
	먹는 물	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	조리용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
운영현황	급식인원 (명)	구분	학생	교직원	기타(유치원등)	계
		본교인원수				
	급식단가 (원)	식품비				
		운영비등 합계				
근무인력 (명)	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		조리사(면허소지자)			조리원
	정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타
설치현황	구분	건축		설치연도	설치시 재원부담	금액(천원)
	조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축			<input type="checkbox"/> 교탁 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타	
	식당	<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축			<input type="checkbox"/> 교탁 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타	
구조	구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조	조적조	조립식
	조리장	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
식당	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
급식운반	<input type="checkbox"/> 텀웨어 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기			설치연도	용량	kg
급식시설현황	면적(㎡)	총면적(㎡)	전처리실	조리실(장)	식기구세척실	식품보관실
		소모품보관실	급식관리실	편의시설	보일러실	기타
	연료	<input type="checkbox"/> LNG <input type="checkbox"/> LPG <input type="checkbox"/> 경유 <input type="checkbox"/> 전기 <input type="checkbox"/> 혼용(,) <input type="checkbox"/> 기타				
	공조시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치		냉·난방시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치	
	기계기구 (용량)	냉장·냉동고		오븐기	냉방기	세척기
식당	면적(㎡)	식탁수/좌석수		/ 석	손씻는시설	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오폐수처리시설 <input type="checkbox"/> 관로연결		<input type="checkbox"/> 기타		
	유수분리	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치 <input type="checkbox"/> 그리스트랩 미설치				
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리 <input type="checkbox"/> 자가처리(잔반처리장치보유)		<input type="checkbox"/> 위탁·자가처리병행		<input type="checkbox"/> 기타
「학교급식법 시행령」 제3조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다. 년 월 일 학교장(교육장) (인)						



참고 1 ⇨ 유치원급식 식재료 품질관리기준



유치원급식 식재료 품질관리기준

1. 식재료 원산지 등 구체적인 품질관리기준 유치원운영위원회 심의(자문) 의무화
 - 「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항 관련 [별표 2]에서 규정한 ‘학교급식 식재료의 품질관리기준’에 부합되는 식재료 선정
2. 다음 유치원급식 식재료 품질관리기준 중 급식운영개선 T/F팀에서 제안한 ‘권장사항’은 유치원 여건에 따라 가능한 품목별로 선택하여 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 적용
 - 유치원급식 식재료 품질관리기준 (권장사항 포함)

구 분	학교급식법 준수사항	권장사항
농산물	가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다. 나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다. 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약 농수산물 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물 . 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다. 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물 다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다. 라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물 (수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다. 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목) 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명) 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일) 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)	- 쌀은 무농약 이상 사용을 권장한다. - 전처리 농산물의 경우 식품안전관리인증기준(HACCP) 제품의 우선 사용을 권장한다. - NON-GMO 사용을 권장한다.

구 분	학교급식법 준수사항	권장사항
	5) 내용량 6) 보관 및 취급방법 마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.	
축산물	가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」제2조 제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다. 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리 기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육 을 사용한다. 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리 기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장 처리장에서 처리된 축산물 (수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다. 나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 달걀 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다. 1) 쇠고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우 를 사용한다. 2) 돼지고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상 을 사용한다. 3) 닭고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상 을 사용한다. 4) 달걀 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상 을 사용한다. 5) 오리고기 : 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상 을 사용한다. 6) 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.	- 국내산 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 달걀) 사용을 권장한다. - 쇠고기는 등급판정의 결과 2등급 이상인 한우 및 육우 사용을 권장한다. - 돼지고기는 등급판정의 결과 1등급 이상 사용을 권장한다. - 닭고기 및 오리고기는 무항생제 1등급 이상 사용을 권장한다. - 달걀은 무항생제 1등급 이상 사용을 권장한다.
수산물	가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외 무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용 한다. 나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품 , 같은법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품 가치가 "상" 이상에 해당하는 것 을 사용한다. 다. 전처리수산물 1) 전처리수산물 (세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을	- 방사능 검사 성적서, 구매 확인서, 수입신고필증 확인을 권장한다.



구 분	학교급식법 준수사항	권장사항
	<p>사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.</p> <p>가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리 기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록된 생산·가공시설</p> <p>나) 「식품위생법」 제48조 제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소</p> <p>2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.</p> <p>가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)</p> <p>나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)</p> <p>다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)</p> <p>라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)</p> <p>마) 내용량</p> <p>바) 보관 및 취급방법</p> <p>라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.</p>	
<p>가공 식품 및 기타</p>	<p>가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.</p> <p>1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품</p> <p>2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품</p> <p>3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품</p> <p>4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품</p> <p>5) 「식품위생법」 제48조 제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품</p> <p>6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품</p> <p>7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품</p> <p>8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조 업소, 소비기한 등이 표시된 축산물 가공품</p> <p>나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조 제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.</p> <p>다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.</p>	<p>- 김치 완제품의 원료는 국내산 사용, 식품첨가물 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용한다.</p>

구 분	학교급식법 준수사항	권장사항
	<p>라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.</p>	
<p>예외</p>	<p>가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.</p> <p>나. 이 표에서 정하지 않은 식재료, 도서(島嶼), 벽지(僻地) 및 소규모 학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리 기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.</p>	



※ 가공식품 품목별 세부 품질기준 권장사항

- 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장
 - 국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장
 - 적정 가격 유지, 국내산 친환경 농산물 생산 부족 시 국내산 일반농산물로 대체
 - 국내 생산이 어려울 경우 예외적으로 수입산 허용
- 식품첨가물 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용하여야 함
- 유전자 변형 농산물 및 유전자 변형 식품 제외 (NON-GMO)

번호	품목	품질관리 기준 권장	비고
1	국간장(재래간장)	국내산 콩 메주	
2	고추장	국내산 고춧가루 12% 이상	
3	된장	국내산 콩, 전통인증식품	
4	식용유	원재료 NON-GMO	
5	청국장	국내산 콩, 전통인증식품	
6	양조간장	국내산 원부재료 사용	
7	참기름	국내산 참깨 100%, 무첨가물	
8	볶음 참깨	거피 무거피	국내산 참깨 100%
9	들기름	국내산 들깨 100%, 무첨가물	
10	들깨가루(거피)	국내산 들깨 100%	
11	밀가루	국내산 밀가루 100%, 무첨가물	
12	부침가루	국내산 원부재료	
13	튀김가루	국내산 원부재료	
14	감자전분	국내산 감자 100%, 무첨가물	
15	당면	국내산 고구마 전분 100%, 무명반	
16	쌀조청	국내산 쌀과 국내산 엿기름	
17	고춧 가루	순한맛 보통맛	국내산 100%, HACCP 인증
18	소금	굵은소금 꽃소금 구운 소금	국내산 천일염·식염
19	다시마	국내산 뿌리 다시마	
20	매실(액기스)	국내산 매실, 유기농 설탕	
21	꿀	국내산 100%	
22	두부류	- 원재료: 국산콩 100% - 연두부, 순두부에 한하여 글루코노델타락톤 허용	
23	황설탕	유기농	
24	절임류 (무쌈, 장아찌류)	- 국내산 원재료 사용 - HACCP 또는 살균제품	
25	떡류	- 국내산 쌀 사용 - NON-GMO 유지류 사용(국내산 참기름 권장)	

학교급식 식재료 가공식품 선정의 제안사항 (급식운영개선 T/F팀 제안사항)

- 가공식품의 안전성 확인을 위해 원산지증명서, 친환경인증서, 각종 시험성적서 등을 제출 받도록 합니다.
- 원료의 가공·유통과정에 보존료, 산화방지제, 표백제, 착색료, 착향료, 감미료, 안정제, 향미증진제 등의 식품첨가물을 가급적 사용하지 않은 가공식품을 우선 선정합니다.
- GMO(유전자 변형식품) 또는 이를 원료로 하는 복합 가공품은 가급적 원·부재료로 사용하지 않으며, 방사능 오염 식품은 사용하지 않습니다.
- 국내산 원·부재료를 사용하되, 설탕·후추·향신료 등 국내 생산 및 수급이 어려운 원료의 경우 예외적으로 수입산을 사용합니다.
- 쇼트닝·마가린 등 가공유지의 사용을 금지합니다. 대신 천연유지류를 사용한 식품, 천일염 사용 식품을 우선 권장합니다.
- 품목에 따라 식품안전관리인증기준(HACCP) 제품이나 전통식품 인증품을 권장합니다.
- 밀가루, 국수, 빵 등은 우리밀, 우리쌀, 우리 곡식을 원료로 제조한 제품을 우선 권장합니다.



참고 2 ⇨ **식중독 의심환자 발생 시 대응요령**



〈식중독 의심환자 발생 시 대응요령〉

구분	내용	비고
평상시	<ul style="list-style-type: none"> • 식중독 관련 교직원 사전 교육(연수) 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육 • 식중독 의심환자 모니터링 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영 • 식중독 모의훈련 실시(권장) <ul style="list-style-type: none"> - 식중독 대책반의 신속 대응체계 확립 	<ul style="list-style-type: none"> • 영양교사, 보건담당자, 담임교사 • 담임 및 보건담당자 • 유치원
〈1단계〉 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> • 증상 유아 관찰 및 교내 보고 <ul style="list-style-type: none"> - 평상시 유사 증상 유아의 수 및 증상과 비교 필요 - 원장 등에 먼저 (상황)보고 • 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사) <ul style="list-style-type: none"> - 병결유아와 원인 및 유증상자를 파악 ※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사, 추가환자 발생 시 관계기관회의 개최 • 원장 주재 대책회의 개최 <ul style="list-style-type: none"> - 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고 	<ul style="list-style-type: none"> • 유아 → 담임 또는 보건 담당자 → 원장 • 유치원
〈2단계〉 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 식중독 의심환자 발생 보고 <ul style="list-style-type: none"> - 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선) 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 → 관계기관
〈3단계〉 식중독 대책반 가동	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 식중독 대책반 운영 <ul style="list-style-type: none"> - 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행 • 급식 잠정 중단 조치 <ul style="list-style-type: none"> - 급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정 - 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층유아 급식지원 대책 마련 등 ※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 • 유치원
〈4단계〉 원인·역학조사	<ul style="list-style-type: none"> • 식중독 원인·역학조사 협조 <ul style="list-style-type: none"> - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비 ※ 급식소 현장 보존, 유치원 급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공 - 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악) ※ 협의체에 교육청(유치원)은 발생 시부터 종결될 때까지 참여 - 설문조사(환자·대조군 조사) 실시 - 관계기관에서 이견이 발생하지 않도록 협의체는 3회 이상 소집·운영 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 → 관계기관
〈5단계〉 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> • 급식실 대청소 및 소독 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리 • 유치원 식중독 의심환자 발생 보고서 제출(공문) <ul style="list-style-type: none"> - 유치원[서식 18-1(유치원용)] - 교육지원청[서식 18-2(교육지원청용)] ☞ 식중독 발생 상황을 보고한 다음날 10시까지 제출 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 • 유치원 → 교육지원청
〈6단계〉 모니터링	<ul style="list-style-type: none"> • 유증상 유아 지속적 모니터링 • 유치원 식중독 의심환자 발생 일일 상황보고 <ul style="list-style-type: none"> - 식중독 발생을 보고한 다음날부터 모든 환자가 완치할 때까지 매일 보고 - 유치원, 교육지원청[서식 18-3] ☞ (유선) 09:00까지 상황보고, (전자우편) 16:00까지 보고서 제출 • 식중독 예방 교육 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 교직원 및 유아 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육 • 급식 재개 <ul style="list-style-type: none"> - 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 결정 	<ul style="list-style-type: none"> • 유치원 • 유치원 → 교육지원청 • 유치원 • 유치원 → 관계기관

☞ 역학조사 결과를 통보 받은 후 학교 식중독 원인조사 결과 보고서 제출(공문)[서식 18-4]

참고 3 → 건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)



Q1. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되나요?

- ☞ 2024.1.8.부터 건강진단을 실시 하는 경우 변경된 내용 적용
- ※ 개정 전 건강진단을 받은 사람은 6개월에 1회 기준 준수(유효기간 및 검사기간제도 미적용)

Q2. 건강진단의 유효기간 산정방법은?

- ☞ 직전 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월 기산(검진일 기준 아님)
- ※ (예) '24.2.1. 건강진단 시 → 유효기간 만료일은 '24.8.1. → 다음 유효기간 만료일은 '25.2.1.

Q3. 검사기간은?

- ☞ 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시
- ※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨

<적용 예시>

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

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

Q4. 유효기간은 어떻게 확인할 수 있나요?

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

<(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서>

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

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

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.



부록 → 유치원급식 기본계획 주요 변경사항 요약



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
I. 유치원 급식 운영 관리	1. 유치원 급식의 이해 『학교급식법 개정(시행 2022. 6. 29.)』 <ul style="list-style-type: none"> · [학교급식 대상] 학교급식 대상에 유치원 포함 (단, 원아 수 50인 미만 사립유치원 제외) · 학교급식법 대상 유치원에는 영양교사 배치 의무화 (단, 원아 수 200명 미만 사립유치원은 같은 교육 지원청 관할구역 2개 유치원 공동 배치 가능) · [학교급식 운영방식] 직영이 원칙 [유치원 급식업무 위탁 시 운영위원회 심의(자문)을 거쳐야 함] 	<p.3> 1. 유치원 급식의 이해 『학교급식법, 제4조, 제7조 및 같은법시행령 제8조의2 제5조』 <ul style="list-style-type: none"> · (학교급식 대상) 학교급식 대상에 유치원 포함 (단, 원아 수 50인 미만 사립유치원 제외) · (유치원에 두는 교사의 배치기준 등) 공립유치원과 원아수 100명 이상의 사립유치원에는 영양교사의 자격을 갖춘 사람을 1명 이상 교사로 두어 영양교사 직무를 전담하도록 해야 한다. 단, 원아 수 100명 이상 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청 관할구역에 있는 2개의 유치원마다 공동 배치 가능 · (학교급식 운영방식) 유치원 급식을 직접 관리운영하되, 유치원운영위원회 심의자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 위탁할 수 있다. 단, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 불가피한 경우 제외하고 위탁 불가 	<추가> 법령사항 원안반영
	2. 유치원 급식의 특징 가. 성장발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 소화·흡수 기능이 미숙한 시기 이므로 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단 작성 나. 유아들이 먹기 쉬우며 기호를 고려한 조리법을 이용하여 급식 제공 다. 충분한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 식재료의 구매·조리·적정량 배식 등을 통해 위생적이고 안전한 급식 제공	<p.3> 2. 유치원 급식의 특징 가. 유아기는 성장·발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 소화·흡수 기능이 미숙한 시기이므로 유치원에서 제공되는 급식은 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단 작성 나. 유아들이 먹기 쉬우며 기호를 고려한 조리법을 이용하여 급식 제공 다. 유아에게 충분한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 -----	<수정>
	2. 유치원급식 운영 『학교급식법 시행령, 제2조제2항 및 제4조』 <ul style="list-style-type: none"> · 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 유아교육법 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 결정하여야 한다. · 학교의 장은 학교급식의 관리운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다. 	<p.4> 2. 유치원급식 운영 『학교급식법 시행령, 제2조제2항 및 제4조』 <ul style="list-style-type: none"> · (학교급식의 운영원칙) 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원장이 결정해야 한다. · (학교급식 운영계획 수립 등) 유치원장은 유치원급식의 관리운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다. 	<변경> 법령개정
1. 급식운영 계획 수립 및 심의(자문) 가. 유치원급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것이 원칙	<p.4> 1. 급식운영 원칙 유치원급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것이 원칙 2. 급식운영 계획 수립 및 심의	<수정>	

구분	기존 내용	변경 내용	비고
	<p>나. 해당 학년도 급식 시작 전 운영계획 수립 및 운영위원회 심의(자문)</p> <p>- (운영계획 주요 내용) 급식계획, 영양, 위생관리, 식재료관리, 작업관리, 예산관리, 식생활지도 및 이외 급식 운영관리에 필요한 사항 포함 ([서식1] 유치원급식 운영계획서 예시안 참고)</p> <p>- (운영위원회 심의·자문 사항) 급식운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간, 경비, 완제품 사용승인, 식재료 구매 등에 관한 사항</p>	<p>가. (수립시기) 유치원급식의 관리운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원급식 운영 계획을 수립</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>□ 유치원운영위원회 심의 사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항 ● 유치원급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항 ● 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항 ● 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항 ● 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항 ● 그 밖에 유치원 원장이 유치원 급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항 </div> <p>나. (이행상황 보고) 급식 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고</p> <p>다. (운영계획 내용) 급식 운영계획에는 급식계획, 영양 위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 급식 운영관리에 필요한 사항을 포함</p> <p style="text-align: right;">(p.5)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>□ 유치원급식 운영계획 포함 내용</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 유치원급식의 목적 및 기본방침 ● 유치원현황(연혁, 학급수, 학생수, 교직원, 지역실태, 급식 시설 등) ● 유치원급식비 운영 및 예산관리 계획(조리원 대체 인력풀 예산 및 계획) ● 영양관리 계획(영양공급관리 기준) ● 식재료 사용 계획(기본 주재료, 완제품, 수입 식재료 등) ● 영양상담 및 식생활 지도(급식지도, 영양교육 계획, 학부모 홍보 등 포함) ● HACCP제도 운영계획(원장을 팀장으로 한 HACCP팀 구성 등) ● 교직원 연수, 조리원 학교급식 위생 및 식품 안전교육(시기, 내용, 방법 등) ● 조리종사자 근무 운영계획 ● 유치원 홈페이지, 급식소 등 '급식 게시판' 운영 계획 ● 유치원급식소위원회 운영(납품업체 위생 점검, 급식 모니터링 운영 등) ● 식중독 비상대책반 구성·운영 ● 급식관련 설문조사 조사, 급식의 날 운영, 음식물쓰레기 줄이기, 당류 및 나트륨 저감화 계획 ● 기타 유치원급식 운영에 필요한 사항 </div>	<p><변경> 법령개정</p> <p><추가> 내용 명확화</p> <p><추가> 법령사항 변영</p> <p><추가> 내용 명확화 및 법령사항 변영</p>



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
	<p>3. 급식인력 관리</p> <p>「학교급식법, 제7조</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>가. 영양교사</p> <p>1) 법적근거</p> <ul style="list-style-type: none"> 유치원에 두는 교사 배치기준:「학교급식법 시행령」 제7조(영양교사의 배치 등) 및 제8조2 영양교사의 배치에 관한 경과조치: 학교급식법 시행(‘21. 1. 30.)당시 -----영양 교사를 배치한 것으로 봄 <p>2) 배치기준</p> <ul style="list-style-type: none"> 공립유치원: 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원은 영양교사 1인 배치 사립유치원 <p>3) 자격</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>※ 사립유치원 영양교사 근무형태는 전일제 근무(주 5일, 40시간) 기준으로 고용(단, 공동 배치 시 영양교사가 적절한 업무를 수행할 수 있도록 유치원 간 근무일자 및 근무시간 합의 배정)</p> </div> <p>4) 업무(「학교급식법 시행령」제8조)</p>	<p>4. 급식인력 관리</p> <p>「학교급식법, 제7조, 「학교급식법시행령, 제8조의2</p> <ul style="list-style-type: none"> (영양교사의 배치 등) 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는「초·중등교육법」제21조제2항의 -----영양교사의 배치기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. (유치원에 두는 교사의 배치기준 등) 국·공립유치원과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원에는「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국립유치원의 경우에는「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다. <p>가. 영양교사 배치 및 관리</p> <p>2) 자격</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>「학교급식법, 부칙 제2조(영양교사 배치에 관한 경과조치)」 「학교급식법」 시행일(2021. 1. 30.) 이전부터 배치된 영양사는 영양교사가 배치된 것으로 간주(기존 영양사도 상시근무 대상)</p> </div> <p>3) 영양교사의 직무(「학교급식법 시행령」제8조)</p> <p>4) 근무형태 및 시간</p> <ul style="list-style-type: none"> ○(근무형태) 전일제 근무(주 5일, 50시간) 기준으로 고용 ○(근무시간) 상시근무를 원칙으로 하되 단, 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 영양교사 기준으로「근로기준법」제50조에 따라 일주간의 근무시간은 점심 시간을 제외하고 40시간으로 하며 토요일은 휴무함을 원칙 <p>5) 사립유치원 공동관리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○(근무계획 수립) 2개 유치원 공동관리 기관은 사전 협의를 통해 연간 근무계획을 수립하여 운영 ○(근무시간) 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 점심 시간을 제외하고 영양교사 기준으로 주 40시간으로 	<p>(p.6)</p> <p>〈추가〉 법령사항 원안반영</p> <p>(p.6)</p> <p>〈수정〉 법령에 포함</p> <p>(p6)</p> <p>〈추가〉 법령사항 원안반영</p> <p>(p7)</p> <p>〈수정〉 내용 명확화</p> <p>〈추가〉 내용 명확화</p>

구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고																																												
	<p>5) 부재 시 업무 대행자 지정</p> <p>나. 조리종사자</p> <p>- 급식품의 위생적인 조리 및 배식 -----</p> <p>④ 위생교육</p> <p>가. 집단급식소 설치·운영자 -----연 1회(3시간) 의무 이수 (「식품위생법」제41조 및 같은 법 시행규칙 제51조, 제54조)</p> <p>○ 집단급식소에 종사하는 영양교사·영양사와 조리사가 -----해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄</p> <p>나. 영양교사·영양사 및 조리사: 연 1회(6시간) 의무 ----- 추가 실시 (「식품위생법」제56조)</p> <p>※ 영양교사·영양사가 조리사를 겸직할 경우 영양사 식품-----위생교육을 받지 않아도 됨</p> <p>⑤ 건강진단</p> <p>○ 영양교사·영양사, 조리사, 조리원, 배식 및 운반인력, ----- 의한 건강 진단 실시</p>	<p>하며, 토요일은 휴무함을 원칙 ※ 근거: 「근로기준법」 제50조</p> <p style="text-align: right;"><p.7></p> <p><참고> • 영양교사 근무일 및 근무시간 배정(예시)</p> <table border="1" data-bbox="810 517 1316 725"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>월</th> <th>화</th> <th>수</th> <th>목</th> <th>금</th> <th>월</th> <th>화</th> <th>수</th> <th>목</th> <th>금</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A 유치원</td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B 유치원</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>영양교사 근무시간</td> <td colspan="5">주 40시간</td> <td colspan="5">주 40시간</td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 공동관리 유치원과 사전 협의를 통해 2일, 3일 순회 또는 격일 근무 등 근무일 조정</p> <p>6) 영양교사 부재 시 업무 대행자 지정</p> <p>○ (지정) 조리사 면허가 있는 자 우선 지정</p> <p>○ (업무) 검수(복수 검수), 조리 업무·지도,-----</p> <p style="text-align: right;"><p.8></p> <p>나. 조리종사자</p> <p>2) 업무</p> <p>○ 급식품의 위생적인 조리 업무(식재료 전처리에서 부터 배식 등 전 과정)</p>	구분	월	화	수	목	금	월	화	수	목	금	A 유치원	8		8		8		8		8		B 유치원		8		8		8		8		8	영양교사 근무시간	주 40시간					주 40시간					<p><수정> 내용 명확화</p> <p><삭제> 이동수정 p23, p24</p>
구분	월	화	수	목	금	월	화	수	목	금																																					
A 유치원	8		8		8		8		8																																						
B 유치원		8		8		8		8		8																																					
영양교사 근무시간	주 40시간					주 40시간																																									



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고																																																																					
	<p>⑥ 위탁급식 운영</p> <p>「학교급식법, 제15조」</p> <ul style="list-style-type: none"> • 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, ----- 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. <p>가. 학교급식법 제15조에 따라 학교급식은 직영급식이 원칙. 다만, 급식여건상 불가피한 경우(급식실 현대화 공사 등 시설공사로 인한 급식 중단) 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 한시적 위탁급식 허용</p> <p>나. 외부운반 위탁업체 선정기준:「학교급식법 시행령」 제11조와 관련「식품위생법 시행령」제21조 제1호의 규정에 따른「식품제조가공업」신고를 한 자로, 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로 제한</p> <p>다. 외부운반 위탁업체 선정방법: 유치원운영위원회 ----- 확인 후 우수업체 선정</p>	<p style="text-align: right;">(p.8)</p> <p>⑤ 급식운영 방식</p> <p>「학교급식법, 제15조, 「학교급식법 시행령, 제1조」</p> <ul style="list-style-type: none"> • (학교급식의 운영방식) 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, -----학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. • (업무위탁의 범위 등) “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 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 <p>가. 직영급식</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (직영급식 원칙) 학교급식법 제15조에----- 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용 * 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도「학교급식법, 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, '15.8.21) <p style="text-align: right;">(p.9)</p> <p>나. 위탁급식</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ 전부위탁 또는 조리배식 및 세척 업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 	<p>〈추가〉 법령사항 원안반영</p> <p>〈수정〉 교육부 추진방향 반영</p>																																																																					
	<p>7. 무상급식비 지원</p> <p>다. 지원 기준</p> <table border="1" data-bbox="256 1361 767 1525"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>단가 (원)</th> <th>지원일수 (일)</th> <th>분담률</th> <th>비 고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>공립</td> <td>3,000</td> <td>192</td> <td rowspan="2">교육청 100%</td> <td rowspan="2">'22년 대비 200원 인상</td> </tr> <tr> <td>사립</td> <td>3,000</td> <td>220</td> </tr> </tbody> </table>	구분	단가 (원)	지원일수 (일)	분담률	비 고	공립	3,000	192	교육청 100%	'22년 대비 200원 인상	사립	3,000	220	<p style="text-align: right;">(p.10)</p> <p>7. 무상급식비 지원</p> <p>다. 지원 기준</p> <p>1) 지원일수</p> <table border="1" data-bbox="804 1361 1315 1525"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>지원일수 (일)</th> <th>재원분담</th> <th>비 고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>공립</td> <td>192</td> <td rowspan="2">교육청 100%</td> <td rowspan="2">-지원일수 5일 확대</td> </tr> <tr> <td>사립</td> <td>225</td> </tr> </tbody> </table> <p>2) 지원 단가</p> <p style="text-align: right;">(단위: 원)</p> <table border="1" data-bbox="804 1608 1315 1910"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>급식 원아수</th> <th>식품비</th> <th>운영비</th> <th>계</th> <th>비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">공립</td> <td rowspan="2">단독</td> <td>110명 이하</td> <td>3,200</td> <td>100</td> <td>3,300</td> <td rowspan="6">- 급식 원아수 · 매년 3.1.자 기준</td> </tr> <tr> <td>111명 이하</td> <td>3,200</td> <td>100</td> <td>3,300</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">초등</td> <td>111~150명</td> <td>2,610</td> <td>270</td> <td>2,880</td> </tr> <tr> <td>151~300명</td> <td>2,550</td> <td>240</td> <td>2,790</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">공동급식</td> <td>301~400명</td> <td>2,510</td> <td>240</td> <td>2,750</td> </tr> <tr> <td>401~600명</td> <td>2,450</td> <td>200</td> <td>2,650</td> </tr> <tr> <td></td> <td>600명 초과</td> <td>2,410</td> <td>200</td> <td>2,610</td> </tr> <tr> <td>사립</td> <td></td> <td></td> <td>3,300</td> <td></td> <td>- '23년 대비 10% 인상 - 식품비, 운영비, 인건비 통합 단가</td> </tr> </tbody> </table>	구분	지원일수 (일)	재원분담	비 고	공립	192	교육청 100%	-지원일수 5일 확대	사립	225	구분	급식 원아수	식품비	운영비	계	비고	공립	단독	110명 이하	3,200	100	3,300	- 급식 원아수 · 매년 3.1.자 기준	111명 이하	3,200	100	3,300	초등	111~150명	2,610	270	2,880	151~300명	2,550	240	2,790	공동급식	301~400명	2,510	240	2,750	401~600명	2,450	200	2,650		600명 초과	2,410	200	2,610	사립			3,300		- '23년 대비 10% 인상 - 식품비, 운영비, 인건비 통합 단가	<p>〈변경〉 지원일수 확대</p> <p>〈변경〉 지원단가 변경</p>
구분	단가 (원)	지원일수 (일)	분담률	비 고																																																																				
공립	3,000	192	교육청 100%	'22년 대비 200원 인상																																																																				
사립	3,000	220																																																																						
구분	지원일수 (일)	재원분담	비 고																																																																					
공립	192	교육청 100%	-지원일수 5일 확대																																																																					
사립	225																																																																							
구분	급식 원아수	식품비	운영비	계	비고																																																																			
공립	단독	110명 이하	3,200	100	3,300	- 급식 원아수 · 매년 3.1.자 기준																																																																		
		111명 이하	3,200	100	3,300																																																																			
	초등	111~150명	2,610	270	2,880																																																																			
		151~300명	2,550	240	2,790																																																																			
	공동급식	301~400명	2,510	240	2,750																																																																			
		401~600명	2,450	200	2,650																																																																			
	600명 초과	2,410	200	2,610																																																																				
사립			3,300		- '23년 대비 10% 인상 - 식품비, 운영비, 인건비 통합 단가																																																																			

구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고																																				
	<p>라. 무상급식비 지원 체계 및 절차</p> <p>1) 무상급식비 교부</p> <ul style="list-style-type: none"> - 교육(지원)청에서 유치원으로 분기별 교부 - 지원단가: (공립) 1일 중식 1식당 3,000원, 지원일수 192일 (사립) 1일 중식 1식당 3,000원, 지원일수 220일 <p>(단위: 원)</p>	<p>라. 무상급식비 지원 체계 및 절차</p> <p>1) 무상급식비 교부</p> <ul style="list-style-type: none"> - 교육(지원)청에서 유치원으로 3월, 6월, 12월 교부 - 지원단가 • (공립) 1일 중식 1식당 2,610원~3,300원, 지원 일수 192일 • (사립) 1일 중식 1식당 3,300원, 지원일수 225일 <p>(단위: 원)</p>																																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th> <th colspan="3">급식 단가</th> <th rowspan="2">비 고</th> </tr> <tr> <th>무상 급식비</th> <th>유아학비</th> <th>계</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>공립</td> <td>3,000</td> <td>800</td> <td>3,800</td> <td>공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액(800원) ⇒ 유아학비 지원금으로 충당</td> </tr> <tr> <td>사립</td> <td>3,000</td> <td>유아학비 (권장사용)</td> <td>3,000원+ 유아학비</td> <td>무상급식 단가를 포함하여 3,000원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장</td> </tr> </tbody> </table>	구분	급식 단가			비 고	무상 급식비	유아학비	계	공립	3,000	800	3,800	공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액(800원) ⇒ 유아학비 지원금으로 충당	사립	3,000	유아학비 (권장사용)	3,000원+ 유아학비	무상급식 단가를 포함하여 3,000원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th> <th colspan="3">급식 단가</th> <th rowspan="2">비 고</th> </tr> <tr> <th>무상 급식비</th> <th>유아학비</th> <th>계</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>공립</td> <td colspan="3">급식 원아수 규모별 구간에 따른 차등 단가</td> <td>공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액 ⇒ 유아학비 지원금으로 충당하여 공동급식교로 전출 또는 지원금 지출</td> </tr> <tr> <td>사립</td> <td>3,300</td> <td>유아학비 (권장사용)</td> <td>3,300원+ 유아학비</td> <td>무상급식 단가를 포함하여 3,300원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장</td> </tr> </tbody> </table>	구분	급식 단가			비 고	무상 급식비	유아학비	계	공립	급식 원아수 규모별 구간에 따른 차등 단가			공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액 ⇒ 유아학비 지원금으로 충당하여 공동급식교로 전출 또는 지원금 지출	사립	3,300	유아학비 (권장사용)	3,300원+ 유아학비	무상급식 단가를 포함하여 3,300원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장	<p>〈변경〉 지원단가 변경</p>
구분	급식 단가			비 고																																			
	무상 급식비	유아학비	계																																				
공립	3,000	800	3,800	공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액(800원) ⇒ 유아학비 지원금으로 충당																																			
사립	3,000	유아학비 (권장사용)	3,000원+ 유아학비	무상급식 단가를 포함하여 3,000원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장																																			
구분	급식 단가			비 고																																			
	무상 급식비	유아학비	계																																				
공립	급식 원아수 규모별 구간에 따른 차등 단가			공동급식 초등학교와의 지원 단가 차액 ⇒ 유아학비 지원금으로 충당하여 공동급식교로 전출 또는 지원금 지출																																			
사립	3,300	유아학비 (권장사용)	3,300원+ 유아학비	무상급식 단가를 포함하여 3,300원 이상으로 결정 ⇒ 유아학비 지원금 적극 사용 권장																																			
	<p>2) 무상급식비 정산 및 반납</p> <ul style="list-style-type: none"> - 학년도 말 식품비·인건비·운영비 구분하여 정산 보고 <p>마. 무상급식비 운영기준 및 준수 사항</p> <p>1) 무상급식비 운영 기준</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>구 분</th> <th>운영 기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>식품비</td> <td>•공립 70% 이상 집행 준수 •사립 70% 내외 충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보</td> </tr> <tr> <td>인건비</td> <td>급식담당직원의 인건비로만 집행 (급식 이외의 업무에 종사하는 경우 집행 불가)</td> </tr> <tr> <td>운영비</td> <td>단순 소모품, 소모성 집기류 등 급식운영을 위한 직접경비 예) 소독제, 세제, 칼, 도마 및 집게 등</td> </tr> </tbody> </table> <p>☞ 급식비 집행은 우선 식품비로 집행하고, 운영비, 인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행</p>	구 분	운영 기준	식품비	•공립 70% 이상 집행 준수 •사립 70% 내외 충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보	인건비	급식담당직원의 인건비로만 집행 (급식 이외의 업무에 종사하는 경우 집행 불가)	운영비	단순 소모품, 소모성 집기류 등 급식운영을 위한 직접경비 예) 소독제, 세제, 칼, 도마 및 집게 등	<p>2) 무상급식비 정산 및 반납</p> <ul style="list-style-type: none"> - (공립)학년도 말 식품비·운영비 구분하여 정산 보고 - (사립) 학년도 말 식품비·인건비·운영비 구분하여 정산 보고 <p>마. 무상급식비 운영기준 및 준수 사항</p> <p>1) 무상급식비 운영 기준</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>무상 급식비</th> <th>운영 기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>공립</td> <td>식품비, 운영비</td> <td>식품비와 운영비는 서로 분리하여 사용하되, 운영비는 식품비로 전환하여 사용 가능</td> </tr> <tr> <td>사립</td> <td>식품비</td> <td>충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보를 위해 70% 내외 편성 권장 ☞ 급식지원금 집행은 우선 식품비로 집행하고, 운영비, 인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행될 수 있도록 유의</td> </tr> <tr> <td></td> <td>인건비</td> <td>조리종사자의 인건비로만 집행</td> </tr> <tr> <td></td> <td>운영비</td> <td>단순 소모품,----- 직접 경비</td> </tr> </tbody> </table>	구분	무상 급식비	운영 기준	공립	식품비, 운영비	식품비와 운영비는 서로 분리하여 사용하되, 운영비는 식품비로 전환하여 사용 가능	사립	식품비	충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보를 위해 70% 내외 편성 권장 ☞ 급식지원금 집행은 우선 식품비로 집행하고, 운영비, 인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행될 수 있도록 유의		인건비	조리종사자의 인건비로만 집행		운영비	단순 소모품,----- 직접 경비	<p>〈변경〉 무상급식 추진계획 반영</p>													
구 분	운영 기준																																						
식품비	•공립 70% 이상 집행 준수 •사립 70% 내외 충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보																																						
인건비	급식담당직원의 인건비로만 집행 (급식 이외의 업무에 종사하는 경우 집행 불가)																																						
운영비	단순 소모품, 소모성 집기류 등 급식운영을 위한 직접경비 예) 소독제, 세제, 칼, 도마 및 집게 등																																						
구분	무상 급식비	운영 기준																																					
공립	식품비, 운영비	식품비와 운영비는 서로 분리하여 사용하되, 운영비는 식품비로 전환하여 사용 가능																																					
사립	식품비	충분한 식품비 사용으로 급식 질 확보를 위해 70% 내외 편성 권장 ☞ 급식지원금 집행은 우선 식품비로 집행하고, 운영비, 인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행될 수 있도록 유의																																					
	인건비	조리종사자의 인건비로만 집행																																					
	운영비	단순 소모품,----- 직접 경비																																					
	<p>2)무상급식비 집행 시 준수 사항</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>- 수업일의 중식을 제외한 간식, 방학 중 급식비로 무상급식비 사용 금지</p> <p>- 사립유치원 220일 지원금으로 230일 급식 실시 금지 (급식질 저하)</p> </div> <p>- 무상급식 지원금으로 교직원 급식비 사용 불가</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>※ 교직원 급식비 책정 기준: - 월아 1인 무상급식비 지원 단가 + 지방자치단체 친환경 우수농산물(300원 상당) 이상</p> </div>	<p>2)무상급식비 집행 시 준수 사항</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>- 수업일의 ----- 사용 금지</p> <p>- 사립유치원 225일 지원금으로 230일 급식 실시 금지 (급식 질 저하)</p> </div> <p>- 무상급식 지원금으로 교직원 급식비 사용 불가</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>※ 교직원 급식비 책정 기준 - 월아 1인 무상급식비 지원 단가 + 지방자치단체 친환경 우수농산물(350원 상당) 이상</p> </div>																																					



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
	<p>⑧ 유치원 급식 운영평가 가. 평가기준 -----</p> <p>⑨ 열린급식 운영 가. 유치원급식소위원회 구성 -----</p> <p>나. 유치원 급식 수요자 참여 확대 -----</p> <p>2) 유치원 급식 정보 제공 - 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시 - 학기 말 기준 '보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율' 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 공개(단, 보호자 부담 급식비가 없는 경우는 급식비 중 식품비 사용 비율 공개)</p> <p>3) 유치원 급식 만족도 조사 - 목적: 유치원 급식 기호도 및 등을 조사하여 결과분석 및 개선 조치를 통해 수요자 제고 -----</p>	<p>⑦ 유치원 급식 수요자 참여 확대 가. 유치원급식소위원회 구성 의무화 -----</p> <p>나. 열린 유치원 급식 운영 -----</p> <p>2) 유치원 급식 정보 제공 ○ 원아에게 제공하는 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 <u>급식 현장의 다양한 정보를 학부모에게 제공 노력</u> ○ 매 학기별 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시 현황' 제출 ※ 유치원급식 운영·영양관리 안내서 및 유치원급식 운영평가 항목(5번 <참고사항>)에도 동일하게 적용 [서식 12-1]</p> <p>3) 유치원 급식 관련 설문 조사 ○ 목적: 유치원 급식 관련 <u>설문조사 결과분석 및 개선</u> 조치를 통해 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영</p>	<p><삭제> 수정이동 p23으로</p> <p><p.12></p> <p><수정> 교육부 추진방향 반영</p> <p><p.13></p>
<p>II. 유치원 급식 위생·안전 관리</p>	<p>① 유치원급식 식중독 관리 1. 유치원급식 식중독 예방 활동 강화 라. 급식 이외의 외부음식(간식)----- - 부득이하게 -----</p> <p>바. 「집단급식소 급식안전관리」기준 준수 [식품의약품안전처 고시 제2021-74호] - 식재료 검수부터 조리, 배식 등에 이르는 전과정에 대한 위생관리 사항을 정하고, 식재료 검수 및 위생관리 사항을 점검·기록하도록 명시 ※ 식재료 구매·검수서 [서식 11], 유치원급식 일일 위생·안전 점검표 [서식 16]</p> <p>- 미준수 시 -----</p> <p>② 유치원급식 위생관리 1. 시설·설비 위생관리</p>	<p>① 유치원급식 식중독 관리 1. 유치원급식 식중독 예방 활동 강화 라. 급식 이외의 외부음식(간식)----- ○ 부득이하게 ----- ○ 배식하고 남은 음식을 급식시간이 아닌 시간에 근무자가 취식할 수 있도록 보관하거나 포장하여 외부로 가져가는 것은 불가 ※ 2023 자주하는 질문집(식품분야-집단급식소, [식품의약품안전처])</p> <p>바. 「집단급식소 급식안전관리」기준 준수 [식품의약품안전처 고시 제2023-32호] ○ 식재료 검수부터 조리, 배식 등에 이르는 전 과정에 대해 매일 점검 및 기록 ※ 유치원급식위관리점검일지[서식9], 식재료 구매·검수서 [서식 10]</p> <p>☞ 미준수 시 ----- ※ 식품위생법 시행규칙[별표 24, 27] 집단급식소 설치·운영자 준수사항 및 과태료</p>	<p><p.17></p> <p><추가> 식품의약품안전처 설명자료</p> <p><변경> 고시개정 및 추가</p> <p><변경> 교육부 서식</p> <p><추가></p> <p><p.19></p>

구분	기존 내용	변경 내용	비고															
	<p>라. 조리도구를 살균·소독 ----- 3) -----</p> <p>2. 개인위생생관리 가. 급식종사자는 검진일 기준 6개월에 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시, 건강진단결과서는 2년간 보관 ※ 다음 건강진단 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정(예: 이번 검진일이 2023. 1. 1. 이면, 다음 검진은 2023. 7. 1.까지 실시) ※ 코로나19 상황이 종식되어 전국 보건소의 건강진단 업무가 정상으로 복귀될 때까지 학교급식 종사자의 건강진단(보건증) 실시 시기 한시적 조정 - 식품위생법령에 저촉되지 않도록 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 별표1에 따라 건강진단을 받은 날 기준으로 연 1회 실시 - 보완조치로, 영양교사·영양사는 조리 작업 전 조리 종사자의 건강상태를 매일 확인하여, 발열, 복통 등 증상이 있는 사람은 조리작업 배제토록 하고, 배식 등으로 원생과 대면 시에는 반드시 마스크 착용하고, 유치원급식 식재료 운반자 등 외부인은 마스크 착용 후 유치원 출입토록 조치</p>	<p>(p.20)</p> <p>라. 조리도구를 살균·소독 ----- 3) ----- ※ 식기구(식판, 수저 등)는 세척·소독을 철저히 하고, 세척 후 식판은 ①잔류 세제 확인, 배식 전에는 ② 이물질 여부 등 청결 상태 확인 ☞ 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 식기를 사용 후 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 과태료: 1차 위반 50만원, 2차 위반 100만원, 3차 위반 150만원</p> <p>2. 개인위생생관리</p> <p> 「식품위생법시행규칙 제49조, 「학교급식법 시행규칙 제63제1항(별표 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • (건강진단 대상자) 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. • (학교급식의 위생·안전관리기준 등) 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있다. <p>(p.21)</p> <p>가. 건강진단 관리</p> <p>1) 대상: 영양교사, 영양사, 조리원, 식재료 납품업체 배송직원, 조리원 대체인력, 배식 및 운반인력* 등 식품취급 및 조리작업자</p> <p>* (참고) 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(체육예술건강과-9040, '23.7.28.)</p> <p>2) 검사기간: 유효기간 만료일 (6개월, 폐결핵은 연 1회 실시 가능) 전·후 30일 이내 실시 ○ 건강진단 유효기간 만료일 확인·관리 및 2년간 기록 보관</p> <p>〈*학교급식 분야 건강진단 적용사항(참고 3] 참조)〉</p> <table border="1" data-bbox="798 1691 1324 2016"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>「식품위생분야 종사자 건강진단규칙 개정」(24.1.8.시행)</th> <th>학교급식 분야 적용사항(24.1.8.시행)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>검사 항목</td> <td>장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵</td> <td>좌동</td> </tr> <tr> <td>검사 기간</td> <td>유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td> <td>유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td> </tr> <tr> <td>유예 기간</td> <td>질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능</td> <td>별도 연장기한 없음</td> </tr> <tr> <td>수수료</td> <td>지방자치단체 별 수수료 책정</td> <td>좌동</td> </tr> </tbody> </table>	구분	「식품위생분야 종사자 건강진단규칙 개정」(24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항(24.1.8.시행)	검사 항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵	좌동	검사 기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유예 기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음	수수료	지방자치단체 별 수수료 책정	좌동	<p>〈추가〉 내용 명확화</p> <p>〈수정〉 법령사항 원안반영</p> <p>〈추가〉 내용 명확화</p> <p>〈변경〉 식약처 안내</p> <p>〈변경〉 법개정</p>
구분	「식품위생분야 종사자 건강진단규칙 개정」(24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항(24.1.8.시행)																
검사 항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵	좌동																
검사 기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사																
유예 기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음																
수수료	지방자치단체 별 수수료 책정	좌동																



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
	<p>3. 식재료 위생관리 다. 유통기한(소비기한) 등 표시사항 라벨 및 포장지는 식재료 모두 소진 시까지 보관 관리 ※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정(‘23.1.1. 시행)에 따라 ‘유통기한’이 ‘소비기한’으로 변경되는 바 검수 시 확인</p> <p>5. 환경 관리 라. 식기 및 급식기구 세척에-----「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제 2022-67호)을 준수하여 용법에 맞게 사용</p> <p>③ 유치원 급식 위생·안전 점검</p>	<p style="text-align: right;">(p.21)</p> <p>3. 식재료 위생관리 다. <u>소비기한</u> 등 표시사항 라벨 및 포장지는 식재료 모두 <u>소진 시까지 보관 관리</u></p> <p style="text-align: right;">(p.22~23)</p> <p>5. 환경 관리 라. 식기 및 급식기구 세척에-----「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)을 준수하여 용법에 맞게 사용</p> <p>③ 유치원 급식 위생·안전 점검 및 운영평가</p> <p>☞ 「학교급식법 시행령, 제13조, 같은법 시행규칙제8조</p> <ul style="list-style-type: none"> • (학교급식 운영평가 방법 및 기준) 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리, 학생 식생활지도 및 영양상담, 학교급식에 대한 수요자의, 급식예산의 편성 및 운용, 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항 • (출입·검사 등) ① 학교급식 시설에 대한 출입·검사 등을 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다. <p style="text-align: right;">(p.23~24)</p> <p>1. 위생·안전 점검 및 지도 가. 목적 : 유치원 급식의 위생·안전 관리를 강화하여 위생사고 발생 방지 나. 근거 : 「학교급식법」 제19조(출입·검사·수거 등) 다. 대상 : 학교급식 대상 유치원 라. 시기 : 연 2회(상·하반기) 마. 방법 식품위생 또는 학교급식 관계공무원이 유치원급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람, 필요 시 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거할 수 있음 바. 내용 급식시설·설비 기구 관리, 개인위생, 식재료 관리, 작업 위생, 검식 및 배식, 세척 및 소독 등(「유치원 급식 위생 관리 안내서(228p)」의 유치원급식 위생·안전 점검표 참고)</p> <p style="text-align: right;">(p.24)</p> <p>2. 급식운영평가 가. 목적: 급식 운영의 내실화와 유치원 급식 질 향상을 위한 나. 근거: 「학교급식법」 제18조(학교급식 운영평가) 다. 대상: 학교급식 대상 유치원 라. 기간: 연 1회(2학기)</p>	<p><변경> 법개정</p> <p><변경> 고시변경</p> <p><추가> 법령사항 원안반영</p> <p><수정> p8내용 이동수정</p> <p><추가> 수정이동</p>

구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
	<p>작업위생, 배식 및 검식, 세척 및 소독, 안전관리 등에 32개 항목에 대한 점검 실시</p> <p>④ 유치원급식 위생교육 및 컨설팅 운영</p>	<p>마. 방법: 학교급식 운영평가 방법 및 기준에 의한 학교급식법 준수사항 등 현장 방문에 의한 평가</p> <p>바. 내용 식재료 품질관리, 영양관리, 급식운영 및 관리, 품질 및 안전을 위한 준수사항 등(「유치원급식 영양·운영관리 안내서(184p)」의 유치원급식 운영평가 점검표 참고)</p> <p style="text-align: right;">(p.25)</p> <p>④ 유치원급식 위생교육 및 컨설팅 지원</p> <p>1. 위생교육</p> <p>가. 유치원(집단급식소) 설치·운영자 및 위생관리 책임자 교육</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 근거: 「식품위생법」제 41조 및 같은법 시행규칙 제 51조, 제52조, 제54조 ○ 대상: 유치원(집단급식소) 설치·운영자 및 위생관리 책임자 ○ 교육주기 : 연 1회(3시간) 의무 이수 ○ 위탁교육기관: 한국식품산업협회 <p>※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 식품위생법 제56조 제1항에 따라 교육을 받은 경우에는 같은 법 제41조제1항 및 제2항에 따른 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄</p> <p>나. 영양교사, 영양사, 조리사 교육</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 근거: 「식품위생법」제56조 및 같은법 시행령 제38조 ○ 대상: 영양교사, 영양사, 조리사 ○ 교육주기 : 연 1회(6시간) 의무 이수 ○ 위탁교육기관: (사)대한영양사협회, (사)한국조리사협회중앙회 <p>※ 영양교사·영양사가 조리사를 겸직할 경우 영양사 식품 위생교육을 이수하면 조리사가 식품위생교육을 받지 않아도 됨</p> <p style="text-align: right;">(p.29~30)</p>	<p><추가> 내용 명확화</p>
<p>Ⅲ. 유치원 급식 영양관리 및 영양생활 교육지도</p>	<p>① 유치원급식 영양관리</p> <p>1. 성장발달 단계에 적합한 영양관리</p> <p>가. 학교급식의 영양관리 기준 준수</p> <p>나. 유아기에 필요한 영양관리 기준량</p>	<p>① 유치원급식 영양관리</p> <p>1. 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화</p> <p>가. 학교급식의 영양관리 기준 준수</p> <p>나. 유아의 특성을 고려한 식단관리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 가공식품이나 -----영양소 공급 ○ 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다 사용 제한 - 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화 <p style="text-align: right;">(p.29~30)</p>	<p><수정> 교육부 기본방향 반영</p>



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
	<p>3. 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저</p> <p>☞ 「학교급식법, 제6조, 「학교급식법시행규칙, 제7조</p> <ul style="list-style-type: none"> • 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 ----- 알레르기 유발 식재료 종류 등을 표시 및 공지하여야 한다. <p>가. 알레르기 유발-----의무화</p> <p>나. 가정통신문 등을 활용하여 ----- 해당 유치원생에 대한 영양상담 및 영양교육 등 관리 실시</p> <p>②. 영양 식생활 지도</p> <p>2. 편식 유아의 영양·식생활 지도</p> <p>3. 비만 유아의 영양·식생활 지도</p>	<p style="text-align: right;">(p.31)</p> <p>3. 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저</p> <p>☞ 「학교급식법, 제6조, 같은 법시행규칙 제7조</p> <ul style="list-style-type: none"> • (품질 및 안전을 위한 준수사항) 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 ----- 알레르기 유발 식재료 종류 등을 표시 및 공지하여야 한다. 1. (공지방법) 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재할 것 2. (표시방법) 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당(식생활교육관) 및 교실에 게시할 것 <p>가. 알레르기 유발-----의무화</p> <p>※ 위반 시 학교급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료</p> <p>나. 유치원에서는 가정통신문----- 해당 유치원생에 대한 상담 및 건강교육 등 관리 실시</p> <p>※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보 활용 시 유치원에서는 제공 식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내</p> <p style="text-align: right;">(p.32)</p> <p>②. 영양·식생활 교육 및 지도</p> <p>2. 편식 유아의 영양·식생활 교육 및 지도</p> <p>다. 편식으로 유아의 영양상태가 좋지 않거나 발육과 성장이 저하되는 경우 편식하는 식품과 영양소 성분이 유사한 식품 섭취로 균형된 영양섭취 필요</p> <p style="text-align: right;">(p.33)</p> <p>3. 비만 유아의 영양·식생활 교육 및 지도</p> <p>라. 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 갖고 격려와 지지 필요</p>	<p>〈추가〉 법령사항 원안반영</p> <p>〈추가〉 교육부 기본방향 반영</p> <p>〈수정〉 교육부 기본방향 반영 및 보완</p>
<p>IV. 유치원 급식 식재료 관리</p>	<p>☞ 「학교급식법, 제10조</p> <ul style="list-style-type: none"> • 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다. • 식재료 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. (「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항) <p>1. 안전하고 우수한 식재료 사용</p> <p>가. 학교급식 식재료의 품질은「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항에 부합되는 식재료를 선정하여 사용 [참고1]</p> <p>나. 「학교급식법 시행령」제2조제2항제3호에 따라 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖에 구체적인 품질기준 및 완제품* 사용 승인 관련 사항은 유치원 운영 위원회 심의·자문</p>	<p style="text-align: right;">(p.37)</p> <p>☞ 「학교급식법, 제10조</p> <ul style="list-style-type: none"> • (식재료) 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다. • 식재료 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. (「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항 별표 2) [참고 1] 참조 <p>1. 안전하고 우수한 식재료 사용</p> <p>가. (근거) 학교급식 식재료의 품질은「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항에 부합되는 식재료를 선정 및 구매, 검수 후 사용 [참고 1]</p> <p>나. (심의) 「학교급식법 시행령」제2조제2항제3호에 따라 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖에 구체적인 품질기준 및 완제품* 사용 승인 관련 사항은 유치원 운영 위원회 심의</p>	<p>〈수정〉 법령사항 원안반영</p> <p>〈변경〉 법령개정</p>

구분	기존 내용	변경 내용	비고																
	<p>다. 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고,-----된 김치류 구</p> <p>라. 고열량·저영양 식품, 고카페인 함유 식품 제공 금지</p> <p>마. 「학교급식법」제16조에 의거 금지된 식재료</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>▷ 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료</p> <p>▷ 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료</p> <p>▷ 유전자변형농수산물 표시를 거짓으로 적은 식재료</p> <p>▷ 표준규격품 표시, 품질인증의 표시, 지리적 표시를 거짓으로 적은 농수산물 제품명</p> </div> <p>2. 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>농수산물의 원산지 표시에 관한 법률, 제5조 제3항</p> <ul style="list-style-type: none"> • 식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다. 이하 같다)에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다. </div> <p>가. 표시대상</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">식품군</th> <th style="width: 85%;">원산지 표시 대상 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」제3조 제5항</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>육류</td> <td>▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소, 유산양(식육·포장육·식육가공품 포함)</td> </tr> <tr> <td>농산물</td> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>수산물</td> <td>〈p.10〉, 다랑어, 아귀 및 주꾸미(해당 수산물가공품을 포함한다. 이하 같다)</td> </tr> </tbody> </table> <p>나. 표시방법</p> <p>- ① 식사장소(식당 또는 교실)에 -----, 주간식단표, 게시판 등을 사용하여 게시</p> <p>다. 미표시 및 거짓 표시 처벌규정</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>▷ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)</p> <p>- [원산지표시 종합 안내 서비스] 참조</p> <p>▷ (수산물) 수산물품질관리원(www.nfqg.go.kr)</p> <p>- [원산지 표시] 참조</p> <p>▷ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법령」참조, 위반 시 과태료 부과대상</p> </div>	식품군	원산지 표시 대상 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」제3조 제5항	육류	▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소, 유산양(식육·포장육·식육가공품 포함)	농산물	-----	수산물	〈p.10〉, 다랑어, 아귀 및 주꾸미(해당 수산물가공품을 포함한다. 이하 같다)	<p>다. (김치구매) 유치원에서 김치를 구매하는 경우, 김치 완제품은 -----김치류 구입</p> <p>라. (제공금지 식품) 고열량·저영양 식품, 고카페인 함유 식품 및 「학교급식법」제16조에 의거 사용제한 식재료 * 제공 금지</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>* 【사용제한 식재료】 「학교급식법」제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항)</p> <p>▷ 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료</p> <p>▷ 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료</p> <p>▷ 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료</p> <p>▷ 표준규격품 표시, 품질인증의 표시 및 지리적 표시를 거짓으로 적은 식재료</p> </div> <p style="text-align: right;">〈p.38〉</p> <p>2. 유치원급식 식재료 원산지 표시제 준수</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」제5조 제3항</p> <ul style="list-style-type: none"> • (원산지 표시) 식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 다음 각호의 어느 하나에 해당하는 경우에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우 2. 제1호에 따른 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공할 목적으로 보관하거나 진열하는 경우 </div> <p>가. 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">식품군</th> <th style="width: 85%;">원산지 표시 대상 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 시행령」제3조 제5항</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>육류</td> <td>▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) ※ 식육·포장육·식육가공품 포함</td> </tr> <tr> <td>농산물</td> <td>----</td> </tr> <tr> <td>수산물</td> <td>▷ 넙치, 조피볼락, ----- 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품 포함)</td> </tr> </tbody> </table> <p>나. 표시방법</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ① 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 ---, 주간식단표, 게시판 등을 사용하여 게시 <p>다. 미표시 및 거짓 표시 처벌규정</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>참고사이트</p> <p>▷ (농축산물) 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)</p> <p>- [원산지표시 조기경보 서비스] 참조</p> <p>▷ (수산물) 국립수산물품질관리원(www.nfqg.go.kr)</p> <p>- [원산지 표시] 참조</p> <p>▷ 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법령」 참조, 위반 시 과태료 부과 대상</p> </div>	식품군	원산지 표시 대상 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 시행령」제3조 제5항	육류	▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) ※ 식육·포장육·식육가공품 포함	농산물	----	수산물	▷ 넙치, 조피볼락, ----- 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품 포함)	<p>〈수정〉</p> <p>〈추가〉 법령사항 원안반영</p> <p>〈변경〉 법령개정</p> <p>〈수정〉 교육부 기본방향 반영</p> <p>〈수정〉 명칭정정</p>
식품군	원산지 표시 대상 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령」제3조 제5항																		
육류	▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소, 유산양(식육·포장육·식육가공품 포함)																		
농산물	-----																		
수산물	〈p.10〉, 다랑어, 아귀 및 주꾸미(해당 수산물가공품을 포함한다. 이하 같다)																		
식품군	원산지 표시 대상 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 시행령」제3조 제5항																		
육류	▷ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) ※ 식육·포장육·식육가공품 포함																		
농산물	----																		
수산물	▷ 넙치, 조피볼락, ----- 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품 포함)																		



구분	기 존 내 용	변 경 내 용	비고
	<p>3. 식재료 공급업체 선정 및 관리</p> <p>가. 급식 식재료의 조달방법 및 업체선정 기준, 식품군 분류 등에 관한 사항을 유치원 운영위원회의 사전 심의·자문(「학교급식법」제2조 제2항)</p> <p style="text-align: center;">「집단급식소 식품판매업소」가 아닌 업체에서 식재료 구매 가능한 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (국조실 현장점검 건의 사항, '14.8월) <ul style="list-style-type: none"> - 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 --- 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외) - 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 전문판매업, 우유류판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우 ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 축산물가공장 ----- 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능 <p>② 식재료 위생·안전성 확보</p> <p>2. 축산물 구매·검수 관리</p> <p>가. 구매 및 검수 관리 철저</p> <p style="text-align: center;">「축산물품질평가원」 사이트를 이용한 축산물 검수</p> <p>▷ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 시 - 축산물품질평가원 등급판정확인 결과 위·변조 의심 업체는 즉시 거래 중지후 관할 경찰서 수사 의뢰</p> <p>나. 축산물 이력번호 공개 의무</p> <p style="text-align: center;">표시·게시 방법</p> <p>○ 방법3: 식사 장소 또는 식당 입구 근처에 축산물 이력번호 게시</p>	<p style="text-align: right;">(p.39)</p> <p>3. 식재료 공급업체 선정 및 관리</p> <p>가. 급식 식재료의 조달방법 및 업체선정 기준, 식품군 분류 등에 관한 사항을 유치원 운영위원회의 사전 심의 (「학교급식법시행령」 제2조 제2항)</p> <p>1) 조달방법</p> <p>2) 업체선정기준</p> <p style="text-align: center;">「집단급식소 식품판매업소」 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (학교급식 적용 사항 관련) <ul style="list-style-type: none"> ※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고 - 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 --- 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외) - 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우 * 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도 ※ (참고) 식육은 ----- 납품하는 것도 가능 <p style="text-align: right;">(p.40~41)</p> <p>② 식재료 위생·안전성 확보</p> <p>2. 축산물 구매·검수 관리</p> <p>가. 구매 및 검수 관리 철저</p> <p style="text-align: center;">「축산물품질평가원」 사이트를 이용한 축산물 검수</p> <p>▷ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 시 - 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)의 '축산물 원패스'를 활용하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래 중지 후 관할 경찰서 수사 의뢰</p> <p style="text-align: right;">(p.41)</p> <p>나. 축산물 이력번호 공개 의무</p> <p style="text-align: center;">표시·게시 방법</p> <p>○ 방법3: 식사 장소 또는 식생활교육관 입구 근처에 축산물 이력번호 게시</p>	<p>〈수정〉 교육부 기본방향 반영</p> <p>〈수정〉 추가도입</p> <p>〈수정〉 교육부 기본방향 반영</p>
<p>V.공립 유치원 공동 (운반) 급식 학교</p>	<p>3. 공동급식 운영학교 상호 협조 사항</p>	<p style="text-align: right;">(p.46)</p> <p>3. 공동급식 운영학교 상호 협조 사항</p>	<p>〈추가〉 법령사항 원안반영</p>

구분	기존 내용	변경 내용	비고
운영	<p> 공동급식학교 급식경비 분담 (「학교급식법」 제8조, 같은법 시행령 제9조)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 학교의 설립·경영자 부담, 지자체 지원 가능 급식운영비(시설·설비유지비, 종사자 인건비, 연료비, 소모품비 등): 학교의 설립·경영자 부담 원칙, 학부모 부담 가능 ※ 각급 학교의 기본운영비 ----- 부담하여야 함 * 급식인원 = 급식학생 + 급식교직원 + 급식유치원생 	<p> 공동급식학교 급식경비 분담 (「학교급식법」 제8조, 같은법 시행령 제9조)</p> <ul style="list-style-type: none"> • (경비부담) 학교급식 실시에 필요한 급식시설·설비비는 학교의 설립·경영자 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다. • (급식운영비부담) 급식운영비는 1. 시설·설비유지비 2. 종사자의 인건비 3. 연료비, 소모품비 등의 경비이며, 2호와 3호에 따른 경비는 유치원운영위원회 심의를 거쳐 그 경비의 일부를 보호자로 하여금 부담하게 할 수 있다. ※ 각급 학교의 기본운영비 ----- 부담하여야 함 * 급식인원 = 급식유치원생 + 급식교직원 	
VI.서식	<p>[서식 1] 유치원급식 운영계획서 6. 위생·안전 관리 2. 개인위생 라. 6개월에 1회 건강진단 실시</p> <p>[서식 2] 유치원 급식일지</p> <p>[서식 9] 식품취급 및 조리 [서식 10] 배식기록지 [서식 16] 유치원 급식 일일 위생·안전 점검표 [서식 21] 주(일)별 청소 점검표</p> <p>[서식 11] 식재료 구매검수서</p> <p>[서식 13-1] 유치원급식 운영평가 점검표 [서식 13-2] 유치원급식 위생·안전 점검표</p>	<p style="text-align: right;">(p.49)</p> <p>[서식 1] 유치원급식 운영계획서 6. 위생·안전 관리 2. 개인위생 라. 건강진단 유효기간(6개월, 폐결핵은 1년)만료일 전·후 30일 이내 실시</p> <p style="text-align: right;">(p.65~66)</p> <p>[서식 2-1] 유치원 급식일지 [서식 2-2] 소규모사람유치원 급식일지</p> <p style="text-align: right;">(p.74)</p> <p>[서식 9] 유치원 급식 위생관리 점검일지 ※ 식품취급 및 조리, 배식기록지, 유치원 급식 일일 위생·안전 점검표, 주(일)별 청소 점검표 통합 작성·관리</p> <p style="text-align: right;">(p.76)</p> <p>[서식 10] 식재료 구매검수서</p> <p style="text-align: right;">(p.78)</p> <p>[서식 12-1] 유치원급식 운영평가 점검표</p> <p style="text-align: right;">(p.85)</p> <p>[서식 12-2] 유치원급식 위생·안전 점검표</p>	<p><변경> 법개정</p> <p><변경> 교육부 서식 간소화</p> <p><변경> 교육부 서식 간소화</p> <p><변경> 현행화</p>
기타	<p>※ 『식품 등의 표시·광고에 관한 법률』 개정으로 소비기한 표시제가 '23.1.1.부터 시행됨에 따라 "유통기한" 용어를 "소비기한"으로 변경</p> <p>※ "급식종사자자" 표현 대신 정식 직종을 사용: 영양교사, 영양사, 조리원 등 * eaT (2군데) → NeaT (2군데)</p>		