

한명의아이라도 포기하지 않는 울산교육

# 2024학년도 유치원급식 기본방향



울산광역시교육청

【체육예술건강과】



## 울산교육의 기본방향

### 교육비전

한명의아이라도 포기하지 않는 **울산교육**

### 교육지표

배움이 삶이 되는 학교, 미래를 열어가는 교육

### 정책방향

미래 준비  
책임교육

관계 중심  
공감교육

학생 맞춤  
안심교육

현장 지원  
열린행정

## 유치원급식 기본방향

### ☐ 유치원급식 운영의 내실화

- 유치원급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화
- 유아·학부모 참여 확대로 급식의 질 향상과 수요자 만족도 제고

### ☐ 유치원급식의 안전성 확보

- 유치원 식중독 등 위생사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화
- 과학적이고 체계적인 위생관리로 유치원단위 자주위생관리 능력 배양

### ☐ 안전하고 우수한 식재료 사용

- 위생적이고 안전한 품질의 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상
- 급식재료 구매와 관련하여 청렴도 증진 및 투명성 확보

### ☐ 영양관리와 식생활 지도

- 편식교정 등 바람직한 식생활습관 형성으로 평생건강의 기틀 마련
- 건강 지향적인 영양관리로 유아의 자기건강관리 능력 배양

### ☐ 유치원급식비 지원

- 유치원 무상급식을 통한 교육복지 증진
- 급식비 지원을 통한 원아·학부모 만족도 제고

### ☐ 재난 대응 유치원급식 운영

- 재난 상황 발생에 대응하여 원활한 급식 운영 대책 마련
- 재난 대비 비상 식재료 확보로 급식 공백 최소화

# 목 차

## I. 유치원급식 운영의 내실화

1. 일반운영 관리 .....	1
2. 운영계획 수립 .....	1
3. 수요자 참여 확대 .....	2
4. 유치원 급식비 운영 및 집행관리 .....	6
5. 운영평가 .....	7
6. 인력관리 .....	8

## II. 유치원급식 위생관리

1. 위생·안전 점검 .....	9
2. 위생교육 및 개인위생 관리 .....	10
3. 식중독 의심환자 신속 보고체계 운영 .....	13

## III. 안전하고 우수한 식재료 사용

1. 식재료 품질관리 기준 .....	15
2. 식재료 구매 시 유의 사항 .....	15
3. 식재료 검수 및 보관 .....	16

## IV. 급식시설 및 조리과정 관리

1. 급식시설 관리 .....	18
2. 전처리 및 가열조리 관리 .....	18
3. 배식 및 세척·청소 관리 .....	20
4. 음식물쓰레기 줄이기 .....	21

# 목 차

## V. 영양관리 및 식생활 지도

- 1. 식단 관리 및 작성 ..... 23
- 2. 영양·식생활 교육 및 지도 ..... 25

## VI. 유치원 급식비 지원

- 1. 유치원 급식비 지원 ..... 26
- 2. 무상급식비 ..... 26
- 3. 건강식재료비 ..... 27
- 4. 운영기준 ..... 27

## VII. 재난 대응 유치원급식 운영

- 1. 기본 방침 ..... 30
- 2. 재난 대응 유치원급식 운영 ..... 30
- 3. 급식 취소 시 식재료 처리 방법 ..... 31
- 4. 재난 상황별 급식비 지원 ..... 32
- 5. 정상급식 재개 시 준비사항 ..... 32

참고자료 ..... 33

2024학년도 주요 변경사항 ..... 72

## 1 일반운영 관리

### 가. 유치원급식의 목적

- ▶ 유아의 발육과 건강에 필요한 균형있는 영양공급으로 건강한 심신의 발달을 도모
- ▶ 식생활 지도를 통해 바람직한 식습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 하는 교육의 일환

### 나. 학교급식법 적용 대상 [참고1]

- 1) 국·공립 유치원 : 규모와 관계없이 모두 학교급식법 적용
  - 2) 사립유치원 : 원아(현원) 수 50명 이상(매년 10월 정보공시 기준) 학교급식법 적용
- ※ 「학교급식법」 개정·시행('21.1.30., '22.6.29.)으로 동 법 제4조(학교급식 대상)에 포함

다. 유치원 급식은 직영급식을 원칙으로 함

### 라. 집단급식소 설치신고 [식품위생법 제2조제12호 및 제88조]

- 식품위생법에 따라 1회 50명 이상(원아 및 교직원 등)의 식사를 제공하는 유치원은 시설기준을 갖추고 관할 구·군청에 집단급식소 설치신고를 하여야 함

## 2 운영계획 수립

### 가. 전 유치원은 해당 학년도 급식 전 급식운영계획을 수립함 [참고2]

- 급식 전반에 관한 업무를 기술하고 각 업무에 적절한 담당자를 지정하도록 함

### 나. 유치원운영위원회 심의·자문

- 1) 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 유치원의 장이 결정하여야 함

## 2) 유치원운영위원회 심의·자문사항(「학교급식법 시행령」 제2조제2항)

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

※ 단, 사립유치원 중 학교급식법 미적용 유치원은 제외

다. 유치원의 장은 운영계획의 이행상황을 「학교급식법 시행령」 제4조에 따라 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고하여야 함 [참고3]

## 3 수요자 참여 확대

### 가. 유치원급식소위원회 구성·운영 및 학부모 모니터링제 운영

#### 1) 유치원급식소위원회

##### 가) 목적

- 유치원운영위원회에 「유치원급식소위원회」를 설치하여 유치원 급식에 관한 유치원운영위원회의 심의·자문을 효율적으로 수행하도록 하기 위함 (「유아교육법 시행령」 제22조의11)

##### 나) 구성

- (1) 유치원운영위원회 위원 중 유치원 급식에 전문성 또는 관심이 있는 위원
- (2) 학부모 및 교직원 중에서 유치원 급식에 전문성 또는 관심이 있는 자
- (3) 유치원급식소위원회에 영양교사 또는 유치원 급식담당자가 간사로 참여
- (4) 병설유치원의 경우에는 필요하면 유치원급식소위원회를 해당 유치원을 병설한 학교의 학교급식소위원회와 통합하여 운영할 수 있음



## 다) 역할

- (1) 유치원 급식에 관해 심의·자문하는 사항에 대해 사전 조사 및 검토한 후 그 결과를 유치원운영위원회 본회의에 보고함
- (2) 급식 개선 및 질 향상을 위한 의견 개진, 모니터링 등 실시

## 2) 학부모 모니터링제 운영

- 가) 유치원급식소위원회에서 급식모니터링단 통합 운영 가능
- 나) 학부모 모니터링은 식재료 검수, 위생, 조리, 점식, 배식 등 급식의 전 과정 또는 일부를 참관하고 의견을 제시하며 소통하는 것으로 충분한 설명과 이해와 참여를 유도
- 다) 참여하는 학부모는 철저한 위생관리(위생복장 및 손소독 등)가 될 수 있도록 사전 전달 필수

## 나. 열린 유치원급식 운영

### 1) 유치원 홈페이지 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 「급식게시판」 운영

- 가) 급식개선에 관한 의견수렴 및 개선조치 내용을 홈페이지 등에 공개함으로써 유치원급식 관련 민원 해소와 이해증진
  - 나) 매 학기별 ‘급식비 중 식품비 사용 비율의 공개(보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우)’ 및 매 학년도말 기준 ‘급식 실시현황’ 제출
- ※ 유치원급식 운영·영양관리 안내서의 유치원급식 운영평가 항목(5번)에도 동일하게 적용
- 다) 원아에게 제공되는 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식 현장의 다양한 정보를 원아·학부모에게 제공 노력

### 2) 유치원급식 관련 설문조사

- 가) 조사내용 : 급식 관련 설문조사 및 건의사항
- 나) 유치원별 조사 결과는 유치원 홈페이지(학부모 소통앱)로 공개하고 필요시, 가정통신문으로 추가 안내

### 3) 급식 식재료 원산지 표시제 준수 철저

가) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)

품 목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기&lt;유산양 포함&gt;) 및 그 가공품</li> <li>· 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀 가공품 포함, 찹쌀, 현미, 찌쌀 포함)</li> <li>· 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루</li> <li>· 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)</li> </ul>
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태&lt;황태, 북어 등 건조한 것은 제외&gt;, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세 / 해당 수산물가공품을 포함</li> </ul>

나) 표시방법

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

- ▶ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과 대상임
- ▶ (농축산물) 농산물 품질관리원([www.naqs.go.kr](http://www.naqs.go.kr)) - [원산지 표시 종합안내 서비스] 참조  
(수산물) 수산물 품질관리원([www.nfqs.go.kr](http://www.nfqs.go.kr)) - [원산지 표시] 참조
- ▶ 집단급식소 원산지 표시대상 품목 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

### 4) 축산물 이력제도 준수[학교급식법 적용 유치원에 한함]

가) 이력관리대상 축산물

- ▶ 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란
- ▶ 수입산 쇠고기, 돼지고기
- ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력 관리 대상 제외

나) 표시기한 : 급식일을 기준으로 7일 이내 게시 또는 표시

다) 표시·게시 방법 : 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원 홈페이지 또는 급식 장소에 게시

(1) 축산물품질평가원 ‘맘편한서비스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회

(2) 유치원 홈페이지에 축산물 조리 시 마다 등록

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

## 5) 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 및 관리 철저

가) 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화 (「학교급식법」 제16조, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표2])

- 위반 시 급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

나) 알레르기 유발식재료 표시 대상

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

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

다) 알레르기 유발식재료 공지 및 표시방법

(1) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정 통신문으로 안내함과 동시에 유치원(학교) 인터넷 홈페이지에 게재

※ NEIS에서 제공하는 알레르기 정보와 유치원 제공식단의 알레르기 정보 확인 후 안내

(2) 표시방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식생활교육관 및 교실에 게시

라) 식품알레르기의 관리

(1) 식품알레르기란 해당 식품에 두드러기, 가려움 등 과도한 면역 반응이 일어나는 것을 말함

(2) 알레르기의 원인이 되는 식품을 제거하고 사고 발생 때 즉각적인 대응을 통해 알레르기 사고를 예방

마) 식품알레르기 실태조사 및 파악 [서식10~12]

- 학기 초 또는 새로운 유아가 입학할 때 전체 원아를 대상으로 식품 알레르기 반응을 조사하여 질환 유무를 파악함(원인 식품, 식품별 알레르기 증상과 전문가의 진단 여부를 반드시 확인함)

바) 학부모(보호자) 개별 면담 및 선정

- (1) 학부모(보호자)와 개별 면담을 하여 식품알레르기 진단 근거가 명확한 병원 진단에 근거한 것인지와 진단 병원, 진단 의사, 진단 시기, 검사방법 등을 확인
- (2) 과거 발생한 알레르기 사고에서 반응에 필요했던 음식의 양과 경로(섭취에 의한 것인지, 접촉에 의한 것인지, 흡입에 의한 것인지), 증상, 대응 방법 그리고 응급의약품 처방을 받았는지를 파악
- (3) 알레르기 원아를 위한 대체식과 제거식에 대해 설명하고, 필요하다면 조리도구의 개별 사용에 대해서 논의

사) 관리 대상 기록 카드 작성(권장 사항)

- 식품알레르기 조사서와 심층 상담을 통해 원아의 원인 식품, 진단, 증상 반응 위급도, 영양 위험, 심리적 문제, 식사 관리 방법, 수업 중 관리 방법 등을 기록한 관리 대상 기록 카드 작성을 권장

## **4 유치원 급식비 운영 및 집행관리**

가. 급식운영비 중 시설·설비의 유지비는 유치원 운영비에서 집행

나. 교직원 급식비는 원아 급식비 이상을 부담하는 것을 원칙으로 함

- 1) 식품비, 운영비, 인건비 지원단가 등을 모두 포함하여 원아 급식비 이상으로 징수

- 2) 교직원 별도 식당 운영 및 별도 식단제공 금지

다. 급식 관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 받은 자 모두 엄중 처벌

- 급식 비리 관련 민원 발생유치원, 유치원급식 운영평가 시 급식 운영상 문제가 있다고 판단되는 유치원은 감사부서에 감사 요청

#### 라. 식재료 물품 대금 카드 결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지

- 유치원에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)하면 수수료가 납품업체에 부과되어, 이는 식재료의 질 저하로 이어지므로 카드 결제 지양

## 5 운영평가

### 가. 유치원급식 운영평가

- 1) (근거) 「학교급식법」 제18조(학교급식 운영평가)
- 2) (평가기관) 관할 교육지원청
- 3) (평가횟수) 연 1회(2학기) 실시
- 4) (평가대상) 학교급식법 적용 유치원
- 5) (평가내용) 식재료 품질관리, 영양관리, 급식운영 준수사항 등

구 분	학교급식 법령준수사항	지도(권장) 사항	총 항목수	총배점
항목수	5개 항목	8개 항목	13개	100점
항목당 배점기준	<u>all or none</u> 척도 적합 8점 부적합 0점	<u>3단계 척도</u> 우수 7.5점 보통 4점 미흡 0점		
배점	40점	60점		

※ 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 부록3 유치원급식 운영평가 점검표 참조

### 나. 평가 결과 조치

- 운영평가 통해 지적된 사항에 대하여는 유치원에서 자체적으로 개선 또는 시정 가능한 부분은 현장 지도 실시

## 가. 영양교사

- 1) 원아 수가 100명 이상인 유치원에는 영양교사를 1명 이상 두어야 함
- 2) 원아 수가 200명 미만인 유치원은 같은 교육지원청의 관할구역에 있는 2개의 유치원마다 공동으로 영양교사를 둘 수 있음
  - 영양교사는 상시근무 형태로 채용하여야 하며, 근무시간은 2개의 유치원을 공동으로 관리 시, 영양교사 기준으로 「근로기준법」 제50조에 따라 일주일간의 근무시간은 점심시간을 제외하고 40시간으로 하며 토요일은 휴무를 원칙으로 함

## 나. 조리사

- 집단급식소 운영자는 조리사를 두어야 함

## 다. 영양교사, 조리사 업무

구 분	직 무	관련 규정
영양교사	1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수 2. 위생·안전·작업관리 및 검식 3. 식생활지도, 정보 제공 및 영양상담 4. 조리실 종사자의 지도·감독 5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항	학교급식법 시행령 (제8조)
조리사	1. 식단에 따른 조리 업무(식재료의 전처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정) 2. 구매식품의 검수 지원 3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무 4. 그 밖의 조리 실무에 관한 사항	식품위생법 (제51조)

## 1 위생 · 안전 점검

가. 유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 이상 위생·안전 점검 실시

- 1) (근거) 「학교급식법」 제19조(출입 · 검사 · 수거 등)
- 2) (점검기관) 관할 교육지원청
- 3) (점검횟수) 연 2회(학기별 1회) 실시 원칙, 2024학년도 연 1회 점검 한시 적용
- 4) (점검대상) 학교급식법 적용 유치원
- 5) (점검내용) 학교급식법령 준수사항, 급식운영 지도(권장) 사항, 지적사항 이행 여부 등
- 6) 교육지원청 주관 위생 · 안전 점검 시 ‘급식 이물질 혼입 예방 관리 사항’ 등도 포함하여 확인

구 분	학교급식 법령준수사항	지도(권장) 사항	총 항목수	총배점
항목수	16개 항목	16개 항목	32개	100점
항목당 배점기준	all or none 척도 적합 4점 부적합 0점	3단계 척도 우수 3점(2점) 보통 1.5점(1점) 미흡 0점(0점)		
배점	64점	36점		

※ 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 부록3 유치원급식 위생·안전 점검표 참조

※ 학교급식법 미적용 유치원은 별도의 점검계획에 따라 실시함

나. 점검 결과 조치

- 1) 위생 · 안전 점검을 통해 지적된 사항 중 「식품위생법」 등 관계 법령 위반 사항을 적발하였을 때는 지방식약청 및 시 · 군 · 구청의 협조를 받아 무허가 (무신고) 또는 무표시 식품과 부패 · 변질된 부정 · 불량식품 등을 압수하거나 수거하여 폐기함과 추후 관계행정청에 행정처분 요청

- 2) 지도 및 권장 사항에 대하여는 유치원에서 자체적으로 개선 또는 시정 가능한 부분은 현장 지도 실시

#### 다. 특별점검

- 1) 식품의약품안전처(시·군·구) 주관 합동점검 등
    - 시기 : 개학기 연 2회(3월 / 8~9월)
    - 점검자 : 부산식약청, 울산광역시·군·구청, 교육(지원)청, 소비자감시원
  - 2) 그 외 식중독이 우려되는 시기나 민원 발생 유치원 대상 수시 점검
  - 3) 집단급식소 설치·운영자는 위생관리 점검일지 [서식3] 기록 철저
- ※ 집단급식소 급식안전관리 기준(식품의약품안전처고시 제2023-32호)

## 2 위생교육 및 개인위생 관리

#### 가. 집단급식소 설치·운영자 식품위생교육

- 식품위생법 제41조에 의거하여 식품위생교육을 받아야 함

집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」제15조에 따라 영양사 면허를 받은 사람을 말함)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받으면 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 봄

#### 나. 영양(교)사 위생교육

- 한국식품산업협회, 대한영양사협회 등 외부교육 실시

#### 다. 조리사 위생교육

- 한국식품산업협회, 한국조리사협회 등 외부교육 실시

#### 라. 식품취급 및 조리작업자 개인위생 관리

- 1) 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강 상태를 확인하여, 아프거나 다친 종사자는 즉시 관리책임자에게 보고하고, 조리작업에서 배제



2) 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능)  
건강진단을 실시하고, 영양(교)사는 개인별 건강진단 결과 기록 및 관리

※ 학교급식법 미적용 유치원은 1년마다 1회 건강진단 실시

### 3) 유치원급식 분야 건강진단 적용사항

구 분	학교급식법 적용 유치원	학교급식법 미적용 유치원
검사항목	폐결핵, 장티푸스, <u>파라티푸스</u>	폐결핵, 장티푸스, <u>파라티푸스</u>
검사기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유효기간	검사기한 <u>연장 불가</u>	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 범위에서 <u>검사기한 연장 가능</u>

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을  
지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품  
안전처 유권해석 안내[체육예술헌강과-10205(2023. 7. 28.) 참조]

## < 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 검사일로 부터 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.

#### 4) 개인위생 및 위생복장

- 가) 손톱을 짧게 하고, 지나친 화장과 향수, 매니큐어 및 장신구를 금지하며, 개인위생을 항상 청결히 유지
- 나) 식품 취급 전 반드시 손세척과 소독을 실시하여야 하며, 모든 식재료는 맨손으로 취급하지 않아야 하고, 팔의 노출을 최소화
- 다) 작업 시 전용 위생복, 위생모, 위생화, 마스크를 반드시 착용하고 앞치마는 전처리용, 조리용, 배식용, 청소용으로 구분
- 라) 배식 담당자는 배식용 앞치마와 마스크를 반드시 착용할 것
- 마) 모든 조리장 출입자는 위생복, 위생모, 위생화, 마스크를 착용하고 손세척과 소독을 실시하도록 관리할 것

## 3

## 식중독 의심환자 신속 보고체계 운영

가. 담임교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 원아의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 있는지를 상시 모니터링

1) 원장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고하고 초동단계 신속 대응조치 강구 [참고5]

2) 신고(보고) 방법은 유선 또는 메신저, 팩스 등으로 신속·정확하게 조치  
나. 유치원별 식중독 비상대책반 구성·운영

구 분		역할 및 임무
유치원	담임교사	· 설사 환자 파악 및 역학조사 협조, 보건교육 실시 등
	보건 담당자	· 설사 환자 모니터링 자료 취합·정리·분석, 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	· 보존식 확보, 안전한 급식 및 식수 제공 등
교육청		· 역학조사의 원활한 진행 협조
시·군·구청의 감염부서(보건소)		· 역학조사 및 가검물 채취, 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생부서		· 보존식 및 가검물 채취, 식품유통, 조리과정, 이동경로 조사 등

다. 식중독 사고 원인 규명을 위한 보존식 보관관리 철저

- 1) 유치원별 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록
- 2) 유치원별로 담당자를 지정하여 보존식 보관 및 관리 철저

- ▶ 보존식은 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분 분량을 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상, 냉동 보관
- ▶ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)

※ 조리사를 보존식 관리 담당자로 지정 권장

3) 식중독 의심 사고 발생 시 소독처리 등 훼손 금지, 역학조사 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)

## 라. 식중독 의심 환자 발생 시 유치원에서의 처리 사항

- ▶ 보존식 보관 확인[-18℃ 이하, 144시간(6일)]
- ▶ 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 신고
- ▶ 원인(역학) 조사 이전에 조리실 등 급식실 소독·방역 금지
- ▶ 식중독 의심 구토자 발생 시, 토사물 채취·밀봉(역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독
- ▶ 발생 현황 파악 및 관련 자료 수집
- ▶ 원인(역학)조사 이전에 확인 사항 등 관련 자료 인계

## 마. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생 원인에 따라 관련 업체 제재 및 원인 제공자, 관리자 등에 대한 제재 조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고

## 바. 부산지방식품의약품안전청과 연계한 【식중독 예방 진단컨설팅 서비스】 실시

- 유치원 급식실의 위생 상태 및 오염 가능성 여부 등을 정확하게 진단하고 맞춤형 식중독 예방법을 제공하여 향후 발생할 수 있는 잠재적 식중독 사고 사전 예방(별도 계획 시달)



참고자료

1. 개인위생 관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p24
2. 보존식보관 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p72
3. 식중독 의심환자 신속 보고 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p98
4. 유치원급식 위생·안전 점검 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p79

## 1 식재료 품질관리 기준

### 가. 급식 식재료 품질관리 기준 준수 철저

- 1) 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 [별표2] ‘학교급식 식재료의 품질관리 기준’에 부합되는 식재료 구매·검수 후 사용
- 2) 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용 하는 업체 권장
  - ※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH4.3 정도)된 김치류 제공 권장
- 3) 식재료 해당 법령에 따라 원산지가 표시된 제품을 구매

### 나. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

- 1) 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 유치원운영위원회 심의 의무화
  - 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의를 거쳐 유치원장이 결정(「학교급식법 시행령」 제2조)
  - ※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소
- 2) 식재료 구매 시 원산지, 품질등급 등 품질기준 명시 및 검수 철저

## 2 식재료 구매 시 유의사항

### 가. 우수한 품질의 식재료를 구매하기 위해 식품위생법에 따라 「집단급식소 식품 판매업소」로 영업신고를 한 업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체를 선정하여 구매

### 나. 식재료 구매 시 공급업체에 규격 기준을 분명하게 제시하고, 이에 따라 철저하게 검수함

- 다. 1차 농산물을 제외한 모든 식품은 식품표시사항이 표시된 적법한 제품을 사용하여야 함
- 라. 모든 구매 절차는 모두 문서로 남겨 회계 관리의 급식비 지출내역과 일치하도록 투명성 확보

### 3 식재료 검수 및 보관

#### 가. 검수

##### 1) 검수란?

납품된 식재료의 품질, 선도, 위생, 수량, 규격, 가격 등이 구매 요청한 내용과 일치하는지를 검사하여 식재료를 확인하는 과정

##### 2) 검수는 영양교사 등 유치원 관계자가 입회하여 반드시 대면, 복수 검수 실시

##### 3) 집단급식소 설치·운영자는 「집단급식소 급식안전관리 기준」

(식품의약품안전처고시 제2023-32호)에 따라 반드시 검수일지를 작성

#### 나. 검수 시 유의사항

- ▶ 식재료를 검수대로 운반하는 납품업체 직원의 위생복장과 건강상태를 확인
- ▶ 납품차량의 청결상태를 육안으로 확인하고, 각 식품별 검수온도 기준에 맞추어 운반하였는지 비접촉식 적외선 표면 온도계 등으로 확인
- ▶ 발주 내용, 거래명세서(납품서)와 대조하여 식재료명, 원산지, 규격 및 수량, 소비기한(유통기한), 제조일, 품질상태, 온도를 확인하고 검수 기록지에 기록
- ▶ 검수 기록지, 원산지가 기재된 거래명세서(납품서), 영수증 등 증빙서류는 3년간 보관

#### 다. 보관방법

- 1) 검수를 마친 식재료는 전처리 혹은 조리 전까지 품질 저하와 수량 손실이 발생하지 않도록 보관
- 2) 당일 구매한 식재료는 가급적 구매한 날 모두 소비하되, 식재료를 보관할 경우 반드시 그 제품 표시사항의 보관 방법(냉동, 냉장, 실온, 상온 등)을 확인한 후 보관 방법에 맞게 보관

구 분	냉 동	냉 장	실 온	상 온
보관 적정온도	-18℃ 이하	5℃ 이하	1~35℃	15~25℃

- 3) 같은 식품류라도 제조회사마다 보관방법이 다를 수 있으므로 식품표시 사항을 반드시 확인하여 준수하며, 일부 식품은 개봉 전후의 보관 방법이 다른 경우도 있으니 주의
- 4) 식품표시사항이 없으면 무표시 제품을 사용하는 것으로 간주하므로 훼손되지 않게 주의
- 5) 소분 포장마다 식품표시사항관리표로 제품명, 소분일, 소비기한(유통기한), 보관방법, 원산지를 기록해 부착

#### 라. 식품보관실 관리 사항

- 1) 식품류와 비식품류(소모품 등)가 섞이지 않게 분리 보관
  - 식품보관실에 각종 세제와 락스 등의 살균소독제 등 유해 화학물질은 보관하지 말아야 함
- 2) 소비기한(유통기한) 등 식품표시사항이 잘 보이는 쪽으로 식품을 진열하되 선입선출이 용이하도록 소비기한(유통기한)이 짧은 순서대로 앞쪽에 진열
- 3) 문이 있는 경우 직사광선을 막는 차광막을 설치하고, 자주 환기하여 적절한 식품 품질이 유지되게 함



#### 참고자료

1. 식재료 품질관리기준 : 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p14
2. 식재료 검수 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p43
3. 검수온도계 관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p245
4. 식재료 보관 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p50

## 1 급식시설 관리

### 가. 급식시설 소독

- 50명 이상의 유치원은 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10~3월)는 3개월마다 1회 이상 방역을 실시 후 소독필증 비치

### 나. 조리용수 및 음용수 관리

- 1) 유치원급식에 사용하는 물은 「먹는 물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조의 먹는 물 수질기준에 적합해야 함
- 2) 수도물을 사용하지 않고 지하수, 생수 등을 조리용수와 음용수로 사용할 경우, 정기적으로 수질검사를 실시하여 적합 수질검사 성적서를 비치

### 다. 방학 중 급식시설에 대한 위생관리 지적( '23년 국정감사)

※ 여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등

- 라. 모든 유치원에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시

## 2 전처리 및 가열조리 관리

### 가. 전처리 작업 시 유의사항

- 1) 전처리와 조리작업을 구분하여야 하나, 구조상 한 장소에서 수행할 경우, 전처리가 완전히 끝난 후 작업대와 싱크대를 세척·소독한 다음 조리를 시작
- 2) 생닭 등 식중독균 오염 가능성이 높은 식재료는 가장 나중에 작업





3) 칼, 도마, 용기, 고무장갑, 행주, 앞치마 역시 전처리용을 구분해 사용하고  
수시로 세척·소독하거나 필요시 교체

- 작업자별 혼란을 피하기 위해 잘 보이는 곳에 구분 사용 표식을 부착

#### 4) 소독

가) 생채소·과일은 용기세척, 세척, 행굼, 소독, 행굼의 5단계로 진행

나) 소독액은 식품의약품안전처에서 식품첨가물로 인정한 제품을 사용

다) 염소계 살균소독제의 경우, 유효염소 농도 100~130ppm 또는 이와  
동등한 살균 효과가 있는 소독제에 5분간 침지한 후 냄새가 나지  
않을 때까지 먹는 물로 행굼

#### 나. 가열조리 작업 시 유의사항

1) 탐침온도계를 사용하여 중심온도가 75℃ 이상에서 1분 이상 유지된 것을  
확인한 후 식품 취급 및 조리 기록지의 식품 중심온도 확인란에 ○표를 기록

※ 패류는 중심온도가 85℃ 이상에서 1분 이상 유지 확인 및 기록

#### 2) 가열조리 후 2차 오염 방지

- 맨손작업을 절대 금지하며, 칼·도마·고무장갑·앞치마 등 조리기구  
조리용으로 구분한 것으로만 사용하되 철저히 소독

3) 조리 완료된 음식은 적온(찬 음식 5℃ 이하, 더운 음식 57℃ 이상)이  
유지되도록 하고, 세척·소독된 용기에 담고 덮개를 덮어 보관

4) 가열조리 한 식재료와 가열조리 하지 않은 식재료를 혼합하는 경우, 배식  
직전에 혼합하여 제공

## 다. 검식

- 1) 조리가 완료되면 영양교사가 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하여 기록
- 2) 소독된 용기에 덜어 검식전용 수저를 사용하여 검식을 실시

## 3 배식 및 세척·청소 관리

### 가. 배식관리

- 1) 조리 완료 후 2시간 이내에 배식이 완료되도록 관리함
- 2) 교실 배식하는 경우, 담당자에게 배식을 마쳐야 할 시각을 안내하여 준수
- 3) 올바른 배식 복장을 갖추고, 청결한 도구(집게, 국자 등)를 사용하여 배식

### 나. 세척관리

- 1) 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
  - 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류 되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼작업 실시
- 2) 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
  - 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등\*에 따른 유독물질로 식기세척제로 사용 불가

\* 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시 「유독 물질 및 제한물질·금지물질의 지정」 제3조 [별표1]

- 3) 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 급식일지에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독

※ PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류 여부 검사에 사용됨)으로 검사

### PH 시험지법

#### ▶ 필요기구

- PH 시험지 : PH 0~14 범위까지 측정 가능한 시험지
- 분무기

#### ▶ 검사요령

- 세척이 완료된 식판에 분무기를 이용하여 행굼에 쓰이는 물(음용에 적합한 물)을 고루 뿌려 적신다.
- 위의 식판에 접촉한 PH시험지와 행굼에 쓰이는 물만을 접촉한 PH시험지 간 변화된 색을 관찰하였을 때 차이가 없어야 한다.

4) 세제(식기세척기 세제 포함)는 유치원별 사용 용도·용법에 적합한 세제 또는 녹색제품(환경친화적 제품) 구매

#### 다. 청소관리

- 모든 장비와 기구는 주기별(일별, 주별, 월별, 연간)로 청소 계획을 수립하여 정기적으로 실시해야 하며, 청소와 소독 작업에 관한 내용을 기록 작성

## 4 음식물쓰레기 줄이기

#### 가. 음식물쓰레기 감량의무사업장 준수사항

- 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상(유치원의 경우 200명 이상)에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물 처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

#### 나. 음식물쓰레기 줄이기 추진

##### 1) 효율적인 식단계획 및 식품구매·조리

- 원생들의 선호도와 영양을 고려하여 잔반량을 최소화할 수 있는 식품과 조리법 이용

- 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 남은 식재료 최소화
- 전처리 시 폐기율이 최소화될 수 있는 식재료 선택(전처리 채소 등)

#### 다. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

- 1) 배식 시 자신의 음식량에 대한 의사표현을 하도록 하며, 적정 1인 분량에 대한 지도 실시
- 2) 교직원 회의 등을 통하여 음식물쓰레기 줄이기의 당위성을 홍보하여 담임교사의 잔반(편식)지도 협조 유도
- 3) 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시
- 4) 방송교육, 가정통신문, 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기’ 줄이기 교육·홍보 강화

#### 라. 자체감량

- 1) 수분을 최대한 줄여서 배출
- 2) 식생활교육관에 2개의 잔반통을 비치하여 순수잔반과 일반쓰레기를 분리 배출토록 개선하여 음식물쓰레기 저감화 및 처리비용 절감 방안 강구
  - 순수잔반은 급식 배식 후 남은 음식 및 음식물쓰레기이며, 동물의 뼈, 어패류껍질, 채소류의 뿌리 등은 일반쓰레기로 분리 배출



우리아이

참고자료

1. 급식시설 관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p2
2. 공정별 중요 관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p56
3. 배식 및 퇴식 관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p76
4. 조리용수 및 음용수 관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p82
5. 식품 표면의 세척 및 살균소독 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p84
6. 폐기물 및 청소관리 : 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 p91

## 1 식단 관리 및 작성

가. 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

1) 유치원급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」 제5조 관련 [별표3])

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A ( $\mu$ g RAE)		티아민(mg) (비타민B <sub>1</sub> )		리보플라빈(mg) (비타민B <sub>2</sub> )		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

※ 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임

2) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용

3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한

- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용

4) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품 제공 최소화

나. 식단 작성 시 고려할 사항

1) 영양 : 유치원급식 영양관리기준( $400\text{kcal} \pm 10\%$ )에 맞게 작성하되 원생의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 유치원 운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 유치원의 장이 결정

2) 조화 : 다양한 맛, 질감, 색, 모양, 조리방법의 조화가 되도록 메뉴 구성

3) 예산 : 급식 예산에 부합되는 식단구성

4) 작업 : 조리종사자의 인력현황과 숙련도, 보유하고 있는 조리기기의 종류와 수량

5) 위생 : 식중독을 일으키기 쉬운 식품(시간·온도 관리가 필요한 식품) 사용 시 주의

6) 식재료 : 제철채소 및 과일, 절기음식을 고려한 메뉴작성 권장

예) 추석 송편, 동지 팔죽 등 「전통음식의 날」 운영

**<식재료 구매량 산출 예>**

음식명	식재료명	1인량(g)	구매량(kg)	산출기초 (1인량에 급식인원 곱하여 산출)
쇠고기 미역국	건미역	2	0.2	2g X 100명
	쇠고기	15	1.5	15g X 100명
	마늘	1	0.1	1g X 100명
	국간장, 소금	양념류는 규격 단위로 구매 및 재고관리		

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

8) 유치원의 급식여건을 고려하여, 유치원 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 반영 노력

※ 병설유치원 유아에게 매운음식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회)

다. NEIS를 이용한 메뉴작성, 영양량 및 원산지 표시제 권장

1) 등록되어있는 요리 및 기초정보를 이용하여 식단 작성

2) 작성된 식단은 월간식단, 주간식단표, 급식일지와 연계되어 사용

라. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 유치원급식 「영양표시제」 실시 강화

1) 원아들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양

2) 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 유치원 홈페이지 등에 공개하고, 주간식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시

마. 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

1) 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립

- 나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영·수립
- 유치원급식 운영평가 시 유치원별 계획 수립·이행 여부 확인

2) 유치원급식에서 나트륨 저감화 실천

- 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, ‘염도계’를 구입하여 활용

※ ‘국 자율의 날’ 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화

바. L-글루탐산나트륨(향미증진제)\*에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선

\* 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정(식품의약품안전처고시 제2023-82호)

사. 「전통음식의 날」 등을 지정·운영 권장

- 전통식단이나 전통음식의 전시 등을 통하여 전통 식문화의 계승·발전 도모

## 2 영양·식생활 교육 및 지도

가. 유아기는 식습관과 생활 습관이 형성되는 중요한 시기로 올바른 식습관이 형성되도록 구체적인 지도·관리가 필요

나. 식품안전 및 영양·식생활 교육

- 1) 「유치원급식 운영계획」에 ‘식품안전 및 영양·식생활 교육계획’ 반영 및 실시 권장
  - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, 식품안전 및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영
- 2) 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공



참고자료

1. 식단 계획 및 관리 : 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p32
2. 식생활 지도 : 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p40
3. 저염식단 관리 : 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 p52

## VI

## 유치원 급식비 지원

### 1 유치원 급식비 지원

가. 목적 : 유치원 급식비 지원으로 학부모 부담경감 및 교육복지 실현

나. 대상 : 공·사립유치원 재원생

다. 지원내용 : 무상급식비, 건강식재료비

- 1) 학기중 중식비(토·공휴일 및 방학 제외)
- 2) 간식 및 우유비 제외

### 2 무상급식비

가. 공통기준

- 1) 2024. 3. 4. 원아수와 2024. 9. 2. 원아수 기준으로 지원단가 적용
- 2) 지원단가는 2024. 3월 ~ 2025. 2월까지 적용
- 3) 식품비 중 20% 이상 과일, 친환경식재료, Non-GMO 등 우수 농·축·수산물 구입 예산으로 사용

나. (공립유치원) 지원단가 및 지원일수


원아수 구간	지원 단가(원)			지원 일수
	식품비	운영비	계	
1명 ~ 25명	2,620	280	2,900	최대 200일
26명 ~ 50명	2,590	260	2,850	
51명 ~ 100명	2,560	240	2,800	
101명 ~ 200명	2,530	220	2,750	
201명 ~	2,500	200	2,700	



## 다. (사립유치원) 지원단가 및 지원일수

원아수 구간	지원 단가(원)				지원 일수
	식품비	운영비	인건비*	계	
1명 ~ 25명	2,620	280	950	3,850	최대 230일
26명 ~ 50명	2,590	260	900	3,750	
51명 ~ 100명	2,560	240	800	3,600	
101명 ~ 200명	2,530	220	700	3,450	
201명 ~	2,500	200	650	3,350	

※ 무상급식비 세부 항목 별 각각 10% 범위 내에서 교차 사용 가능

※ 무상교육 연령은 무상교육비(표준유아교육비)의 인건비와 이중지원 해당  인건비\* 항목 지원 제외

※ 연령별 지원 기준

- 원아수 구간 : 해당 유치원의 전체 원아수 합계로 구간 적용
- 무상교육 미대상(3세) : 식품비+운영비+인건비\* 지원
- 무상교육 대상(4세, 5세) : 식품비+운영비 지원

## 3 건강식재료비

가. 지원내용 : 과일(주 2회)\*, 친환경, 우수 농·축·수산물 등 건강식재료 구입비

\*생과일 뿐만 아니라 과일샐러드, 과일 재료가 포함된 후식류 등 자율적으로 메뉴 구성

나. 지원단가 : 1인 1식당 300원

다. 지원일수 : 무상급식비 지원일수

## 4 운영기준

가. 급식비 지원금 사용 기준

- 1) 무상급식비와 건강식재료비는 각각 용도에 맞게 사용하고 목적 외 사용 금지
- 2) 교직원 급식비는 원아 급식비(무상급식비+건강식재료비 등) 단가 이상으로 부담하며, 교직원 급식비 징수금액과 집행 상황을 명확히 정리

- 3) 운영비 부족분은 유아학비지원금 등으로 충당
- 4) 전(全)일 행사일일 때 유치원 밖에서 이루어지는 급식은 지원일수에서 제외
- 5) 예산은 1인 1식 단가를 기준으로 급식일수에 맞게 지원하므로, 최종 집행잔액 발생 시 전액 반납(감액) 조치함
- 6) (운영비) 연료비, 소모품비 집행 가능

※ 급식시설·설비의 유지비 사용 불가(학교급식법 시행령 제9조)

▶ 학교급식법 시행령 제9조제1항제1호의 ‘급식시설·설비의 유지비’는 무엇인가?

「학교급식법령해설서」

- 급식시설·설비란 배관 등에 연결되어 조리실에 설치하는 밥솥, 국솥, 가스스테이블, 조명, 환기장치 등의 설비·기기 등을 비롯하여, 매뉴얼 등을 갖춘 냉장고, 야채절단기와 같은 기계 등을 말함
- 따라서 급식시설·설비의 유지비란, 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비를 말함
- 학교급식법 제8조제2항에 따라 당해 학교의 설립·경영자가 부담함

## 나. 무상급식비의 교부금 정산 원아수 적용 기준

- 1) 매월 1일 재적 원아수 적용(단, 1일이 공휴일일 경우 익일 적용)
- 2) 해당 월 중간에 발생하는 결석 및 전·출입 반영하지 않음

## 다. 무상급식비 교부 일정(교육지원청 → 유치원)

구 분	내 용	비 고
2024. 3월	• (1차) 예산조기집행 등 계획에 따라 교부	• 3. 4.자 NEIS 재적 원아수 기준
9월	• (2차) 11월분까지 교부	• 9. 2.자 NEIS 재적 원아수 기준
12월	• (3차) 12월분 교부 : 11월까지 정산하여 잔여분 교부	• 12. 2.자 NEIS 재적 원아수 기준
2025. 1월	• (4차) 2025. 1~2월분 교부	• 1. 2.자 NEIS 재적 원아수 기준

※ 위 교부일정은 예산 사정 등으로 변경 가능

## 라. 무상급식비 정산 일정(유치원 → 교육지원청)

일자	교부금 정산(A)	집행금액 정산(C)	비 고
2024. 4. 2.(화)	• 3월분 교부금 정산자료 제출	유치원 자체 관리	
5. 2.(목)	• 4월분 교부금 정산자료 제출		
6. 3.(월)	• 5월분 교부금 정산자료 제출		
7. 2.(화)	• 6월분 교부금 정산자료 제출		
8. 2.(금)	• 7월분 교부금 정산자료 제출		
9. 2.(월)	• 8월분 교부금 정산자료 제출		• 9. 2.자 원아수 제출 • 9~11월 급식일수 제출
10. 2.(수)	• 9월분 교부금 정산자료 제출		
11. 4.(월)	• 10월분 교부금 정산자료 제출		
12. 2.(월)	• 11월분 교부금 정산자료 제출		• 12. 2.자 원아수 제출 • 12월 급식일수 제출
2025. 1. 3.(금)	• 12월분 교부금 정산자료 제출		• 1. 2.자 원아수 제출 • 1~2월 급식일수 제출
2. 3.(월)	• 1~2월분 교부금 정산자료 제출		
2. 28.(금)		• 2024. 3.~2025. 2. 까지 실 집행금액 결과 보고	

※ 교부금 정산자료 제출 : 자료집계시스템으로 제출(서식 별도 탑재 예정)

### ※ 용어 해설

#### ▶ (교부금) 교육청에서 유치원으로 지원하는 예산

- 교부금 정산(A) 매월 1일 원아수 × 해당 월 급식일수
- 교부금 차액(B) 교육청에서 받은 금액 - 교부금 정산금액(A) ➡ 20만원 미만이라도 전액 반납 대상

#### ▶ (집행금액) 유치원에서 실제 지출한 무상급식비

- 집행금액 정산(C) 유치원에서 실제 지출한 무상급식비의 정산
- 집행잔액(D) 교부금 정산(A) - 집행금액 정산(C) ➡ 20만원 이상 반납 대상

#### ▶ (반납) (B)+(D)

- 공립 : 「목적사업비전입금 집행잔액 반납 안내(정책관)」 참고 ➡ 2025. 2월 말 일괄 반납 처리
- 사립 : 반납금액을 이월하여 다음학년도 회계에 포함하여 사용, 교육지원청에서는 반납분 감액 교부

## 1 기본 방침

가. 학기중 급식일의 재난 상황 발생에 대응하여 유치원급식 운영 관리  
나. 식자재 납품 상황 등을 신속하게 파악하여 원활한 급식 운영 대책 마련

### 「재난 및 안전관리 기본법」 제3조(정의)

[자연재난] 태풍, 홍수, 호우, 강풍, 풍랑, 해일, 대설, 한파, 낙뢰, 가뭄, 폭염, 지진 등 자연현상으로 인하여 발생하는 재해

[사회재난] 화재, 붕괴, 폭발, 교통사고(항공사고 및 해상사고 포함) 및 화생방사고, 환경 오염사고, 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 의한 감염병 피해 등

※ 그 외 정전, 단수 등 긴급 상황 발생 시 '재난'에 준하여 운영(단, 파업 제외)

## 2 재난 대응 유치원급식 운영

가. 원장 주재 대책회의 개최

1) 「학교급식법 시행령」 제2조(학교급식의 운영원칙)에 따라 유치원운영위원회 심의·자문을 원칙으로 하고, 유치원운영위원회 회의 개최 불가 시 원장 권한으로 급식대책 결정

2) 정상급식 실시 가능 여부 판단

3) 급식이 중단될 경우 학사일정 조정 및 대체급식 방안 강구

※ 단축수업, 간편식 메뉴(간단하고 편리하게 조리할 수 있는 메뉴)로 변경, 대체식(빵, 음료 등) 등 유치원 여건에 맞는 급식 대책 적용

※ 영양적인 균형 및 민원 예방을 고려하여 대체식(빵, 음료 등) 제공은 최대 2일을 초과하지 않도록 함

- 나. 가정통신문, 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함), 문자메시지 발송 등의 방법으로 급식 변경사항과 사유에 대해 학부모의 이해와 협조 유도
- 다. 식재료 납품업체에 납품 중단 사전 통보
- 라. 태풍 및 기타의 기상특보 발령 시 납품업체의 식재료 공급 차질에 대비하여 간편식 메뉴 조리를 위한 비상 식재료 사전 준비

### 비상 식재료 사전 준비 체계 구축

- ▶ 기상특보 발령 시 납품업체의 식재료 공급 중단 등 긴급상황 발생에 대비하여 간편식 메뉴 조리를 위한 ‘1일분’ 비상 식재료 사전 준비
  - ▶ 비상 식재료는 장기간 보관이 가능한 것으로 준비하되 소비기한(유통기한) 관리 철저
    - 예시) 카레라이스, 주먹밥, 덮밥, 볶음밥, 국수 재료 등
- ※ 간편식 메뉴의 영양관리 기준 한시적 완화

## 3 급식 취소 시 식재료 처리 방법

- 가. 긴급하게 발주 취소하는 경우 식재료 공급·납품업체, 생산자 등의 손실이 최소화 되도록 운영(당일 식재료 반품 지양)
- 나. 소비기한(유통기한)이 충분한 공산품은 반품 처리
- 다. 발주 취소 불가로 부득이 납품받아야 할 식재료는 식단 변경을 통하여 최대한 활용 노력
- 라. 활용이 불가능할 경우 복지시설에 기부 등 적절한 방법으로 처리하고 무상급식비 정산 시 반영
- 1) 복지시설 기부 시 신선도 유지를 위하여 납품업체에서 바로 배송처리할 수 있도록 협의(기부영수증을 보관하여 정산 증빙자료로 활용)
  - 2) 활용 방안이 없을 시 내부결재 후 폐기 처리(폐기물품이 외부로 유출되지 않도록 관리 철저)

## 4 재난 상황별 급식비 지원

### 가. 정상 학사운영 시 급식 지원

- 1) (기준) 정상 학사운영, 간편식 메뉴 및 대체식 제공
- 2) (지원단가) 해당 유치원의 평상시 지원 단가
- 3) (정산방법) 해당 유치원의 평상시 정산 인원

### 나. 휴업 또는 전면 원격수업 시 「긴급돌봄유아」 급식 지원

- 1) (기준) 유아특수교육과에서 휴업 또는 전면 원격수업으로 지정하는 기간
- 2) (지원단가) 1식당 5,000원 이내 실 급식비 지원
- 3) (정산방법) ‘일일돌봄 보고 인원’ 적용, 일 단위 정산

※ 급식 미희망, 도시락 지참 등에 대한 학부모 선택권 부여(단, 별도 지원 없음)

※ 방학 기간의 돌봄급식비와는 별개 사업이며, 방학 기간은 지원에서 제외함

## 5 정상급식 재개 시 준비사항

가. 가정통신문, 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함), 문자메시지 발송 등의 방법으로 정상급식 재개 안내

나. 안전하고 위생적인 급식에 차질이 없도록 급식시설 방역 및 청소 실시

## 참 고 자 료

[참고 1] 원아수별 유치원 현황(2023년 2차 공시 기준)

[참고 2] 유치원급식 운영계획서

[참고 3] 유치원급식 운영계획 이행상황 보고서

[참고 4] 식재료의 품질관리기준

[참고 5] 유치원 식중독 의심 환자 발생 시 대응 요령

**본 서 식 은 참 고 용 이 므 로 유 치 원 실 정 에  
맞 도 록 변 경 · 활 용 하 여 주 시 기 바 랍 니 다**

[서식 1] 유치원 급식일지

[서식 2] 검수일지(식재료 구매·검수서)

[서식 3] 유치원급식 위생관리 점검일지

[서식 4] 유치원급식 관련 조사 설문지(학부모용)

[서식 5] 급식비 지출 내역서

[서식 6] 식품표시사항 관리표

[서식 7] 보존식 기록지

[서식 8] 학부모 모니터링 활동 기록지

[서식 9] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

[서식 10] 식품알레르기 조사서(예시)

[서식 11] 식품알레르기 유아의 학부모 동의서(예시)

[서식 12] 식품알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)

[서식 13] 식중독 의심환자 발생 보고서

【참고1】 원아수별 유치원 현황

원아수별 유치원 현황(2023년 2차 공시 기준, 171개원)

구 분				유치원명		유치원수	소 계	
학 교 급 식 법  적 용	공립	병설		전 병설유치원		76	88	
		단설	강북	강동, 고현, 꽃바위, 내황, 동천, 상안, 약사가운		7		
			강남	구영, 상북, 옥현, 언양누리, 월평		5		
	사립	원아수 200명 이상	법인		해당없음		0	6
			사 인	강북	꿈동산, 예은, 큰사랑, 하나		4	
				강남	이화, 정광사금강		2	
		원아수 199명 ~ 100명	법 인	강북	울산		1	40
				강남	정지		1	
			사 인	강북	가나, 강동숲, 금비, 동그라미, 라온수피아, 명신, 서라벌, 선미, 아리솔, 예술, 예일, 은빛, 은성, 정인, 하늘땅, 현대동부, 혜화, 호계비둘기, 환희지		19	
				강남	강남새싹, 남선미, 노벨, 베델, 새라, 석남, 수니, 신하나, 연세자연, 예랑, 옥동예은, 이레, 자운영, 천상잔디, 파랑새, 하늘소자연과학, 한아름, 해바라기, 현대한솔		19	
		원아수 99명 ~ 50명	법 인	강북	동해, 양정현대		2	25
				강남	해당없음		0	
			사 인	강북	공룡자연, 그림마을, 대성, 동화, 보람, 브레인, 빛나몬테소리, 상상미술, 새싹, 송정, 예지원, 우주, 재능, 파랑새생태, 현대유리		15	
				강남	금란, 꿈밭, 새울산, 소정숲, 요요영재, 탐앤탐제인, 한새롬, 해담솔		8	
학교급식법 미적용		강북	글로벌리더예원, 백조, 월드키즈, 월성		4	12		
		강남	대동, 아담, 아름, 에코르양팡, 온누리, 온산에덴, 한별, 한솔		8			

※ 휴 · 폐 원 유치원 제 외



## 【참고2】유치원급식 운영계획서

# 2024학년도 ○○○유치원급식 운영계획서(예시)

### 1 목적

유치원에서 종일 생활하는 유아들을 위해 균형 잡힌 급식 제공을 위한 영양관리 기준과 안전한 급식 제공을 위한 위생관리 기준을 제시하고 보다 안전하고 체계적인 급식 운영 내실화

### 2 운영방침

1. 성장기 유아의 발육에 필요한 균형 있는 영양공급
2. 안전한 식재료 구매와 영양관리를 통한 급식 내실화
3. 편식교정, 올바른 식습관 지도 등을 통한 식생활 교육
4. 위생적인 급식 관리를 통한 식중독 예방

### 3 운영개요

#### 1. 급식 계획 ◀ 운영위원회 심의(자문)사항, 운영평가 항목

급식대상	○○반 (   세)	○○반 (   세)	○○반 (   세)	○○반 (   세)	○○반 (   세)	교직원	비고(계)
급식인원							
급식일수	연간                  일						
급 식 비	0,000원/식/일 (교육청 지원 급식비 : 0,000원)						
급식운영방식	직영						
급식시간	00:00 ~ 00:00						

#### 2. 연간 급식일수

월별	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	2025년 1월	2025년 2월
일수												
비고	· 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 · 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외						· 방학 및 방과후과정 중 급식일수 제외 · 간식제외					

### 1. 영양관리 ◀ 운영위원회 심의(자문)사항, 운영평가 항목

가. 유아기에 필요한 영양기준량 적용 「학교급식법 시행규칙」 제5조제1항 [별표3]

구분	에너지 (kcal/일)	단백질 (g/일)	비타민A ( $\mu$ g RAE/일)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> /일) (mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> /일) (mg/일)		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

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 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. 급식 관리

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

### 2. 식재료 사용 계획 ◀ 운영위원회 심의(자문)사항, 운영평가 항목

가. 농산물·축산물·수산물·가공품 등 주요 식재료 원산지 및 품질관리 기준

1) 유치원급식 식재료의 품질관리기준 준수(학교급식법 시행규칙 제4조제1항)

2) 학교급식법에서 정한 기준 이상의 품질 제품 사용

3) 유치원급식에 있어 국산 식자재 사용을 확대 장려하여야 하나, 국내 생산물량이 적어 물품 공급이 어려운 경우 및 시기적으로 생산되지 않거나, 단가가 유치원급식의 실정에 맞지 않는 것은 국내산이 아닌 물품으로 구입하여 사용 함(예 : 바나나, 파인애플, 레몬, 오렌지, 깨, 황태, 동태, 면류 등)

나. 농산물·축산물·수산물·가공품 등 주요 식재료 품질관리 기준

구 분		유치원급식 식재료 품질관리기준
농산물	일반사항	· 원산지 표시 · 인증받은 유기식품 등, 무농약농산물, 우수관리인증농산물(GAP), 이력추적관리농산물, 지리적표시의 등록을 받은 농산물, 농산물표준규격 “상” 등급 이상 또는 상품가치가 “상” 이상
	쌀	· 수확연도로부터 1년 이내의 것
	전처리농산물	· 전처리농산물(수확 후 세척, 박피 절단 처리된 것) 사용 시 제품명, 생산자, 제조일, 품질, 내용량, 취급 및 보관방법이 표시된 제품
	수입농산물	· 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합
축산물	공통사항	· 원산지 표시 · 안전관리기준(HACCP) 적용 도축장 및 작업장(축산물가공공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물
	소	· 육질등급 3등급 이상 한우 및 육우
	돼지	· 2등급 이상
	닭/오리	· 1등급 이상
	계란	· 2등급 이상 및 선별·포장된 제품
	수입축산물	· 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관계법령에 적합
수산물	일반사항	· 원산지 표시 · 인증받은 유기식품 등, 무농약수산물, 품질인증품, 지리적표시의 등록을 받은 수산물, 상품가치가 “상” 이상
	전처리수산물	· 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 등록한 생산·가공시설이나 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하는 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소에서 가공처리된 제품 · 전처리수산물(수확 후 세척, 박피 절단 처리된 것) 사용 시 제품명, 생산자, 제조일, 품질, 내용량, 취급 및 보관방법이 표시된 제품
	수입수산물	· 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합
가공식품 및 기타		· 품질인증품, 품질인증 전통식품, 산업표준 인증 농축수산물가공품, 지리적표시의 등록을 받은 식품
		· 안전관리기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 가공식품
		· 식품위생법에 따라 영업 등록 된 식품제조·가공업소에서 생산 된 가공식품
		· 안전관리기준(HACCP) 적용 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
		· 절임류 등의 완제품 구입 시 영업신고증(식품제조·가공업)과 품목제조보고서 확인
		· 김치 완제품은 안전관리기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 제품

다. 완제품 사용계획

- 1) 완제품의 정의 : 유치원의 조리실에서 조리·가공하지 않고 유아에게 제공하는 식품
- 2) 사용기준
  - (1) 천재지변, 정전, 단수 등으로 유치원 급식시설의 조리실에서 조리가 불가능한 경우와 우유 및 유제품 등 유치원 급식시설의 조리실에서 조리하기에 부적당한 식품으로서 완제품구매 급식이 불가피하다고 인정되는 식품
  - (2) 품목 제조회가를 받은 식품으로서 용기, 포장, 보존방법 등이 식품위생법의 규정에 적합한 식품
  - (3) 유아의 영양과 건강관리에 적합한 식품

### 3) 완제품 세부 내역(예시)

품 목	종 류	완제품 급식 사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상 요구르트 등	· 성장기 유아들에게 필수 영양소인 칼슘, 철분 등 무기질이 다량 함유되어 있고 선호도가 높으나 직접 조리에 어려움이 있음
떡류	경단, 송편, 절편, 백설기, 가래떡, 떡볶이떡 등	· 평상시 가정에서 접하기가 어렵고 전통 식문화 계승 교육의 일환으로 유치원급식을 통해 공급하고자 함
빵류	식빵 등 제조, 판매하는 빵류	· 주·부식의 형태가 아닌 보조식으로 기호도가 높은 빵류를 식단에 반영하고자 함
통조림류, 케첩류	딸기잼, 케첩, 마요네즈, 머스터드소스, 참치캔, 콩치캔 등	· 조리실에서 직접 조리하기 어려우며, 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요
김류	맛김 (구운 김)	· 기호도가 높은 반면 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	· 조리실에서 직접 조리하기 어려우며, 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요

### 3. 식재료 조달방법 및 업체선정 기준 ◀ 운영위원회 심의(자문)사항, 운영평가 항목 가. 식재료 조달방법(예시)

품 목	구매계약 방법	계약주기	비 고
농산물 및 공산품	2단계 입찰	2개월	
축산물	수의계약	6개월	
우유	수의계약	1년	

- 1) 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 및 행정자치부 예규 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제5장 ‘수의계약 운영요령’에 따라 수의계약(입찰)을 통하여 구매
- 2) 급식용 부식(농산물 등)은 「집단급식소 식품판매업」 신고 된 업체를 통해서 구매
- 3) 육류 및 가금류는 「축산물가공업」 「식육포장처리업」업체를 통해서 구매
- 4) 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시

#### 나. 공급업체 선정 기준

##### 1) 운영 능력

- (1) 유치원급식에서 요구하는 식재료 규격(HACCP적용)에 맞는 제품을 공급하는 업체
- (2) 반품 처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체
- (3) 납품 절차가 표준화되어 있고 관련 문서가 구비되어 있는 업체
- (4) 신선하고 양질의 식재료를 공급하는 업체
- (5) 식재료의 포장 상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체

##### 2) 위생관리 능력

- (1) 체계적인 위생기준(HACCP적용) 및 품질기준을 구비하고 이를 준수하고 있는 업체
- (2) 공급업체가 위치한 장소 및 보유시설, 설비의 위생 상태가 양호한 업체

3) 운송 능력

- (1) 운송 및 배달담당자의 식품취급방법이 위생적인(HACCP적용) 업체
- (2) 냉장 배송차량을 이용하여 식재료를 운반할 수 있는 업체
- (3) 유치원에서 원하는 시간(담당자 대면검수 가능한 시간)에 납품이 가능한 업체

4. 급식 예산관리 ◀ 운영위원회 심의(자문)사항, 운영평가 항목

가. 급식단가

- 1) 유아 급식비 : 0,000원/1식(2024학년도 유치원급식기본방향의 무상급식 단가)
  - 간식 및 우유비 제외
- 2) 교직원 급식비 : 0,000원/1식 (예시)
  - 교직원 급식비는 유치원생 급식비 이상으로 부담 원칙

나. 2024학년도 급식예산 내역(단위:천원) (예시)

세 입(안)			세 출(안)		
항 목	산출기초	금 액	항 목	산출기초	금 액
유아 무상급식비	· 0,000원*000명*000일		식품비	· 식품비(유아,교직원) 00,000천원 · 우유값(유아,교직원) 00,000천원	
교직원 급식비	· 0,000원*00명*000일(급식) · 000원*00명*000일(우유)		운영비	· 급식기구·시설·설비유지비 000천원 · 연료비 000천원 · 소모품비 0,000천원	
유아학비	· 000원*00명*000일(우유)		인건비	· 종사자 인건비 00,000천원 · 대체인력 인건비 000천원	
유치원 운영비	· 급식기구·시설·설비유지비 000천원 · 종사자 인건비 00,000천원				
계		0	계		0

다. 급식비 감액 및 환불 기준

- 1) 수익자부담 (교직원) : 연수, 출장 및 기타 사유로 연속 5일 이상에 한하여 급식을 하지 못할 경우 일수만큼 반환(단, 사전 연락이 있어야 성립됨) (예시)
- 2) 무상급식비(유아): 매월 1일(첫날) 기준 재적 유아수 적용하며, 해당 월 중간에 발생하는 결석 및 전·출입은 반영하지 않음

라. 급식비 중 식품비 사용비율 분석·공개

- 1) 공개시기 : 매 학기 말
- 2) 공개방법 : 홈페이지(학부모 어플)로 공개하고 필요시, 가정통신문으로 추가 안내(예시)

## 5. 급식 운영 조직 및 보호자 참여 ◀ 운영위원회 심의(자문)사항, 운영평가 항목

### 가. 급식소위원회

- 1) 근거 : 「유아교육법 시행령」 제22조의11
- 2) 기능 및 역할
  - (1) 유치원운영위원회 산하기구로 급식에 관한 실무위원회 역할
  - (2) 안전하고 질 좋은 급식을 위한 급식 현장 점검 및 개선방안 제시
  - (3) 급식모니터 활동 통합 운영 가능
  - (4) 기타 유치원운영위원회에서 유치원급식소위원회의 활동으로 정한 사항
- 3) 구성
  - (1) 유치원운영위원회 위원 중 급식 운영에 관심 있는 자, 학부모, 교직원 등
  - (2) 간사는 영양교사 등이 참여

### 나. 학부모 모니터링제 운영

- 1) 근거 : 유치원급식기본방향
- 2) 기능 및 역할
  - (1) 식재료 검수, 위생점검, 조리, 검식, 배식 등 급식 전 과정에 참여, 기록 유지
  - (2) 급식 현장 모니터링을 통한 수요자 의견 수렴 및 문제점 개선
  - (3) 학부모의 유치원급식 안전성에 대한 의혹과 불신 해소
- 3) 구성
  - (1) 학부모, 교직원 중 희망자
  - (2) 연초 급식모니터단 모집 안내장 발송 및 모니터링 요원 위촉

## 6. 위생관리

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

- 1) 배식 직전에 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 음식을 종류별로 각각 독립적으로 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동보관
- 2) 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 가득 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)

## 7. 위생 및 안전교육

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

## 5 급식시설

### 1. 기본현황

집단급식소 신고일자	년 월 일	제 호
영양(교)사 성명(식품 위생 책임자)		면허번호 ( )
조리사 성명		자격번호 ( )
조리장 면적	m <sup>2</sup>	

### 2. 급식 기구 현황(예시)

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

## 1. 주기별 청소계획 수립 시행(예시)

주 기	청소내역	청소방법	비 고
매 일	작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 헹궈낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 깨끗한 물로 헹궈낸다. ⑤ 물기 제거 및 건조시킨다.	1회/일 이상 필요시마다
	각종 손잡이	· 출입문 손잡이, 냉동냉장고 손잡이	
	조리장 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	1회/일
	배수로 덮개 및 배수로, 그리스트랩	① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	
	행주, 수세미	· 열탕소독 후 건조시킨다.	
	고무장갑	· 염소소독액(200ppm)에 담궈 충분히 소독한 후 건조	
	식품보관실, 찬장	· 정리정돈	
	조리장 출입구 및 쓰레기통 주변	· 빗자루질, 청결을 유지한다.	
	화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	
	식생활교육관	· 식탁, 의자, 쉽게 오염되는 벽, 바닥 청결 유지한다.	
주 1회	냉동냉장고 내부, 전기소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 윗면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40°C 먹는 물로 씻어낸다. ④ 염소소독액(200ppm)으로 소독한 후 깨끗한 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 깨끗한 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	지정 요일
	배기후드, 환풍기	· 찌든 때 제거한다.	
	유리창, 창틀	· 실내부분의 먼지와 이물질들을 닦아낸다.	
월 1회	천장	· 거미줄, 먼지를 제거한다.	지정 일
	보일러실	· 바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.	
	식품보관실(대청소)	· 바닥 등을 중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	
연 간	유리창, 방충망, 창틀	· 실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	연 1회 이상 (방학중)
	· 개학 및 방학 대비 대청소, 식판 및 기기 스케일 제거, 덕트 청소 · 위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수, 외부 그리스트랩 청소		

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

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



## 2. 청소·소독 방법(예시)

구 분	방 법	비 고
내부바닥	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 청소장비 : 수세미, 대걸레나 자루 각솔, 물통, 쓰레기통, 빗자루 등</li> <li>· 세 척 제 : 중성세척제</li> <li>· 소 독 제 : 식품위생법상의 '기구 등의 살균소제'</li> <li>· 청소주기 : 매일 1회 그리고 필요시</li> <li>· 청소방법               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 청소를 시작하기 전에 청소될 부분을 정돈한다.</li> <li>② 빗자루로 바닥의 쓰레기를 제거하여 쓰레기통에 넣는다.</li> <li>③ 중성세척제를 뿌린 뒤 대걸레나 자루 각 솔로 바닥의 구석구석을 문지른다. (주의 : 바닥의 모서리가 더러운 정도에 따라 자루 각솔 대신 수세미를 사용할 수도 있다.)</li> <li>④ 바닥에 호스로 물을 끼얹어 세척액을 제거한다.</li> <li>⑤ 유효염소농도 200ppm과 동등한 효과를 가진 '기구등의 살균소독제'를 용법, 용량에 맞게 사용한다.</li> </ol> </li> </ul>	
세면대 및 싱크대	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 청소장비 : 수세미, 물통, 쓰레기통, 물바가지 등</li> <li>· 세 척 제 : 중성세척제</li> <li>· 청소주기 : 매일 1회 그리고 필요시</li> <li>· 청소방법               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 세면대의 배수구에서 찌꺼기를 제거한다.</li> <li>② 세면대의 수도꼭지를 포함한 모든 표면에 중성세척제를 뿌려 수세미로 가볍게 닦는다.</li> <li>③ 깨끗한 물을 모든 표면에 뿌려 세척액을 제거한다.</li> </ol> </li> </ul>	
유리창/틀	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 청소장비 : 청소용 수건, 수세미</li> <li>· 세 척 제 : 중성세척제</li> <li>· 청소주기 : 월 2회</li> <li>· 청소방법               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 희석된 세척액을 적신 수세미로 닦는다.</li> <li>② 깨끗한 물을 적신 청소용 수건으로 닦은 후 그대로 건조시킨다.</li> <li>③ 여분의 물기를 제거하고 싶으면 마른 청소용 수건을 사용한다.</li> </ol> </li> </ul>	
배기후드	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 청소장비 : 수세미, 청소용 수건</li> <li>· 세 척 제 : 일반세척용, 기름때 제거용 세척제 등</li> <li>· 청소주기 : 주 1회</li> <li>· 청소방법               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 청소를 하기 전 후드 아래쪽 조리기구들을 비닐로 덮어둔다.</li> <li>② 표면에 기름때 제거용 세척제를 분무한 후 약 5분가량 그대로 둔다.</li> <li>③ 물에 적신 청소용 수건으로 세척제를 닦아낸다.</li> <li>④ 세척액을 적신 수세미로 잘 지워지지 않는 얼룩들을 제거한다.</li> <li>⑤ 세척액을 행군 후 깨끗한 마른 청소용 수건으로 건조시킨다.</li> </ol> </li> </ul>	
배수구	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 청소장비 : 수세미, 호스, 청소용 고무장갑, 쓰레기통 등</li> <li>· 세 척 제 : 중성세척제</li> <li>· 소 독 제 : 식품위생법상의 '기구 등의 살균소독제'</li> <li>· 청소주기 : 매일 1회</li> <li>· 특별지시 : 세척하기 전에 반드시 고무장갑을 착용한다.</li> <li>· 청소방법               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 배수구 덮개를 떼어내어 배수구내의 찌꺼기를 제거한다.</li> <li>② 배수구 덮개에 세척액을 뿌린 후 2-3분간 그대로 둔다.</li> <li>③ 깨끗한 물로 씻어 내린다.</li> <li>④ 유효염소농도 200ppm과 동등한 효과를 가진 '기구등의 살균소독제'를 용법, 용량에 맞게 사용한다.</li> </ol> </li> </ul>	

### 1. 기본방침

- 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. 영양·식생활 지도 내용

- 가. 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 식중독 예방, 식품안전 및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영
- 나. 식사 태도 및 식사예절은 식사 전, 후 인사하는 습관 음식물 입에 넣고 말하지 않기, 식사 시 다른 사람에게 소리를 지르지 않기 등
- 다. 위생 습관 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리 앉기, 식후 식기와 수저는 스스로 정리하는 습관 등
- 라. 연령별 식행동 특징 및 식사 태도 발달에 따라 지도

연 령	식 행 동	식사 태도	식생활 지도 방안
3-4세	컵과 숟가락 사용 가능	먹는 속도 및 식사량 증가 식욕 비교적 안정	일정한 시간 내에 깨끗이 먹도록 지도
4-5세	식사속도 증가 사회성 발달로 주의산만	식사 태도 이해 시작	바른 식사 태도(예절) 지도
5-6세	식욕증가 음식에 대한 흥미 증가	식사 태도 정돈	영양, 건강, 위생 관련 영양교육
6-7세	사물에 대한 분별 자기 의사 표현	식사 시 타인 의식 식욕과 섭취량 안정	폭넓은 식생활 훈련

[출처: 아동영양과 건강교육(교문사)]

### 3. 편식 유아 지도

- 가. 편식교정을 위한 지속적인 관심과 지도
- 나. 식욕과 식품의 기호가 불안정하여 식품의 성분, 조직, 맛에 대한 개인적인 차이가 크며 쉽게 변할 수 있는 시기이므로 유동적으로 교정
- 다. 낯선 음식은 처음에 양을 적게 하여 맛을 경험하거나 유아가 싫어하는 반찬은 양을 점차 조금씩 늘리기

#### 4. 비만 유아 지도

가. 비만 원인 : 유전적 요인 또는 과식, 고열량 음식의 잦은 섭취 등 잘못된 습관

나. 비만관리 중요성 : 소아비만은 고지혈증, 지방간, 고혈압과 당뇨병 같은 성인병을 조기 유발할 뿐 아니라 성인 비만으로 이어질 수 있으므로 유치원에서 비만 유아의 식생활 관리가 중요

다. 비만 예방 및 관리: 유치원에서 식사 뿐 아니라 가정내 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육

라. 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 두고 격려와 지지

#### 5. 나트륨 및 당류 저감화 실천(예시)

가. 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육 실시  
(가정통신문 및 홈페이지 탑재)

나. 저염식단 제공

- 1) 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용
- 2) 가공식품보다 신선식품 구매
- 3) 나트륨을 줄인 양념 재료 구매
- 4) 조리법 변경(소금 대신 국간장 사용)
- 5) 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천
  - 국 염도를 측정하고 급식일지에 매일 기록

다. 조리 시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기

- 1) 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기
- 2) 가공품 사용 시 액상과당 미첨가 제품 사용
- 3) 음료 사용 시 설탕 함유량이 적고 천연과즙이 많이 함유된 제품 선택
- 4) 후식 제공 시 음료 대신 과일 제공

#### 6. 식품 알레르기 유아 관리 방안

가. 식품 알레르기 유아 현황을 조사하고, 학부모 상담을 통해 상태를 파악

나. 개인별 식품알레르기 관리 카드를 작성하여 유아 상태 상시 모니터링

다. 알레르기 유발 식품 정보를 유아, 학부모, 교직원 대상 안내(식단표에 기재)

라. 알레르기 유발 식품 대체식 및 제거식 제공

## 1. 대체인력풀 운영 계획

가. 운영기간 : 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.

나. 운영사유 : 조리종사자의 출장, 연가, 병가, 특별휴가 등의 사유로 업무 공백 발생  
다. 자격: 건강진단 결과서 소지자

라. 업무

- 조리 업무 전반적인 활동, 급식실 위생관리(식기, 기구 세척·소독 등)
- 급식 후 뒤처리 및 식생활교육관 청소·정리, 급식실 주변 정리

마. 조리업무에 종사함에 있어 문제가 없도록 위생교육 실시

바. 대체인력인건비 예산 편성(예시)

- 000,000원(00,000원\*00일)

## 1. 식중독 사고 대응체계

가. 매일 결석, 조퇴 지각한 원아 수와 그 사유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지  
상시 모니터링

나. 원내 동일 원인으로 추정되는 동일증세의 환자 2명이상 발생 시 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신속히 보고

## 2. 식중독 비상대책반 구성 및 담당업무(예시)

구 분	담당자	담당업무	담당자 서명	
총괄대책반	원장 ○○○	· 각 대책반의 지휘, 감독, 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의 · 언론사에 대응	(직)	(성명)
	원감 ○○○	※ 식중독 발생상황(환자 수, 추정 원인식품, 검사결과 등)은 정확하고 일관된 정보제공을 위해 지방자치단체, 지방식약청 등 방역 당국에 문의하도록 안내) · 치료 및 보상 대책, 급식 재개 여부 결정 · 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도, 수업결손 대책 마련	(직)	(성명)
환자파악반	보건교사 ○○○	· 반별 환자수 파악 협조(일자별 발병 및 치료현황)	(직)	(성명)
	담임교사	· 기 발생환자 및 유증상자 등 추가 발생 현황을 파악	(직)	(성명)
	○○○, ○○○,	· 설사환자 모니터 자료 취합, 정리, 분석	(직)	(성명)
	○○○, ○○○	· 유증상자 조사(일관된 환자 수 조사) 및 환자 역학조사 협조	(직)	(성명)
환자이송반	보건교사 ○○○	· 환자의 이송, 입원 유야 관리 등(유치원 병원 등 신속한 연락체계 확립)	(직)	(성명)
	행정실장 ○○○	· 환자 발생 일일상황 보고	(직)	(성명)
역학조사 협력반	영양(교)사 ○○○	· 원인규명을 위한 보존식 확보(학교급식법 시행규칙 제4조의3항)	(직)	(성명)
	조리사 ○○○	· 보건당국의 역학조사 검체 채취, 소독 등 업무 협조	(직)	(성명)
	조리실무사	· 조리과정 기록 등 증빙자료 제출	(직)	(성명)
	○○○, ○○○	(급식일지, 조리종사자 위생교육지 등)	(직)	(성명)

### 3. 식중독 의심환자 발생 시 대응 계획

구 분	대응계획	비 고
평상시	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독 관련 교직원 사전 교육 실시</li> <li>- 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육</li> <li>· 식중독 의심환자 모니터링 실시</li> </ul>	
<1단계> 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독 의심증상 발생 인지 및 원장에게 보고</li> <li>- 설사·복통 증세를 호소하는 원아 및 결석·조퇴 원아 증가 등</li> <li>· 원장 주재 대책회의 개최</li> <li>- 식중독 의심환자 발생 여부 최종 판단(2명 이상)</li> </ul>	
<2단계> 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원급식 식중독 의심환자 발생 보고</li> <li>- 보건소와 교육(지원)청에 신속하게 신고 및 보고(유선)</li> </ul>	
<3단계> 식중독 비상대책반 가동	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원급식 식중독 비상대책반 운영</li> <li>- 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행</li> <li>· 급식운영 잠정 중단 조치</li> <li>- 급식 중단 여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 결정</li> <li>- 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등)</li> <li>※ 학부모에게 식중독 경과 내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내</li> </ul>	
<4단계> 역학조사 협조	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독 사고 역학조사 협조</li> <li>- 보존식 및 환경검체(조리도구 등) 수거 준비</li> <li>- 방역당국 협조(환자 규모, 증상 파악 등)</li> <li>※ 식중독 의심환자는 방역당국 도착 시까지 귀가 보류 (사전협의, 응급환자 발생 시는 즉시 병원 이송)</li> <li>- 급식실 현장보존 및 원인규명 방해 금지</li> <li>- 유치원급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부반입 음식, 주변 판매식품 등)이 있는 경우는 적극적으로 정보 제공</li> <li>· 보건당국 주관 '유치원급식 식중독 협의체'에 참여(발생 시부터 종결까지)</li> </ul>	
<5단계> 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급식실 대청소 및 소독</li> <li>- 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시</li> <li>· 유치원 방역·소독 추가 실시</li> </ul>	
<6단계> 모니터링 급식재개	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유증상 유아 및 추가 환자 모니터링</li> <li>· 식중독 예방 교육 실시</li> <li>- 교직원 및 유아 손 씻기 실천 등 교육 실시</li> <li>· 급식재개</li> <li>- 보건소와 교육(지원)청 등 협의하여 결정</li> </ul>	

## 1. 수요자 대상 설문조사 실시

가. 설문대상 : 유치원 학부모 및 교직원

나. 조사시기 : 2024년 6월 중(연 1회 실시)

다. 조사내용 : 급식 관련 조사 및 건의사항

라. 조사방법(예시)

1) 설문조사지를 가정통신문으로 배부

2) 각 학급에서 담임교사 집계 작성

3) 담당자 영양교사가 취합하여 통계·분석

마. 조사결과 조치

1) 결과 공개 : 홈페이지(학부모 어플)로 공개하고 필요시, 가정통신문으로 추가 안내(예시)

2) 급식에 반영 : 설문조사를 분석하여 시정 가능한 사항은 즉시 반영

## 2. 유치원 홈페이지 활용(예시)

가. 쌍방향 소통 가능한 홈페이지 급식게시판 개설

나. 급식 관련 건의사항에 대한 답글 게시

### 【참고3】 유치원급식 운영계획 이행상황 보고서

아래 서식은 예시이며 유치원 여건에 맞게 항목 변경 사용

## 2023학년도 유치원급식 운영계획 이행상황 보고서(예시)

▶ 근거 : 학교급식법 시행령 제4조(학교급식 운영계획의 수립 등)

③ 유치원의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고하여야 한다.

관련업무	주기	대 상	내 용	이행사항	담 당
급식대상 및 급식횟수	연중	유아 및 교직원	· 재원생 및 교직원 대상으로 급식실시 - 유아 150명, 교직원 10명	급식일수 200일	영양(교)사
급식 예산 집행	연중	유아 및 교직원	· 급식단가: 2,200원 · 급식비 중 식품비 사용 비율 - 1학기: 식품비 23,850천원 사용, 72% - 2학기: 식품비 24,750천원 사용, 75%	식품비 사용 비율 평균 73.5%	영양(교)사
영양기준량	연중	유아 및 교직원	· 자체 수립 영양관리기준 준수 - 탄수화물(55~65%):단백질(7~20%):지방(15~30%) 비율 - 단백질 상한 비율(20%) - 비타민, 무기질의 평균 필요량 제공 · 분기별 한주씩 표본하여 실제 영양량의 평균을 산출	영양기준량 준수	영양(교)사
급식예절	연중	유아	· 식사예절지도, 배식지도	실시	영양(교)사 담임교사
영양교육	매월	유아 및 학부모 교직원	· 식생활 개선 및 영양지식 관련 자료를 가정통신문 및 홈페이지(또는 어플 등) 게시	12회	영양(교)사
위생·안전 교육	매월	조리종사자	· 월 1회 종사자 대상 위생·안전교육 실시 및 상·하반기 교육 평가 실시	10회	영양(교)사
유치원급식 모니터링	분기별	학부모 모니터요원	· 급식식단 검토, 식재료의 검수과정 참관, 조리과정의 참관, 위생관리실태 점검, 배식과정 참관 및 참여	12회	영양(교)사
급식기구정비	연중	급식실	· 급식실 시설개선 및 기구 관리 - 조리장후드 모터교체 - 복합소독고 자외선 등 교체	실시	영양(교)사
정기소독	2~3월에 한번	급식실	· 방역소독 주기 준수 - 2, 5, 7, 9, 12월 실시(예시)	10회	행정실
건강검진 (구, 보건증)	연 2회	급식실	· 식품취급 및 조리작업자 4명 · 검사항목: 장티푸스, 전염성피부질환, 파라티푸스	2회	영양(교)사 조리종사자 납품업체
원산지표시 및 영양표시제	연중	급식실	· 식사장소, 가정통신문, 홈페이지에 게시	매월	영양(교)사
급식 설문조사	6월	급식실	· 연 1회 조사 및 평가결과 홈페이지 공개 · 유치원급식 관련 조사 실시 (6월)	1회	영양(교)사
위생·안전 점검 및 운영평가	학기별	급식실	· 1학기 위생·안전점검: A등급 · 2학기 위생·안전점검 및 운영평가: A등급	2회	교육 지원청

## **【참고4】 식재료의 품질관리기준[학교급식법 시행규칙 제4조제1항 관련]**

### **1. 농산물**

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

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약농산물
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리·이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

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

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

### **2. 축산물**

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

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.



- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적 표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에도 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

- 2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품

- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
  - 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
  - 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
  - 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
  - 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
  - 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
  - 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품
- 나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.
- 다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.
- 라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

## 5. 예외

- 가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.
- 나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교 급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

## 【참고5】유치원 식중독 의심 환자 발생 시 대응 요령

### 유치원 식중독 의심 환자 발생 시 대응 요령

구 분	수행 사항	비 고
<평상시>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독 관련 교직원 사전 교육(연수) 실시               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육</li> </ul> </li> <li>· 식중독 의심환자 모니터링 실시               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 영양교사, 보건담당자, 담임교사</li> <li>· 담임 및 보건담당자</li> </ul>
<1단계> 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 증상 유아 관찰 및 교내 보고               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 평상시 유사 증상 유아의 수 및 증상과 비교 필요, 원장 등에 먼저 (상황)보고</li> </ul> </li> <li>· 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 병결유아와 원인 및 유증상자를 파악</li> </ul> </li> <li>· 원장 주재 대책협의 개최: 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유아 → 담임 또는 보건 담당자 → 원장</li> <li>· 유치원</li> <li>· 유치원</li> </ul>
<2단계> 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원 식중독 의심환자 발생 보고               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원 → 관계기관</li> </ul>
<3단계> 식중독 대책반 가동	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원 식중독 대책반 운영               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행</li> </ul> </li> <li>· 급식 잠정 중단 조치               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정</li> <li>- 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층유아 급식지원 대책 마련 등</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원</li> <li>· 유치원</li> </ul>
<4단계> 원인·역학조사	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식중독 원인·역학조사 협조               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비                   <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 급식실 현장 보존, 유치원급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공</li> </ul> </li> <li>- 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원 → 관계기관</li> </ul>
<5단계> 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급식실 대청소 및 소독               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원</li> </ul>
<6단계> 모니터링	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유증상 유아 지속적 모니터링</li> <li>· 식중독 예방 교육 실시: 교직원 및 유아 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육</li> <li>· 급식 재개: 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 결정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유치원</li> <li>· 유치원</li> <li>· 유치원 → 관계기관</li> </ul>



서식1

유치원 급식일지 - 작성예시

건강유치원 급식일지

결재	담당	원감 (행정실장)	원장
	이영양		

급식일자: 2024. 4. 3. (수)요일

작성 자: (직) 영양(교)사 (성명) 이영양

구분		유치원	유아				유아 외			총원		
			3세	4세	5세	계	교직원	기타	계			
재적인원		150	50	50	50	150	10	0	10	160		
중식	급식인원	150	50	50	50	150	10	0	10	160		
	식단가(원)	2,200	급식횟수		월/년(회)	3회/23회		누적인원(월/년)		480명/3,680명		
	검식	· 흑미밥: 약간 질었음 · 국염도(0.5%) · 계란말이: 야채와의 배합이 적절하며 간이 잘 맞음 · 어묵떡볶이: 조리상태 적절, 약간 매운맛이 나나 유아들이 먹기에 무리 없음 · 배추김치: 잘 익음					학부모 참여	○	학부모 참여횟수(월/년)	2/7		
	특기사항/비고	교육청 상반기 위생 · 안전점검 실시, 학부모 모니터링 실시(2명 방문)										
냉장·냉동고 온도확인		구분	시간(00:00)			냉장온도(0~5℃)		냉동온도(-18℃이하)				
						냉장고	우유냉장고	냉동고	보존식전용냉동고			
		출근 후	9:00			3℃	1℃	-18℃	-20℃			
		퇴근 전	15:00			4℃	3℃	-19℃	-21℃			
식기세척기· 식기소독고 관리		식기세척기					식기소독고					
		행굼물 온도(75℃)		확인( ○ )		미 확인( )	설정 온도(75℃) 및 시간(5시간)		확인( ○ )		미 확인( )	
		관리기준 - 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 - 세제 잔류 여부 확인 관리방안 - 세척기 작동법의 지시 온도 이상에서 가동 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 세척기 A/S					관리기준 - 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 관리방안 - 식기소독고 설정 온도 시간 확인 - 세척기 작동법의 지시 온도 이상에서 가동 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 식기소독고 온도, 시간 조정 ※ 전기식기소독기 가동 시 멜라민 식기는 70℃ 이하로 설정해야 함					
		Thermo-label 부착(월 1회)										
요리명	식품소분류/식품명	1인량 g/ml	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼슘 (mg)	철분 (mg)
							A (R.E)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	C (mg)		
흑미밥	백미, 멥쌀	55g	207.9	43	7.4	0.7	0	0.15	0	0	4.8	0.6
	흑미, 찹쌀	5g										
소고기 미역국	한우(국거리)	10g	44.2	0.5	2	3.8	8.7	0	0	0.8	65	0.5
	건미역	1.5g										
어묵 떡볶이	떡볶이떡	30g	92.5	10.6	2.4	4.5	28.1	0	0	1.5	45	0.2
	사각어묵	10g										
	양파	3g										
	당근	3g										
	대파	1g										
계란말이	계란	30g	109.4	1.1	6	9	50.1	0	0.17	2	36	0.6
	당근	1g										
	부추	1g										
배추김치		15g	3.6	0.7	0.2	0	7	0	0	1.5	18	0.1
사과		30g	17.2	4.3	0	0	1.3	0	0	7	1.2	0
총 합계			474.8	60.2	18	18	95.2	0.15	0.17	12.8	170	2

## 서식2

## 검수일지(식재료 구매 · 검수서) - 서식

### 식재료 구매 · 검수서

결 재	담 당	원 감 (행정실장)	원 장

- 검수일시: 20 . . . . . ( )요일 ( : )
- 검 수 자: (직) (성명)
- 납품기사: (업체명) (성명) ◀ 식약처 집단급식소 급식안전관리 기준에 따라 추가됨(본인 서명)
- 배송차량 내부 온도: °C ◀ 식약처 집단급식소 급식안전관리 기준에 따라 추가됨

연번	식재료 구매내역(사전작성)					식재료 검수(현장기록)					비고 (조치사항)
	식재료명	원산지	규격설명 (제조업체 명)	단위	수량	원산지 확인 (○, X)	수량 확인 (○, X)	소비기한(유통기한) (또는 제조일)	포장및품질 상태	온도 확인 (°C)	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15			이하빈칸								

※ 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재. 다만, 운반차량 온도 기록지로 온도 확인 가능 시 차량온도표 부착 으로 온도 기재 생략 가능

※ 포장 및 품질상태 기록: 적합 ○ , 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록

## 서식2

## 검수일지(식재료 구매 · 검수서) - 작성예시

### 식재료 구매 · 검수서

결	담 당	원 감 (행정실장)	원 장
재	이영양	김원감	박원장

- 검수일시: 2024. 4. 3 (수)요일 ( 08 : 30 )
- 검 수 자: 영양(교)사 이영양 / 조리사 최조리 / 조리실무사 김실무사 /원장 박원장
- 납품기사: OO유통 박납품
- 배송차량 내부 온도: 4℃

연번	식재료 구매내역(사전작성)					식재료 검수(현장기록)					비고 (조치사항)
	식재료명	원산지	규격설명 (제조업체 명)	단위	수량	원산지 확인 (○, X)	수량 확인 (○, X)	소비기한(유통기한) (또는 제조일)	포장및품질 상태	온도 확인 (℃)	
1	백미	국내산	멥쌀, 10kg/포	포	1	○	○	2024. 2. 25. 도정	○		
2	흑미	국내산	찰쌀	kg	1	○	○	2024. 2. 15. 도정	○		
3	한우	국내산	국거리, 1등급, 냉장육	kg	0.3	○	○	2024. 4. 10.	○	2℃	
4	건미역	국내산	건자른미역, 100g/봉	봉	3	○	○	2024. 12. 31.	○		
5	떡볶이떡	국내산		kg	5	○	○	2024. 4. 8.	○		
6	사각어묵		국내가공, OO수산 (발주한 브랜드명 기재)	kg	2		○	2024. 4. 9.	○	1℃	
7	양파	국내산	햇양파, 상품	kg	0.5	○	○		○		교환
8	당근	국내산	흙당근, 상품	kg	1	○	○		○		
9	대파	국내산	뿌리있는 것, 상품	kg	0.2	○	○		○		
10	계란	국내산	무항생제, 특란, 30개/판	판	1	○	○	2024. 3. 25.	○	3℃	
11	부추	국내산	상품	kg	0.2	○	○		○		
12	식용유		콩 100%, 900L/병 (발주한 브랜드명 기재)	병	1		○	2025. 2. 28.	○		
13	고추장		5kg/통, OO고추장 (발주한 브랜드명 기재)	통	1		○	2025. 4. 30.	○		
14	백설탕		3kg/봉, OO설탕 (발주한 브랜드명 기재)	봉	1		○	2024. 2. 20. 제조 (제조일로부터 3년)	○		
15			이하빈칸								

※ 운반차량 적재고 내보온도를 측정하여 기재. 다만, 운반차량 온도 기록지로 온도 확인 가능 시 차량온도표 부착 으로 온도 기재 생략 가능

※ 포장 및 품질상태 기록: 적합 ○ , 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기록

### 서식3

### [앞면] 유치원급식 위생관리 점검일지 - 서식

유치원명		급식일자		결 재	담당	원감(행정실장)	원장	
OO유치원		20 . . . ( )						
구분	점검 사항				점검결과(○,×)	조치사항		
1. 개인 위생 관리	복장관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 여부 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용 여부				○		
	건강상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 염증 등) 등 건강 상태 확인				○		
2. 식재료 보관 관리	검수일지	· 식재료 검수일지 작성, 보관 여부				○		
	소비(유통)기한	· 식재료의 소비(유통)기한 경과 확인				○		
	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관				○		
	냉장(동고)	· 냉장고·냉동고 적정온도 여부				○		
3. 조리 및 작업 위생	세척 및 소독	· 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부				○	후면의 "식품 취급 및 조리 사항"에 세부 내용 기재	
	조리 시 주의 사항	· 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부 · 해동은 위생적인 방법으로 실시하고 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10℃이하 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				○	후면의 "배식기록"에 세부 내용 기재로 같음	
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부				○		
	배식후 관리	· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용·조리 또는 보관하지 않는지 여부				○		
5. 시설 관리 등	보존식	· 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부				○		
	기타	· 자외선(자외선 램프) 또는 전기살균 소독기, 환기시설, 조리기계·기구의 정상 작동 확인				○		
세척·청소 점검표	청소	· 급식시설·설비, 기구, 배수구(조리장 바닥에 배수가 있는 경우) 등의 청결관리 여부				○	하단의 "청소점검표"에 세부 내용 기재	
	일별 점검					주별 점검		
	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검
지적사항					조치사항			
-					-			
유의·참고 사항	<b>&lt;유의사항&gt;</b> 1) 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다. 2) 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. 3) 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다. 4) 조리장내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고 세제로 세척한 후 헹굼 소독한다. <b>&lt;참고사항&gt;</b> ※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이종으로 기재 할 필요가 없습니다. (자체 서식 기록으로 같음, 세척·청소 점검표 부분 편집(삭제) 활용 권장.							



### 서식3

### [뒷면] 유치원급식 위생관리 점검일지 - 서식

구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 75°C (패류85°C) 확인(○표)	소독제 농도, 시간 확인(○표)	
		조리완료시간 /혼합시간	배식완료시간					
식품 취급 및 조리	중식							
개선조치 기록								
	조리 온도			채소 과일 소독				
기준	- 식품중심 온도 75°C (패류85°C) 1분 이상 가열			- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수				
관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공원제품 재가열			- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독				
개선조치	- 계속 가열			- 소독제 희석농도 조정				
작성 참고사항	1) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간(단 무침류의 경우 1시간 30분)을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록 2) 취급 및 조리방법은 식재료명을 기준으로 식재료별로 손질 세척 썰기 데치기 볶기 끓이기 튀기기 찌기 조리기 등을 병행 기입 가능 3) 배식 완료 시간은 마지막 배식이 이루어진 반(교실)의 마지막 원아의 배식 완료 시간을 기입							

- ※ 참고사항
1. '유치원급식 위생관리 점검일지'는 3개월 간 보관하여야 합니다.(집단급식소 안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제2023-32호)
  2. '유치원급식 위생관리 점검일지'는 학교급식법 적용 대상 모든 유치원에서 활용이 가능합니다.
  3. '유치원급식 위생관리 점검일지'의 모든 항목을 작성할 경우 '집단급식소 위생관리 점검표', '식품취급 및 조리 기록지', '배식기록지', '청소점검표'를 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
  4. 유치원에서 '나이스 급식시스템'을 사용하여 식품 취급 및 조리, 배식기록, 냉장·냉동고 온도, 식기세척기 식기소독고 관리 사항을 기록관리 할 경우 해당 항목은 동 서식에 이중으로 기재할 필요가 없습니다(전자 기록으로 같음).
  5. 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

서식3

[앞면] 유치원급식 위생관리 점검일지 - 작성예시

유치원명	급식일자	결재	담당	원감(행정실장)	원장							
건강유치원	2024. 4. 3.(수)		이영양	김원감	박원장							
구분	점검 사항			점검결과(○,×)	조치사항							
1. 개인 위생 관리	복장관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 여부 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용 여부		○								
	건강상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 염증 등) 등 건강 상태 확인		○								
2. 식재료 보관 관리	검수일지	· 식재료 검수일지 작성, 보관 여부		○								
	소비(유통)기한	· 식재료의 소비(유통)기한 경과 확인		○								
	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관		○								
	냉장(동고)	· 냉장고·냉동고 적정온도 여부		○								
3. 조리 및 작업 위생	세척 및 소독	· 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행균 여부		○	후면의 "식품 취급 및 조리 사항"에 세부 내용 기재							
	조리 시 주의 사항	· 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부 · 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인 * 10°C이하 냉장고 해동, 유수(21°C 이하) 해동, 전자레인지 해동 등 (출처: 학교급식 위생관리 지침서, 교육부, 2021.)		○								
	구분 사용	· 칼도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부		○								
4. 배식 및 보존식 관리	배식	· 배식용 보관 용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리		○	후면의 "배식기록"에 세부 내용 기재로 같음							
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부		○								
	보존식	· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용·조리 또는 보관하지 않는지 여부		○								
5. 시설 관리 등	보존식	· 보존식 보관 및 관리기준(-18°C이하, 144시간 이상) 준수 여부		○								
	기타	· 자외선(자외선 램프) 또는 전기살균 소독기, 환기시설, 조리기계·기구의 정상 작동 확인		○								
	청소	· 급식시설 설비, 기구, 배수구(조리장 바닥에 배수가 있는 경우) 등의 청결관리 여부		○	하단의 "청소점검표"에 세부 내용 기재							
세척·청소 점검표	일별 점검 - 유치원별 청소 계획수립 내용 기재						주별 점검					
	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검	시설·설비명	점검				
	취사기	○	절단기	○	식기세척기	○	배기후드·덕트	×				
	국솔	○	도마·칼	○	냉장·냉동고(실)	○	유리창·방충망	○				
	조림솔·튀김솔	○	오프너·믹서기	○	가스렌지·오븐	○	전기소독고	○				
	식판	○	밥통·찬통·국통	○	식재료보관실	○	조명·환기시설	○				
	검수대·작업대	○	밥판	○	배식기기류	○	보일러실	○				
	분쇄기	×	세미기	○	주방, 식생활교육관	○	휴게실	○				
	세정대	○	배식용바구니	○	벽 및 바닥	○						
	무침기	○	운반차·배식차	○	배수구·트래치 그립스트랩	○						
	지적사항				조치사항							
	- 분쇄기 사이 이물질 끼여있음 - 기름때 덜 닦임				- 분쇄기 재세척 - 후드 재청소							
	유의·참고 사항	<b>&lt;유의사항&gt;</b> 1) 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다. 2) 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. 3) 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다. 4) 조리장내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고 세제로 세척한 후 행균 소독한다.										
		<b>&lt;참고사항&gt;</b> ※ 유치원에서 세척·청소 점검표를 자체적으로 작성·관리할 경우 동 서식에 이종으로 기재 할 필요가 없습니다. (자체 서식 기록으로 같음, 세척·청소 점검표 부분 편집(삭제) 활용 권장.										

서식3

[뒷면] 유치원급식 위생관리 점검일지 - 작성예시

구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 75°C (패류85°C) 확인(○표)	소독제 농도, 시간 확인(○표)
		조리완료시간 /혼합시간	배식완료시간				
식품 취급 및 조리	오징어초무침	11:00	12:00	오징어	손질, 세척, 데치기	○	
				당근, 오이, 양파	손질, 세척, 썰기, 소독		○
	당면소불고기	11:00	12:00	한우불고기	썰기, 볶기	○	
				당면	불리기, 볶기		
				마늘, 대파	손질, 세척, 썰기, 소독		○
개선조치 기록							
	조리 온도			채소 과일 소독			
기준	- 식품중심 온도 75°C (패류85°C) 1분 이상 가열			- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수			
관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공원제품 재가열			- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독			
개선조치	- 계속 가열			- 소독제 희석농도 조정			
작성 참고사항	1) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간(단 무침류의 경우 1시간 30분)을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록 2) 취급 및 조리방법은 식재료명을 기준으로 식재료별로 손질, 세척, 썰기, 데치기, 볶기, 끓이기, 튀기기, 찌기, 조리기 등을 병행 기입 가능 3) 배식 완료 시간은 마지막 배식이 이루어진 반(교실)의 마지막 원아의 배식 완료 시간을 기입						

※ 참고사항

1. '유치원급식 위생관리 점검일지'는 3개월 간 보관하여야 합니다.(집단급식소 안전관리 기준, 식품의약품안전처고시 제2023-32호)
2. '유치원급식 위생관리 점검일지'는 학교급식법 적용 대상 모든 유치원에서 활용이 가능합니다.
3. '유치원급식 위생관리 점검일지'의 모든 항목을 작성할 경우 '집단급식소 위생관리 점검표', '식품취급 및 조리 기록지', '배식기록지', '청소점검표'를 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
4. 유치원에서 '나이스 급식시스템'을 사용하여 식품 취급 및 조리, 배식기록, 냉장·냉동고 온도, 식기세척기 식기소독고 관리 사항을 기록관리 할 경우 해당 항목은 동 서식에 이중으로 기재할 필요가 없습니다(전자 기록으로 같음).
5. 작성자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

서식4

유치원급식 관련 조사 설문지(학부모용)

유치원급식 관련 조사 설문지(학부모용)[작성예시 포함]

○○○유치원

이 설문지는 귀하 자녀분들의 급식 관련 내용을 조사하여 보다 나은 유치원급식을 위한 자료로 사용되며, 응답 내용은 통계분석에만 사용할 것을 약속드립니다. 성의껏 응답하여 주시기 바랍니다.

※ 본 조사는 간식을 제외한 점심 급식을 대상으로만 응답해 주세요.

다음 각 내용을 읽고 해당되는 정도에 ○표 하여 주십시오.	매우 그렇다	약간 그렇다	보통 이다	약간 그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
	5	4	3	2	1
1) 나는 전반적으로 우리 유치원급식에 만족한다.		○			
2) 우리 유치원급식은 맛있으며 양이 적당하고, 위생적으로 관리되었다.		○			
3) 우리 유치원급식은 영양적으로 균형 있고 다양한 종류의 음식을 제공한다.	○				
4) 우리 유치원에서는 급식메뉴(식단) 등에 관한 정보를 가정통신문, 홈페이지, 학부모 어플 등으로 제공한다.	○				
5) 우리 유치원급식이 올바른 식습관 형성에 도움을 준다고 생각한다.	○				
합계(25점 만점)	계 23 점 (100점 만점으로 환산시 96 점)				
<기타의견 및 건의사항>					

**서식5**

**급식비 지출 내역서**

[서식5-1]

**2024학년도 식품비 지출내역**

유치원명	지출일자	구분	내역	채주	지급금액	비고
총계						

[서식5-2]

**2024학년도 운영비 지출내역**

유치원명	지출일자	구분	내역	채주	지급금액	비고
총계						

[서식5-3]

**2024학년도 인건비 지출내역**

유치원명	지출일자	구분	내역	채주	지급금액	비고
총계						

※ K-에듀파인으로 품의작성 시 동 서식 작성 불요

서식6

식품표시사항 관리표

식품표시사항 관리표

○○○유치원

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

서식7

보존식 기록지

보존식 기록지

○○○유치원

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

# 학부모 모니터링 활동 기록지

☉ 모니터링자: 학부모 성명 자녀 성명

모니터링 항목	내 용	양호	불량	비고
개인위생	1. 종사원 중 손에 상처가 있는 사람은 조리작업에서 배제되고 있는가?			
	2. 위생복장 착용상태는 양호한가? (머리카락이 모자 밖으로 나오지 않았는지, 위생복 또는 앞치마, 장화가 깨끗한가 등)			
	3. 조리가 시작되기 전 손세척 및 소독, 앞치마와 장화소독을 하는가?			
검수 및 식재료 관리	1. 배송차량의 청결상태는 양호한가?			
	2. 물품 운반자의 위생복 착용은 양호한가?(모자, 위생복, 위생장화)			
	3. 검수자는 위생적인 복장을 갖추고 온도 측정 및 기록을 하는가?			
	4. 식재료는 납품시 적정 온도를 유지하고 있는가? ※ 일반채소: 상온 전처리 식품, 김치, 냉장식품: 10℃이하 냉동식품: 녹은 흔적이 없을 것			
	5. 가공식품(공산품)은 허가된 제품을 사용하고 있으며, 소비기한(유통기한) 내 제품인가?			
	6. 발주서와 일치되게 납품했는가?(수량, 규격)			
작업위생 및 환경위생	1. 조리장 내부가 청결하고 정리·정돈이 잘 되어 있는가?			
	2. 컵, 수저는 세척 후 살균 소독을 하는가?			
	3. 조리도구 및 식기류 세척, 보관 상태는 위생적인가?			
	4. 조리기기(볶음기,부침기)의 기름찌든때 제거 등 청소상태는 양호한가?			
	5. 조리완료 된 음식은 뚜껑을 덮은 상태로 바닥에서 60cm이상의 높이에서 위생적으로 관리되고 있는가?			
	6. 냉장·냉동고의 식품은 뚜껑이 있는 용기에 담아 깨끗하게 보관되고 있는가?			
	7. 조리장 내부에서 발생하는 쓰레기는 청결히 관리되는가?			
	8. 외부방문자용 위생복장이 갖추어져 있으며, 위생적으로 관리되고 있는가?			
기타의견 및 건의사항				

**서식9**

**조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서**

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

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

근무자 동의서

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

일자 :

서명 :



## 식품알레르기 조사서[예시]

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

20    년    월    일  
원장    (인)

(                      ) 반      이름(                      )

1. 해당되는 곳에 O 표해 주시기 바랍니다.

- 식품 알레르기 유무

있다	없다
----	----

1번에서 '있다'로 답하신 분은 아래 문항에 응답해 주시기 바랍니다.

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

식품	반응 여부(o,x)	증상(예시 참조)	식품	반응 여부(o,x)	증상(예시 참조)
난류			복숭아		
우유			토마토		
메밀			아황산 포함 식품		
땅콩			호두		
대두			닭고기		
밀			쇠고기		
고등어			오징어		
게			조개류(굴, 전복, 홍합)		
새우			잣		
돼지고기			기타		

## 증상 예시

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

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

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

## 개인정보 수집·이용 동의서

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

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

## 개인정보 수집·이용 동의

☐예      ☐아니요

20 . . .

보호자(법정대리인) : (서명)

## 서식11 식품알레르기 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 :

## 서식12 식품알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)

이름				사진
반				
	생년월일			
식품알레르기 관련 정보	반응 위급도	<input type="checkbox"/> 매우 위급 <input type="checkbox"/> 약간 위급 <input type="checkbox"/> 보통		
	심리적 불안/우울	<input type="checkbox"/> 위험도 높음 <input type="checkbox"/> 약간 위험 <input type="checkbox"/> 양호		
	진단	검사여부		
		진단병원		
		담당의사		
	최근 알레르기질환 시기			
	응급 의약품 처방 여부			
	원인식품	1.	<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이	
		2.	<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이	
		3.	<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이	
4.		<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이		
5.		<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이		
증상	<input type="checkbox"/> 두드러기 <input type="checkbox"/> 가려움증 <input type="checkbox"/> 피부발진 <input type="checkbox"/> 습진 <input type="checkbox"/> 얼굴이 붓는다 <input type="checkbox"/> 눈이 붓는다 <input type="checkbox"/> 입술이 붓는다 <input type="checkbox"/> 구토 <input type="checkbox"/> 설사 <input type="checkbox"/> 복통 <input type="checkbox"/> 기침 <input type="checkbox"/> 콧물 <input type="checkbox"/> 싹싹거림 <input type="checkbox"/> 호흡곤란 <input type="checkbox"/> 청색증 <input type="checkbox"/> 혈압저하 <input type="checkbox"/> 의식저하			
	<input type="checkbox"/> 기타( )			
	기타	<input type="checkbox"/> 알레르기 반응으로 응급실을 방문한 경험 <input type="checkbox"/> 식품 섭취 후 운동 시에 알레르기 반응 <input type="checkbox"/> 기타 세부사항:		
심리적 문제				
부모님 (주보호자) 연락처	이름			
	관계		전화	
	주소			
긴급 연락처 (부모님 연락 불가 시)	이름			
	관계		전화	
관리내용	식사	<input type="checkbox"/> 제거식 및 대체식: <input type="checkbox"/> 가정에서 도시락 준비: <input type="checkbox"/> 조리도구 별도 마련: <input type="checkbox"/> 기타:		
	수업 중 관리	<input type="checkbox"/> 수업 중 유의사항:		
특이사항				

## 유치원 식중독 의심환자 발생 보고

( '24. . . ○○유치원 )

### <요약>

'24. 6. 14(화), ○○광역시 ○○구(군) △△유치원(공립, 직영)에서  
식중독 의심환자 ○○명 발생

### 1. 유치원 현황

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

### 2. 발생현황

- 인지일시 : 6. 13.(월) 10:00경
  - (인지상황) ○○반 담임 000이 담당학급 원아 중 설사증상 원아 2명 발생함에 따라 유치원장에 보고
- 보건소 신고일시 : 6. 13.(화) 12:00경 △△보건소(신고자 : 원감 000)
  - 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 00명(원아 00명, 교직원 0명)
- 유치원 조치내용
  - 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
  - ※ 유치원자체 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. 6. 14. 17:00)

구분	OO세		OO세		OO세		교직원	합계
	OO반	OO반	OO반	OO반	OO반	OO반		
원아수								
환자수								

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	입원	투약/자가	합계	
06월 14일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
06월 15일	12	2	0	3	2	5	
06월 16일	13	1	0	1	1	2	
06월 17일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17:00 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성하여 교육청 메신저로 담당자에게 제출/2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

#### 5. 참고사항

○ 언론취재 :

○ 기타 :

## 2024학년도 주요 변경사항

구분	2023학년도 내용	2024학년도 내용	비고
I. 유치원급식 운영의 내실화	(p3) 2) 학부모 모니터링제 운영 가~다) 중략 라) 모니터링 참여 학부모는 건강진단 결과서 소지가 필수적이지는 않으나, 건강문진서 등을 통한 건강 확인 필요	(p3) 2) 학부모 모니터링제 운영 가~다) 중략 라) <삭제>	<변경>
	(p3) 1) 홈페이지 「급식게시판」 개설·운영 가) 유치원 홈페이지, ---중략--- 운영 나) 급식의 질 향상과 보호자 부담경감을 위해 매 학기말 기준 '급식비 중 식품비 사용 비율' 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황' 공개	(p3) 1) 홈페이지 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 「급식게시판」 개설·운영 가) 급식개선에 관한 의견수렴 및 개선조치 내용을 홈페이지 등에 공개함으로써 유치원급식 관련 민원 해소와 이해증진 나) 매 학기별 '급식비 중 식품비 사용 비율의 공개(보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우)' 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황' 제출	
	(p4) 2) 유치원급식 만족도(인식도) 조사 가) 조사내용: 급식 만족도(인식도) 조사 ---	(p3) 2) 유치원급식 관련 설문조사 가) 조사내용: 급식 관련 설문조사 ---	<변경>
	(p4) 3) 급식 식재료 원산지 표시제 준수 가) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)	(p4) 3) 급식 식재료 원산지 표시제 준수 가) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개) (표) 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어, 부세 추가	<추가>
II. 유치원급식 위생관리	(p7) 가. 교육지원청 주관 평가(유치원평가) 2) 평가 및 점검항목별 배점 기준표 (표) 위생·안전점검(연 2회 실시)	(p9) 나. 유치원급식 위생·안전 점검 3) (점검횟수) 연 2회(학기별 1회) 실시 원칙, <u>2024학년도 연 1회 점검 한시 적용</u>	<변경>
	(p9) 나. 특별점검 1) ~ 2) 생략	(p10) 가. 유치원은 대상으로 ---중략--- 실시 1) ~ 2) 생략 3) 집단급식소 설치·운영자는 위생관리 점검 일지 [서식3] 기록 철저	<추가>

구분	2023학년도 내용	2024학년도 내용	비고												
	(p10) 라. 급식종사자 개인위생 관리 2) 건강진단 실시 및 결과 기록관리	(p11) 라. <u>식품취급 및 조리작업자 개인위생 관리</u> 2) <u>식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, 영양(교)사는 개인별 건강진단 결과 기록 및 관리</u> ※ <u>학교급식법 미적용 유치원은 1년마다 1회 건강진단 실시</u> <table><tr><th>구분</th><th>학교급식법 적용 유치원</th><th>학교급식법 미적용 유치원</th></tr><tr><td>검사 항목</td><td>폐결핵, 장티푸스, 파란티푸스</td><td>폐결핵, 장티푸스, 파란티푸스</td></tr><tr><td>검사 기간</td><td>유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td><td>유효기간 (1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td></tr><tr><td>유예 기간</td><td>검사기한 연장 불가</td><td>검사기한 연장 가능*</td></tr></table> * 질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 범위에서 ※ <u>음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외 되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내 [체육예술건강과-10205(2023. 7. 28.) 참조]</u>	구분	학교급식법 적용 유치원	학교급식법 미적용 유치원	검사 항목	폐결핵, 장티푸스, 파란티푸스	폐결핵, 장티푸스, 파란티푸스	검사 기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간 (1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유예 기간	검사기한 연장 불가	검사기한 연장 가능*	<변경 및 추가>
구분	학교급식법 적용 유치원	학교급식법 미적용 유치원													
검사 항목	폐결핵, 장티푸스, 파란티푸스	폐결핵, 장티푸스, 파란티푸스													
검사 기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간 (1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사													
유예 기간	검사기한 연장 불가	검사기한 연장 가능*													
Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용	(p14) 가. 검수 2) 검수는 영양교사 등 유치원 관계자가 입회하여 반드시 대면 검수 실시함	(p16) 가. 검수 2) 검수는 영양교사 등 유치원 관계자가 입회하여 반드시 대면, 복수 검수 실시함	<변경>												
Ⅳ. 급식시설 및 조리과정 관리	(p16) 가. 급식시설 소독 나. 조리용수 및 음용수 관리	(p18) 가. 급식시설 소독 나. 조리용수 및 음용수 관리 다. <u>방학 중 급식시설에 대한 위생관리 지적 ('23년 국정감사)</u> - 여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등 라. <u>모든 유치원에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시</u>	<추가>												
	(p18) 3. 배식 및 세척·청소 관리 나. 세척관리	(p20) 3. 배식 및 세척·청소 관리 나. 세척관리 3) 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 급식일지에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독	<추가>												
Ⅴ.영양관리 및 식생활 지도	(p20~21)	(p23~25) - 학교급식법 적용에 따라 학교급식 영양관리에 맞도록 전체적인 내용 수정	<변경>												

구분	2023학년도 내용	2024학년도 내용	비고																																																													
VI. 유치원 급식비 지원	(p22) 가. 공립유치원 <table><tr><th rowspan="2">원아수 구간</th><th colspan="3">급식비</th></tr><tr><th>식품비</th><th>운영비</th><th>계</th></tr><tr><td>1명 ~ 25명</td><td>2,620</td><td>230</td><td>2,850</td></tr><tr><td>26명 ~ 50명</td><td>2,590</td><td>210</td><td>2,800</td></tr><tr><td>51명 ~ 100명</td><td>2,560</td><td>190</td><td>2,750</td></tr><tr><td>101명 ~ 200명</td><td>2,530</td><td>170</td><td>2,700</td></tr><tr><td>201명 ~</td><td>2,500</td><td>150</td><td>2,650</td></tr></table>	원아수 구간	급식비			식품비	운영비	계	1명 ~ 25명	2,620	230	2,850	26명 ~ 50명	2,590	210	2,800	51명 ~ 100명	2,560	190	2,750	101명 ~ 200명	2,530	170	2,700	201명 ~	2,500	150	2,650	(p26) 가. 공립유치원 <table><tr><th rowspan="2">원아수 구간</th><th colspan="3">급식비</th></tr><tr><th>식품비</th><th>운영비</th><th>계</th></tr><tr><td>1명 ~ 25명</td><td>2,620</td><td>280</td><td>2,900</td></tr><tr><td>26명 ~ 50명</td><td>2,590</td><td>260</td><td>2,850</td></tr><tr><td>51명 ~ 100명</td><td>2,560</td><td>240</td><td>2,800</td></tr><tr><td>101명 ~ 200명</td><td>2,530</td><td>220</td><td>2,750</td></tr><tr><td>201명 ~</td><td>2,500</td><td>200</td><td>2,700</td></tr></table>	원아수 구간	급식비			식품비	운영비	계	1명 ~ 25명	2,620	280	2,900	26명 ~ 50명	2,590	260	2,850	51명 ~ 100명	2,560	240	2,800	101명 ~ 200명	2,530	220	2,750	201명 ~	2,500	200	2,700	<변경>							
	원아수 구간		급식비																																																													
		식품비	운영비	계																																																												
1명 ~ 25명	2,620	230	2,850																																																													
26명 ~ 50명	2,590	210	2,800																																																													
51명 ~ 100명	2,560	190	2,750																																																													
101명 ~ 200명	2,530	170	2,700																																																													
201명 ~	2,500	150	2,650																																																													
원아수 구간	급식비																																																															
	식품비	운영비	계																																																													
1명 ~ 25명	2,620	280	2,900																																																													
26명 ~ 50명	2,590	260	2,850																																																													
51명 ~ 100명	2,560	240	2,800																																																													
101명 ~ 200명	2,530	220	2,750																																																													
201명 ~	2,500	200	2,700																																																													
	(p22) 나. 사립유치원 <table><tr><th rowspan="2">구간 (원아수 기준)</th><th colspan="3">급식비</th></tr><tr><th>식품비</th><th>운영비+인건비</th><th>계</th></tr><tr><td>1명 ~ 25명</td><td>2,620</td><td>830</td><td>3,450</td></tr><tr><td>26명 ~ 50명</td><td>2,590</td><td>760</td><td>3,350</td></tr><tr><td>51명 ~ 100명</td><td>2,560</td><td>690</td><td>3,250</td></tr><tr><td>101명 ~ 200명</td><td>2,530</td><td>620</td><td>3,150</td></tr><tr><td>201명 ~</td><td>2,500</td><td>550</td><td>3,050</td></tr></table> ※ '식품비'와 '운영비·인건비'는 각각 10% 범위 내에서 교차 사용 가능	구간 (원아수 기준)	급식비			식품비	운영비+인건비	계	1명 ~ 25명	2,620	830	3,450	26명 ~ 50명	2,590	760	3,350	51명 ~ 100명	2,560	690	3,250	101명 ~ 200명	2,530	620	3,150	201명 ~	2,500	550	3,050	(p27) 나. 사립유치원 <table><tr><th rowspan="2">구간 (원아수 기준)</th><th colspan="4">급식비</th></tr><tr><th>식품비</th><th>운영비</th><th>인건비*</th><th>계</th></tr><tr><td>1명 ~ 25명</td><td>2,620</td><td>280</td><td>950</td><td>3,850</td></tr><tr><td>26명 ~ 50명</td><td>2,590</td><td>260</td><td>900</td><td>3,750</td></tr><tr><td>51명 ~ 100명</td><td>2,560</td><td>240</td><td>800</td><td>3,600</td></tr><tr><td>101명 ~ 200명</td><td>2,530</td><td>220</td><td>700</td><td>3,450</td></tr><tr><td>201명 ~</td><td>2,500</td><td>200</td><td>650</td><td>3,350</td></tr></table> ※ 무상급식비 세부 항목 별 각각 10% 범위 내에서 교차 사용 가능 ※ 무상교육 연령은 무상교육비(표준유아교육비)의 인건비와 이종지원 해당 인건비* 항목 지원 제외 ※ 연령별 지원 기준 · 원아수 구간: 해당 유치원의 전체 원아수 합계로 구간 적용 · 무상교육 미대상(3세) : 식품비+운영비+인건비* 지원 · 무상교육 대상(4세, 5세) : 식품비+운영비 지원	구간 (원아수 기준)	급식비				식품비	운영비	인건비*	계	1명 ~ 25명	2,620	280	950	3,850	26명 ~ 50명	2,590	260	900	3,750	51명 ~ 100명	2,560	240	800	3,600	101명 ~ 200명	2,530	220	700	3,450	201명 ~	2,500	200	650	3,350	<변경>
구간 (원아수 기준)	급식비																																																															
	식품비	운영비+인건비	계																																																													
1명 ~ 25명	2,620	830	3,450																																																													
26명 ~ 50명	2,590	760	3,350																																																													
51명 ~ 100명	2,560	690	3,250																																																													
101명 ~ 200명	2,530	620	3,150																																																													
201명 ~	2,500	550	3,050																																																													
구간 (원아수 기준)	급식비																																																															
	식품비	운영비	인건비*	계																																																												
1명 ~ 25명	2,620	280	950	3,850																																																												
26명 ~ 50명	2,590	260	900	3,750																																																												
51명 ~ 100명	2,560	240	800	3,600																																																												
101명 ~ 200명	2,530	220	700	3,450																																																												
201명 ~	2,500	200	650	3,350																																																												
	(p22) 1. 유치원 급식비 지원 2. 지원단가 및 지원일수	(p27) 1. 유치원 급식비 지원 2. 무상급식비 3. 건강식재료비 가. 지원내용 : 과일(주 2회)*, 친환경, 우수 농·축·수산물 등 건강식재료 구입비 *생과일 뿐만 아니라 과일샐러드, 과일 재료가 포함된 후식류 등 자율적으로 메뉴 구성 나. 지원단가 : 1인 1식당 300원 다. 지원일수 : 무상급식비 지원일수	<추가>																																																													
참고자료	(p29) [서식3] 식품취급 및 조리, [서식4] 배식기록지 [서식5] 세척·청소 점검표 [서식15] 식중독 예방 일일 점검표 [서식16] 위생관리 점검표	(p33) [서식3] 유치원급식 위생관리 점검일지 통합	<변경>																																																													
	(p29) [서식17] 식중독 의심환자 발생보고서	(p33) [서식17] 식중독 의심환자 발생보고서 서식 변경	<변경>																																																													
명칭변경	식당	식생활교육관	<변경>																																																													

※ 문맥의 이해를 돕기 위한 간단한 자구수정 사항 등은 주요 변경 내용에서 생략