

# 2022학년도

## 유치원급식 기본방향 설명회



부산광역시교육청  
BUSAN METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION

# 일정안내

시간	내용	비고(강사)
14:00~14:05 (5분)	개회 및 인사말씀	김석준 교육감
14:05~14:35 (30분)	2022학년도 유치원급식 기본방향 안내 및 전달사항	부산시교육청 송진선 장학사
14:35~15:05 (30분)	유치원 급식관계자 위생교육	부산시교육청 이동금 주무관
15:05~15:10 (5분)	폐회	

# 인사말씀



건강 더하는 학교급식 행복 나누는 영양교육

2022학년도  
**유치원급식  
기본방향**



게재 장소:

부산시교육청홈페이지/  
사용자별 정보/  
학교급식정보센터/자료실

# 차 례

I. 유치원급식 운영관리

II. 유치원급식 식재료 관리

III. 영양 및 식생활관리

IV. 유치원급식 위생관리

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 학교급식 대상

- 국공립 유치원 및 원아 수 100명 이상인 사립유치원

※ 원아 수: 매년 10월 공시되는 원아 수 현원의 합계 기준

## ○ 학교급식 운영방식

- 직영급식 운영 원칙

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 유치원급식 운영계획 수립

- 매 학년도 **급식 시작 전** 운영계획 수립 및 운영위원회 심의 자문
- 급식계획, 영양관리, 위생관리, 식재료관리, 작업관리, 예산관리, 식생활지도 등 포함
- 급식 운영계획의 이행상황 **연 1회** 이상 운영위원회 보고

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 유치원운영위원회 심의(자문)사항

- 급식**운영방식**, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 **영양기준** 등
- 유치원급식 운영**계획** 및 **예산결산**에 관한 사항
- 식재료의 **원산지**, 품질**등급**, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 **완제품** 사용 승인에 관한 사항
- 식재료 등 **조달방법** 및 **업체선정** 기준에 관한 사항
- **보호자가 부담하는 경비** 및 급식비의 결정에 관한 사항
- 그 밖에 유치원 원장이 급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 유치원급식 공개

- 매 년 유치원급식 운영 계획서
- 매 학기별 유치원급식비 중 식품비 사용 비율
- 주간.월간 식단표, 식단표에 따라 제공되는 당일 식단 사진 및 만족도 조사 결과
- 유치원급식 위생.안전.영양기준 등 급식운영 관리에 관한 사항
- 유치원급식 식재료 원산지 및 품질등급 등 식재료에 대한 정보
- 유치원급식 예산.결산 및 운용에 관한 사항
- 식재료 입찰공고 시 공고 현황, 계약 완료 후 품목별, 납품업체별 계약현황

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 열린 급식 운영

- 유치원홈페이지 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영
- 매 학년도말 기준 '급식 실시현황' 공개
- 유치원급식 만족도 조사 실시 등 급식 의견 수렴 및 개선 반영
- 실제 급식 사진 등 유치원홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함) 게시

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 영양교사

- 급식시설을 갖춘 유치원은 영양교사 배치
- 원아수 200명 이상 유치원: 단독 배치
- 원아수 100명 이상 200명 미만 유치원: 단독 또는 공동 배치
- ※ 같은 교육지원청 관할구역 유치원의 경우 2개 유치원 공동 배치 가능
- 근무형태: 상시근무(주 40시간), 2개 유치원 공동 관리 시 각 기관 주 20시간
- ※ 학교급식법 시행(21.1.30.)이전부터 배치된 영양사는 영양교사 배치로 간주  
(단, 기존 영양사도 상시근무 대상)

## ○ 조리사: 집단급식소 운영자는 조리사 고용

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 학기중 급식비 지원

- 지원대상 : 공사립 유치원
- 지원단가 : 1인 1식당 2,500원(식품비+급식운영비)
- 지원내역 : 학기중 수업일의 중식비(방학기간 제외)

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 학기중 급식비 집행 관리

- 지원범위 : 수업일의 점심시간에 제공하는 급식
- 지원제외
  - \* 행사(현장체험학습, 수련활동 등) 시 유치원 급식실에서 급식을 하지 않을 경우
  - \* 수업일의 중식을 제외한 간식, 방학 중 급식

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 유치원 급식관계자 연수

### - 법정교육

- 집단급식소 설치·운영자 대표자 교육: 연 1회, 3시간(신규 6시간)
- 집단급식소 영양사, 조리사 면허소지자: 보수교육(홀수년도) 2년 1회, 6시간 및 식품위생교육(짝수년도) 2년 1회, 6시간  
※ 필요시 특별위생교육 추가 실시

### - 교육청 주관 연수

- 대상: 원장(감), 영양교사·영양사, 조리종사자
- 실시횟수: 연 1회 이상
- 내용: 유치원급식 위생관리 및 식중독 예방관리 강화 등

### - 유치원 자체 위생교육

- 대상: 조리종사자
- 실시횟수: 월 1회 이상
- 내용: 유치원급식 전반에 대한 작업공정별 위생관리 준수사항 등



# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 유치원급식 종합컨설팅 운영

- 대상: 학교급식 대상 공·사립 유치원 중 희망유치원
- 컨설팅단 구성: 영양교사·영양사, 관련 분야 교수 및 전문가, 부산식약청 담당자 등
- 지원분야(4개 영역): 식중독 예방진단, 조리, 멘토링, 신규급식NEIS시스템
- 역할: 컨설팅단 유치원급식 현장 1:1 맞춤형 업무 지원

# I. 유치원급식 운영관리

## ○ 유치원급식 운영 표창

- 대상: 우수 유치원, 영양교사·영양사, 조리종사자 등
- 표창훈격: 부총리 겸 교육부장관 표창, 교육감 표창
- 표창시기: 2022. 12월 중

## Ⅱ. 유치원 급식 식재료관리

### ○ 안전하고 우수한 식재료 선정

- 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 별표2에 따른 학교급식 식재료의 품질관리 기준에 부합되는 식재료 선정 및 구매 검수 후 사용
- 식재료 구매 시 공급업체에 규격기준을 분명하게 제시 및 검수
- 식품위생법에 따른 집단급식소 식품판매업소를 통해 식재료 구매

※ 단, 집단급식소 식품판매업소가 아닌 업체에서 식재료 구매가 가능한 경우 참고

## Ⅱ. 유치원 급식 식재료관리

### ■ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

- 식품(축산물)제조. 가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우
- 식품소분. 판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업), 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업)

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

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

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

## Ⅱ. 유치원 급식 식재료관리

### ○ 식재료 원산지 표시제 준수

- 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)
- 표시방법: 원산지가 표시된 월간식단표 가정 통보 및 홈페이지 공개, 주간식단표 식사장소(식당, 교실)에 게시

#### [식재료 원산지 표시대상 식품]

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

## Ⅱ. 유치원 급식 식재료관리

### ○ 식재료 구매 검수 철저

- 식재료 구매·검수 시 단위, 수량, 품질상태, 포장상태, 제조일 또는 유통기한, 원산지, 납품 시 식품의 온도, 납품업체명 등 항목 기재 철저

### ★ 식재료 구매 검수서 서식 변경 반드시 확인 적용(참고 8)

☞ 근거: 식품의약품안전처 집단급식소 급식안전관리기준 고시 반영

- 식재료 구매검수서, 급식일지, 거래명세표는 3년간 보관(학교급식법 시행규칙 제7조)

## Ⅱ. 유치원 급식 식재료관리

### ○ 축산물 검사 검수 철저

- 축산물 검수 시 축산물등급판정확인서 제출 보관

(대상: 국내산 소, 돼지, 닭, 오리, 계란)

- 축산물품질평가원, 축산물 간편한 서비스(앱)을 통한 축산물등급판정확인서 조회 확인 및 납품내역 입력
- 축산물 이력번호 표시 및 게시(유치원 홈페이지 또는 급식장소 등)

## Ⅲ. 영양 및 식생활 관리

### ○ 유치원급식 영양관리

- 학교급식법 시행규칙 제5조제1항 별표3 유아기 영양기준량 준수 철저
- 유치원급식 '영양표시제' 및 '알레르기 유발식품 표시제' 시행 철저
- 유치원급식 표준레시피북 제작 보급 예정(100종)

※ 표준레시피는 나이스(NEIS) 신규급식 공통요리로 제공

## Ⅲ. 영양 및 식생활 관리

### ○ 유치원 나이스(NEIS) 신규급식시스템 시범 운영

- 대상: 사립유치원 중 희망유치원
- 목적: 유아 영양관리 기준을 준수한 식단 작성을 위해 나이스 신규급식 시스템

사용 도입으로 영양관리 강화 및 업무 효율성 제고

- 추진내용: 신규급식시스템 사용자 교육 및 찾아가는 1:1 맞춤형 멘토링 지원

## Ⅲ. 영양 및 식생활 관리

### ○ 음식물쓰레기 감량화 이행 철저

- 의무대상: 1일 평균 총 급식인원 200명 이상 급식 제공 집단급식소
- 처리방법: 자체 감량 또는 재활용, 폐기물처리업자, 폐기물재활용신고자,  
폐기물처리시설 설치운영자 위탁처리
- 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여  
발생량 최소화(동물의 뼈, 패류 껍데기 등은 일반쓰레기로 분리 배출)

## IV. 유치원 급식 위생관리

### ○ 건강진단 관리

- 대상: 영양(교)사, 조리종사자, 배식 및 운반인력, 조리 보조 인력

※ 조리종사자 외 교직원 등은 가급적 건강진단 실시 권장

- 실시주기: 검진일 기준 6개월에 1회 실시(폐결핵은 연 1회) 및 진단 결과 2년간 보관

※ 코로나19로 인해 건강진단 주기 1년에 1회로 한시적 조정(추후 변경시 별도 안내)

## IV. 유치원 급식 위생관리

### ○ 작업별 위생관리

- 배식대에서 배식하고 남은 음식물 재사용·조리 또는 보관 금지  
(폐기용 표시를 명확하게 한 후 보관하는 경우 예외)
- 보존식은 제공된 음식을 종류별로 1인 분량(150g 이상 보존 바람직) 담아  
영하 18℃ 이하 144시간(6일) 이상 냉동 보관

## IV. 유치원 급식 위생관리

### ○ 유치원 급식환경 미생물 검사

- 대상: 학교급식 대상 유치원
- 시기: 연 1회 이상
- 방법: 칼, 도마, 식판 등의 미생물학적 안전성 확인을 위해 미생물 검체 수거검사

## IV. 유치원 급식 위생관리

### ○ 식기세척제 안전관리 강화

- 급식기구 세척제 등은 「위생용품의 규격 및 기준」 준수하여 용법에 맞게 사용
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 헹굼
- 수산화나트륨 등 유해화학물질 함유량 1% 미만 제품으로 사용 제한

## IV. 유치원 급식 위생관리

### ○ 유치원 자체 일일 유치원급식 위생관리 점검 철저


- 식품의약품안전처「집단급식소 급식안전관리 기준」고시를 반영하여 일일 유치원급식 위생관리 점검표 서식 변경 확인 및 시행 철저

※ 집단급식소 신고 유치원은 일일 유치원급식 위생관리 점검표 반드시 작성 보관


## IV. 유치원 급식 위생관리

### ○ 유치원급식 위생안전점검 및 운영평가

구분	점검대상		점검기관	시행시기	점검내용
교육청 점검	학교 급식 대상 유치원	위생안전점검	교육지원청	연 2회 이상 (상·하반기)	· 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」 유치원급식 위생·안전 점검표 점검항목
		운영평가		연 1회 이상 (하반기)	· 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 유치원급식 운영평가 점검표 점검항목
	학교급식법 적용 제외 유치원 (소규모 유치원)		교육지원청	연 1회 이상	· 교육부 유치원 급식 위생·안전관리 점검표 (학교급식법 적용 제외 유치원용) 점검항목
합동 점검	집단급식소 신고 유치원		부산시군구청, 부산식약청 등	연 1회 이상	· 급식 식중독 예방 유관기관 합동점검 집단급식소 지도·점검표
자체 점검	급식을 실시하는 모든 유치원		유치원 자체	매일	· 유치원 급식 위생관리 점검표에 의한 점검[참고13] (근거: 식품의약품안전처 고시 제2021-74호 집단급식소 급식안전관리 기준)



# 식재료 구매계약



# 식재료 구매 계약

## 안전하고 우수한 식재료 사용

「학교급식법 시행규칙」별표2 “학교급식 식재료 품질관리기준”에  
부합하는 식재료 사용

지방계약법 및 행정안전부 예규 「지방자치단체 입찰 및 계약  
집행 기준」 제5장 수의계약 운영요령을 준수하여 계약업무 처리  
식재료 구매시 적격\* 납품업체 선정

\* 집단급식소 식품판매업 신고 업체(예외 사항은 기본방향 p12 참조)

# 식재료 품질관리 기준

구분	품질관리기준
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>-원산지 표시, 쌀(수확연도부터 1년 이내)</li> <li>-전처리농산물(표시사항 기재), 수입농산물(관련법령 적합, 개별기준에 상당하는 품질)</li> </ul>
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>-HACCP적용 업소</li> <li>-개별기준: 쇠고기(3등급 이상), 돼지고기(2등급 이상), 닭고기(1등급 이상 권장), 계란(2등급 이상 권장), 오리고기(1등급 이상 권장)</li> <li>-수입축산물(관련법령 적합, 개별기준에 상당하는 품질)</li> </ul>
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>-원산지 표시, 지리적표시 등록 수산물 또는 상품가치 "상" 이상</li> <li>-전처리수산물(표시사항 기재 등), 수입수산물(관련법령 적합, 개별기준 상당하는 품질)</li> </ul>
가공식품 및 기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>-품질인증, HACCP 적용 업소 생산품 등 8종류 중 하나 사용 가능</li> <li>-김치 HACCP 생산제품, 수입가공식품 및 축산물 가공품 기준 등</li> </ul>

# 학교급식전자조달시스템(eaT) 교육 동영상 자료 탑재 안내

사립유치원 대상

학교급식전자조달시스템(eaT)

사용자 교육

업무포털 > 학교지원서비스 >

업무경감마당 >

비대면온라인연수[회의] >

VOD자료실 > 행정 > 학교급식

# 건강을 더하는 학교급식 행복을 나누는 영양교육



부산광역시교육청  
BUSAN METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION