

2022년 유치원급식 기본계획(안)

2022. 1.



광주광역시교육청
GWANGJU METROPOLITAN
OFFICE OF EDUCATION



광주교육의 기본 방향

| 교육상 |

함께 배우고 나누는 **행복한** 광주교육

| 교육지표 |

더불어 살아가는 정의로운 민주시민 육성

 Engaging Classrooms, Joyful Schools
질문이 있는 교실 행복한 학교

| 5대 주요 시책 |

- 1 존중과 배려가 넘치는 **인간교육** 실현
- 2 스스로 익히고 함께 찾는 **배움중심교육** 강화
- 3 꿈과 적성을 키워가는 **진로교육** 추진
- 4 차별 없는 **보편적 교육복지** 확대
- 5 소통과 참여로 신뢰받는 **교육행정** 구현

| 3대 역점 과제 |



본 계획은 우리교육청에서 추진할 2022년 유치원급식과 관련된 내용과 유치원에서 준수하여 할 법규·기준 등으로 구성되었습니다. 본 계획에 포함되지 않은 내용은 「유치원급식 위생관리 안내서」, 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」를 준수하여야 하며, 학교급식법 적용 대상이 아닌 원아수100인미만 사립유치원이 준수할 지침도 포함되어 있습니다.

아울러, 현행 학교급식법령에 따르면 간식은 「학교급식법」에 포함되지 않으나, 유치원에서 제공되는 모든 식품은 식품위생법령에 따라 관리되어야 합니다.



I. 유치원급식 운영의 내실화

1. 유치원급식의 이해	9
2. 유치원급식 운영 원칙	9
3. 급식 만족도 제고	11
4. 급식 인력 운용	13
5. 유치원급식 운영 내실화[그린급식]	14

II. 유치원급식 위생·안전관리 강화

1. 유치원급식 식중독 예방	21
2. 급식관계자 개인위생 관리 및 교육 강화	22
3. 유치원급식 식중독 대응체계 확립	23
4. 식기세척기 관리	24
5. 기타 위생관리	25

III. 안전하고 우수한 식재료 사용

1. 식재료 구매관리	29
2. 안전하고 우수한 식재료 사용	30
3. 식재료 품질관리기준 원산지 표시제 준수	31
4. 식재료 검수	34
5. 식재료 보관 관리	36





IV. 유치원 급식비 지원

1. 식품비 지원	39
2. 친환경 등 우수식재료 구입비 지원	40
3. Non-GMO식품비 지원	41

V. 영양관리 및 식생활 지도 강화

1. 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리	45
2. 올바른 식사선택 능력 배양을 유치원급식 '영양표시제' 실시	46
3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행	46
4. 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 실천	49
5. 환경과 건강을 생각하는 유치원급식 운영	49
6. 식생활 교육 및 영양상담	50
7. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보강화	51

VI. 부록

1. 각종 서식	55
----------------	----



I. 유치원급식 운영의 내실화

1. 유치원급식의 이해
2. 유치원급식 운영 원칙
3. 급식 만족도 제고
4. 급식 인력 운용
5. 유치원급식 운영 내실화[그린급식]



1

유치원급식의 이해



「학교급식법」개정(시행 2021. 1. 30.)

- [학교급식 대상] 학교급식 대상에 유치원 포함 (단, 원아 수 100인 미만 사립유치원 제외)
- 학교급식법 대상 유치원에는 영양교사 배치 의무화
(단, 원아 수 200명 미만 사립유치원은 같은 교육지원청 관할구역 2개 유치원 공동 배치 가능)
- [학교급식 운영방식] 직영이 원칙
(유치원 급식업무 위탁 시 운영위원회 심의(자문)을 거쳐야 함)

가. 유치원급식의 목적

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

나. 유치원급식의 특징

- 1) 성장발달에 따른 영양소의 필요량이 증가하나, 소화·흡수 기능이 미숙한 시기이므로 유아의 소화 능력과 기호를 고려하여 식단 작성
- 2) 유아들의 기호도를 고려하며 편식하지 않고 골고루 음식을 섭취할 수 있도록 식단을 작성하고 유아들이 쉽게 먹을 수 있는 조리상태로 급식 제공
- 3) 충분한 영양공급이 이루어질 수 있도록 식단을 구성하여 식재료의 구매·조리·적정량 배식 등을 통해 위생적이고 안전한 급식 제공

2

유치원급식 운영 원칙

가. 집단급식소 설치신고 [식품위생법 제2조제12호 및 제88조]

- 1) 1회 50명 이상(유아 및 교직원 등)에게 식사를 제공하는 집단급식소는 시설기준을 갖추고 관할 구·군에 집단급식소 설치·운영 신고(급식 개시 1일 전까지 신고)하여야 한다



- 2) 집단급식소 신고사항 변경(운영자·소재지 변경 등) 및 운영중단 시 신고관청에 관련 서류 제출

나. 급식 운영 원칙 **[학교급식법 시행령 제2조제2항]**

급식에 관한 다음 사항에 대해 「유아교육법」제19조의3에 따른 유치원운영위원회의 심의(공립) 또는 자문(사립)을 거쳐 결정하여야 한다.

【유치원운영위원회 심의(자문) 사항】

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

다. 급식 운영계획 수립·심의 **[학교급식법 시행령 제4조]**

- 1) 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 급식운영계획 수립
- 2) 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 급식운영 관리에 필요한 사항이 포함되어야 함
※ **[참고1]** 유치원급식 운영계획서(예시)
- 3) 원장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고

라. 급식관련 서류비치 및 보관**(유치원급식 지도·점검 시 확인)**

○ 유치원 급식일지

- 급식횟수, 급식단가, 급식인원, 오늘의 식단, 영양 공급량, 검식 확인, 냉장·냉동고 온도확인 기록
※ **[서식1]** 유치원 급식일지(3년간 보관)

○ 식재료 구매·검수서

- “식재료 구매내역” 항목에는 식재료명, 원산지, 규격 설명, 수량 기재, 물건 구입 후 “식재료 검수 항목”에는 원산지, 수량, 유통기한, 품질상태 확인·기록
※ **[서식2]** 식재료 구매·검수서(검수일지의 경우 반드시 결재를 득하여야 함)
- 식재료 구매·검수서, 거래명세표는 3년간 보관

○ 지출관련 서류(5년간 보관)



3 급식 만족도 제고

가. 급식 기호도 및 만족도에 대한 설문조사

- 1) 연 1회 이상(상반기 중) 실시하여 문제점에 대한 개선 방안을 마련하고 구체적인 계획을 수립·추진하여 학부모, 교직원 등의 만족도 제고
 - 2) 식단, 식품기호도, 음식의 맛, 위생상태 등 급식 전반에 대한 의견 수렴
 - 3) 잔반 발생 원인과 잘못된 식습관 교정 등 유아 영양교육 계획 수립 시 적극 활용
- ※ 급식 설문지(예시) [참고 2]

나. 급식운영 방식

- 1) 직영 급식
 - 학교급식(유치원급식 포함)은 직영이 원칙
- 2) 위탁 급식
 - 급식시설 개·보수 유치원, 급식시설 미설치 유치원, 급식사고 발생 등으로 인한 급식중단 유치원의 경우¹⁾ 외부업체에서 조리된 형태의 운반급식 가능
 - ※ 단, 도시락 형태 등 개별포장 급식은 제외
 - 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 일정 요건을 갖춘 업체²⁾에 위탁 운영 가능

* 운반급식 위탁업체 계약 시 확인 사항

- 사전에 조리시설 설비 및 위생관리 상태, 조리능력, 종사자 건강진단, 소독실시(소독필증) 등 확인
- 식중독 사고 발생에 대비하여 피해보상 내용 등을 특약조항에 명시

【위탁급식 종류】

구분	내 용	공급업자요건
일부위탁	유치원급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부 업무를 위탁하는 경우 ※ 식재료 선정 및 구매·검수 업무위탁 제외	위탁급식 영업신고
전부위탁	i) 운반급식 유치원 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우	식품제조·가공업 신고
	ii) 운영위탁 유치원급식 시설을 운영 위탁하는 경우	위탁급식 영업신고

※ 운반급식 이용 시 지방자치단체에 반드시 관련업체 사전 특별 점검 요청

- 1) 학교급식법 시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)
 - 가) 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식 시설을 갖추지 못한 경우
 - 나) 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
 - 다) 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우
- 2) 식품위생법 제36조 및 같은 법 시행령 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 한 업체



다. 열린 유치원급식 운영

- 1) 매 학기말 기준 ‘보호자부담 급식비 중 식품비’ 사용 비율 공개
- 2) 유치원급식 설문조사 실시 및 의견 수렴하여 개선에 반영 권장
- 3) 쌍방향 의사소통이 가능한 창구 개설 운영 권장(홈페이지 급식게시판 등)
- 4) 유아에게 제공되는 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지를 통해 게시 권장
- 5) 유치원운영위원회, 유치원급식소위원회 등 학부모 연수 시 유치원급식 홍보
- 6) 유치원급식의 중요성 및 교육과정과 연계한 급식 지도의 필요성 등 홍보
- 7) 매 학년도말 기준으로 ‘급식 계획수립에 따른 이행상황’ 게시

라. 보고(신고) 사항

- 1) 유치원급식 개시보고
 - 대상: 급식시설·설비를 갖추고 급식을 실시하려는 유치원의 장
 - 보고기관: 유치원 → 관할교육지원청 → 광주광역시교육청
 - 보고서식: [서식 4]
- 2) 집단급식소 설치신고 및 변경 사항 신고
 - 급식인원이 1회 50명 이상인 유치원은 시설기준을 갖추고 관할 구청에 집단급식소 설치 신고³⁾
 - 집단급식소 신고사항 변경(운영자소재지 변경 등) 및 운영 중단 시 신고관청에 관련 서류 제출⁴⁾

3) 식품위생법 제2조 제12호 및 제88조, 같은 법 시행령 제2조

4) 식품위생법 시행규칙 제94조



4

급식 인력 운용

가. 유치원 영양교사 배치⁵⁾ 및 관리

1) 배치기준

○ 단독 및 공동배치

- 원아 수 200명 이상 유치원: 단독배치
- 원아 수 200명 미만 유치원: 단독 또는 공동배치, 각 기관에서 주 평균 20시간을 합하여 주 40시간 근무(단, 원아 수 100명 미만의 사립유치원은 제외)

○ 영양교사 배치에 관한 경과조치⁶⁾

- 「학교급식법」 시행일(2021.1.30.) 이전부터 배치된 영양사는 영양교사가 배치된 것으로 간주

※ 기존 영양사도 상시근무 대상

2) 영양교사 직무⁷⁾

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

3) 2개 유치원 공동관리

- 공동관리 근무계획 수립(양 기관은 사전 협의를 통해 연간 근무계획을 수립하여 운영)
- 영양교사 부재 중 업무 담당자 지정
 - 공동관리 대상 유치원의 급식업무담당자는 검수 및 위생관리, 일반 행정업무, 급식 생활지도 등 급식 세부 업무별 지정 가능
 - 교육청(교육지원청) 점검시, 해당유치원 영양교사가 비근무일인 경우 전화 등을 통해 내용 확인을 해주어야 함

5) 학교급식법 시행령제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준)① 법 제4조제1호 및 제7조제1항 단서에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국립·공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.

② 제1항에도 불구하고 원아 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청(「지방교육자치에 관한 법률」 제34조제1항에 따른 교육지원청을 말한다)의 관할구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다.

6) 학교급식법 부칙제2조(영양교사의 배치에 관한 경과조치)

7) 학교급식법 시행령 제8조(영양교사의 직무)



나. 조리사 배치 및 직무

- 1) 유치원(집단급식소) 운영자는 조리사를 고용하여야 함
- 2) 조리사 담당 업무
 - 식단에 따른 조리업무
 - 구매식품의 검수 지원
 - 급식설비 및 기구의 위생·안전실무
 - 영양교사의 지도사항 이행 및 조리원 지도관리
 - 그 밖에 조리 실무에 관한 사항

5 유치원급식 운영 내실화[그린급식]

가. 내실화를 위한 실태조사

- 1) 시기
 - 1차: 2022년 2월 ~ 8월
 - 2차: 2022년 9월 ~ 2023년 2월
 - 위생점검(컨설팅) 병행하여 조사, 필요시 별도 조사
- 2) 대상: 원아수100이상 사립유치원(100인미만 사립유치원: 급식기구 구입비 집행 등별도 추진)
- 3) 내용
 - 위생관리, 예산집행, 영양분야에 중점하여 전수조사
 - 급식기구·시설 컨설팅 실시(2021년 하반기 컨설팅 자료를 토대로 보완할 점과 사립유치원 급식기구 구입 지원 우선구입 대상 안내)
 - 실태분석후 방안 검토 및 개선 추진

나. 2022학년도 사립유치원 중점 개선안

학교급식법 시행에 따른 제도 정착화 및 기준준수를 위한 실태분석 후 세부중점 분야를 설정하여 집중 개선노력 및 지원 사항

- 1) 위생: 식재료 구매관리 및 배송관리, 식재료 보관관리, 식품표시사항관리, 조리완료 후 2시간 이내 배식, 조리종사자·급식도우미(교사, 직원등)의 개인위생관리(건강진단, 앞치마, 위생모, 마스크, 위생장갑 등)
- 2) 시설: 학교급식법 등 기준에 맞는 급식시설로 보완
- 3) 예산: 식품비, 친환경식재료비, Non-GMO지원비의 이해와 올바른 집행



4) 영양

- 성장발달에 필요한 영양소와 필요량을 제공하는 식단준비 지원
- 기존 어린이급식관리지원센터의 역할을 대체할 영양관리 지원 체제 구축

다. 「그린급식지원단」 운영

1) 운영기간: 상시운영

2) 구성: 유치원원장 및 관계자, 학교 관계자, 급식팀(시교청, 동·서부교육지원청), 유관기관 등

3) 주관: 광주시교육청, 동·서부교육지원청

4) 역할

- 위생안전 점검지원, 운영평가지원, 컨설팅, 조리실 환경개선 자문 등
- 급식기구 구입비 지원에 따른 기준 준수 촉진과 실효성 있는 집행 도모
- 위생점검 등 제도 이해와 위생적이고 안전한 급식운영 도모
- 각 식품지원비의 이해와 올바른 예산 집행 도모
- 조리실 환경개선 의지가 있는 유치원에 법규, 기준에 맞는 개선안 권고
- 적절한 영양을 위한 영양관리 효율화 구상
- 사립유치원 급식 개선안 조사 및 연구

라. 사립유치원 나이스(NEIS) 신규급식 시스템 시범운영

1) 나이스(NEIS) 신규급식 시스템 사용절차 및 급식업무 등에 관한 교육을 실시하여 영양 관리 강화 및 급식업무 효율성 향상

2) 대상: 학교급식법 적용 대상 유치원 중 시범운영 희망 유치원

3) 나이스(NEIS) 신규급식 사용자 교육: 연 1회 이상

※ 사립유치원 나이스 급식 시스템 교육부에서 구축 중에 있어, 구축후 안내

마. 유치원급식 관련 교육·연수

1) 법정연수(식품위생법 제41조)

- 유치원(집단급식소) 설치·운영자 및 위생관리 책임자 교육
 - 대상: 집단급식소 설치·운영자 대표자 및 위생관리 책임자
 - 위탁교육기관: 한국식품산업협회
 - 교육주기: 연1회 (3시간)

※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 식품위생법 제56조제1항에 따라 교육을 받은 경우에는 같은 법 제41조제1항 및 제2항에 따른 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄



○ 영양교사 및 조리사 교육 이수⁸⁾

- 위탁교육기관: 대한영양사협회, 한국조리사협회중앙회
- 교육주기: 1년에 1회 (6시간)
- 교육내용

식품위생법령 및 시책, 집단급식 위생관리, 식중독 예방 및 관리를 위한 대책, 조리사 및 영양교사의 자질향상에 관한 사항, 그 밖에 식품위생을 위하여 필요한 사항 등

2) 교육청 교육·연수

- 근거: 학교급식법 및 교육부 「유치원급식 운영·영양, 위생관리 안내서」
- 대상: 유치원장, 영양교사·영양사, 조리종사원 등

3) 유치원 자체 교육·연수

- 대상: 조리종사자
- 실시횟수: 매월 1회 이상
- 내용: 식중독 예방, 위생·안전 관리 등

【유치원급식 관계자 교육 계획】

주 관	교 육 명	대 상 자	실시횟수	시 기
교육청	학교급식 식재료 납품업체 대표 교육	식재료 납품업체 대표, 유치원장(감), 영양(교)사 등	연 1회	4월 예정
	급식관계자 위생교육 및 안전한 식재료를 위한 GMO교육	유치원장(감), 영양(교)사 등	연 1회	5월 예정
유치원	조리종사자 위생교육	조리종사자	매월 1회	매월

바. 사립유치원 영양교사 기본급 보조 지원

- 1) 유아특수교육과(교육지원청)에서 사립유치원 교원 기본급 보조 지원계획 안내 예정
- 2) 대상: 영양교사 자격을 갖춘 자를 채용한 유치원
※ 영양교사 자격: 학교급식법 시행령 제8조의2⁹⁾
- 3) 지원내용: 교원 1인당 최대58만원 지원(기본급 보조 55만원, 장기근속수당 3만원)

8) 식품위생법 제56조, 같은 법 시행규칙 제83조, 제84조

9) 제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준) ① 법 제4조제1호 및 제7조제1항 단서에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국립·공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.



사. 급식기구 개선 지원

- 1) 대상: 사립유치원 전체
 - 2) 내용
 - 학교급식법 기준에 맞는 조리실환경 구성 지원
 - 위생·안전한 급식운영을 할 수 있는 기구 구비·사용 촉진
 - 3) 주관: 동·서부교육지원청
- ※ 구체적 지원내용은 추후 안내

아. 급식운영 우수유치원 표창

- 1) 목적: 유치원급식 발전과 관계자 사기 진작
- 2) 대상
 - 학교급식법 준수 모범 유치원
 - 위생점검 및 운영평가 우수유치원
- 3) 내용
 - 연1회 우수유치원 선발 및 포상
 - 평가항목: 위생안전점검, 운영평가 결과와 시설개선, 영양교사 배치, 영양관리 등
 - 교육감 표창
- 4) 기대효과: 위생지침 및 운영지침 준수 촉진 및 시설개선 동기부여
- 5) 표창시기: 12월 중



II. 유치원급식 위생·안전관리 강화

1. 유치원급식 식중독 예방
2. 급식관계자 개인위생 관리 및 교육 강화
3. 유치원급식 식중독 대응체계 확립
4. 식기세척기 관리
5. 기타 위생관리



1 유치원급식 식중독 예방



「학교급식법」 제19조 및 시행규칙 제8조

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

「학교급식법」제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도: 연 2회 이상

* [유치원급식 위생관리 안내서](2021.3월, 교육부)

가. 유치원급식에 대한 정기 위생·안전점검

1) 정기점검

- 공립유치원과 학교급식법 시행령 제2조의2에 따른 원아수 100인 이상의 사립유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검을 실시하고, 평가 결과는 유치원 및 교육청 홈페이지를 통해 공개
 - 교육부 「유치원급식 위생관리 안내서」를 기준으로, 1학기 점검은 위생관리 지침서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부를 확인
 - ※ 지적사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검 시 지적사항에 대한 개선여부 확인 및 미이행 시 징계(「학교급식법」제22조)

2) 특별점검

- 교육(지원)청 과장급 이상 간부공무원 식중독 발생 취약시기 특별점검 실시
- 관계기관 개학 합동 특별점검 실시
 - 내용: 식품의약품안전처·시청 주관으로 연 2회(3월, 9월) 실시

3) 위생점검(컨설팅)과 병행하여 실태분석, 급식기구(시설) 구비 실사 추진

나. 유치원급식 식중독 예방활동 강화

- 1) 원장 승인 없이 외부음식(간식)이 반입되지 않도록 철저히 관리
 - ※ 외부음식을 반입을 승인한 경우 '보존식 관리요령'에 의거, 별도로 표기하여 보관
- 2) 식중독 발생 취약시기에는 가열식단 제공 권장
- 3) 조리실은 외부인 출입을 금하고 출입 시 위생복, 위생모 등 위생복장 착용
- 4) 유치원급식 식중독 원인균이 여름철에는 병원성대장균, 봄·겨울에는 대부분 노로바이러스가 주요 원인균



○ 특히, 노로바이러스의 경우 감염에 의한 2차 발병률이 매우 높음

※ 토사물을 처리할 때는 절대로 맨손으로 구토물을 만지거나 대걸레로 닦지 말고, 1000~5000mg/L 염소 소독액으로 충분히 적셔 페이퍼 타월을 이용해 처리

2 급식관계자 개인위생 관리 및 교육 강화

가. 급식관계자 개인위생 관리

- 1) 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 후 조리작업 참여 조치

* (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치 하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

- 2) 유치원급식 종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시하고, 영양 교사·영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리(납품업체 배송직원, 배식·운반 도우미, 대체인력 동일)

※ 다음 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정(예: 이번 검진일이 2021년12월1일이라면, 다음 검진은 2022년6월1일까지 실시)

※ 코로나19 지속으로 인해 2)항 적용을 한시적으로 1년에 1회이상 건강진단 실시로 변경 적용

나. 유치원급식 관계자 교육 강화

- 1) 영양교사, 영양사는 조리종사자를 대상으로 월 1회 자체 위생교육을 실시
- 2) 신규자에 대하여는 기본적인 위생관리 및 안전사고 예방 등에 관한 사전교육 실시
- 3) 집단급식소 설치·운영자(식품위생책임자 지정시 대신 교육 가능) 및 영양사, 조리사는 「식품위생법」 제41조 및 제56조에 따라 교육을 받도록 규정하고 있음
- 4) 유치원급식 관계자 연간 교육계획

교육주관	대상	내용(예시)	시기
유치원	조리종사자	- 개인위생 및 식중독 예방 수칙 - 유치원급식 위생·안전관리	월1회 이상
	원아, 학부모, 교직원	- 개인위생 - 영양 및 식생활교육	분기별1회 이상
	유치원급식소위원회 위원	- 유치원급식 운영 및 위생·안전관리	수 시
교육(지원)청	교육지원청 급식담당자	- 식중독 예방 관리 - 유치원급식 운영 및 위생·안전지도	수 시
	조리종사자	- 식중독 예방 수칙 - 유치원급식 위생·안전관리	연1회 이상
	영양교사·영양사	- 식중독 예방 관리 - 유치원급식 운영 및 위생·안전관리	연1회 이상
	원장	- 유치원급식 운영 및 위생·안전관리	필요시



3 유치원급식 식중독 대응체계 확립



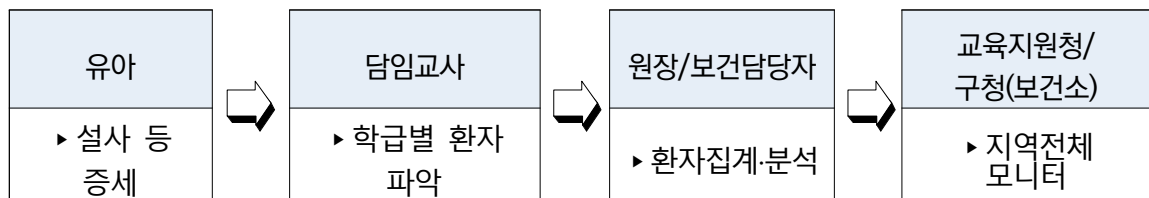
「식품위생법」 제88조

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

가. 식중독 의심환자 감시 및 보고체계 구축

- 1) 유치원 단위 평소 집단 환자 감시체계 구축
 - 담임교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 유아의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지의 여부를 모니터링
 - 원장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육지원청과 관할 구(보건소)에 신속히 보고(신고) [서식 15]

〈유치원 집단 환자 감시체계〉



- 2) [유치원급식 식중독 대책반]을 구축하고, 담당자 업무 숙지를 위한 연수를 통해 식중독 의심환자 발생 시 신속하게 대응【참고 3】식중독 대책반(예시)

나. 식중독 의심환자 발생 당일 업무처리

식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항

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



다. 식중독 발생 후 대응 강화

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

4 식기세척제 관리

가. 제품별 용량·용법에 맞게 사용

- 1) 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 규격 및 기준」(식품의약품안전처고시 제2019-115호)의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
 - 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
- 2) 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
 - ※ PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은 색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류여부 검사에 사용됨)으로 검사
 - PH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육 실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)

나. 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저

- 1) 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할구에 신고
- 2) 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등*에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가
 - * 「화학물질관리법」 제2조제2호(유독물질) 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시 「유독물질 및 제한물질·금지물질의 지정」제3조 [별표 1]



5 기타 위생관리

가. 유치원 급식 시설·설비 기준 준수

학교급식법 시행규칙 제3조 1항, 별표1 급식시설의 세부기준 준수[참고 5]

나. 방역 및 청소관리

최근 계절에 상관없이 식중독이 발생함에 따라 추가 소독 실시(권장) 등 유치원실정에 맞게 연간 소독계획을 수립하여 방역소독관리 철저

- 4월부터 9월까지 2개월에 1회 이상, 10월부터 3월까지 3개월에 1회 이상
(※ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」제36조- 법 준수)
- 가급적 개학 직전 소독 실시
- 방학기간을 포함하여 주기적으로 정기소독을 실시
- 신설 및 현대화에 따른 급식 개시 유치원은 급식실시 전 소독 실시
- 냉·난방기 및 에어컨 등 주기적으로 필터를 청소하고 이동식 냉풍기 바람이 식품이나 조리된 음식에 쏘이지 않도록 사용자 교육 철저

다. 식생활관 관리

- 1) 유치원급식일에 외부음식 반입금지
 - 부득이하게 파업 등 외부음식 제공 시 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 철저
- 2) 유치원급식과 관련 없는 행사로 식생활관 사용 금지



III. 안전하고 우수한 식재료 사용

1. 식재료 구매관리
2. 안전하고 우수한 식재료 사용
3. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수
4. 식재료 검수
5. 식재료 보관관리



1

식재료 구매관리

가. 기본 원칙

1) 목적

- 안전하고 우수한 식재료 구매를 통한 급식의 질 향상 및 수요자 만족도 제고
- 객관적으로 공정한 절차에 따른 식재료 공급업체 선정으로 투명성 확보
- 급식비 지출내역 문서화를 통한 투명성 확보

2) 근거 법령 등 준수

- 학교급식법 제10조, 같은 법 시행규칙 제4조, 같은 법 시행규칙 제7조
- 식품위생법 제25조
- 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 또는 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」
- 「행정자치부 예규 - 지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」
- 교육부 「유치원급식 운영·영양, 위생관리 안내서」 적용

3) 일반사항

- 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 유치원 원장이 결정
 - 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 학교급식법의 식재료 품질 기준 및 계약법령을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용
- 유치원 급식 식재료는 사전에 철저한 가격조사, 인근 유치원과의 정보교환, 인터넷 물가동향 등을 참고하여 양질의 식품을 적절한 가격으로 구매
- 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격업체를 통해 식재료 구매
- 다음의 경우는 집단급식소 식품판매업업소가 아닌 업체에서 식재료 구매 가능

- 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
 - 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 축산물위생관리법령상 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업) 신고를 한 경우
- ※ 식육은 식품안전관리인증기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장 처리장에서 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

※ 식품위생법 시행령 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

나. 구매방법

- 계약관련 법령에 따라 투명하고 공정한 구매 추진
- 생산자단체 직거래, 공동구매 등의 추진으로 유통비용 절감 방안 고려

2 안전하고 우수한 식재료 사용

가. 기본 원칙

1) 목적

- 유치원급식 식재료 품질기준 마련 및 준수로 안전하고 우수한 식재료 확보
- 식재료 원산지 표시로 유치원급식에 대한 불안감 해소
- 친환경 식재료 등 우수 식재료 사용으로 급식의 품질 향상 및 만족도 제고

2) 근거 법령 등 준수

- 학교급식법 제10조 및 같은법 시행규칙 제4조,
학교급식법 제16조 및 같은 법 시행규칙 제4조, 제7조
- 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 및 같은 법 시행령 제3조
- 식품위생법 제12조의 2
- 교육부 「유치원급식 운영·영양관리 안내」 적용

3) 우수 식재료 사용

- 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대
 - GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
 - 생산자단체 직거래 및 공동구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감
- 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도
 - 학교급식에 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제), ‘교육농장’ 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용



3 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수

가. 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

‘학교급식 식재료의 품질관리기준¹⁰⁾ [부록2]’에 부합하는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용

1. 농산물: 원산지 표시 농산물, 쌀은 수확년도 1년 이내 등
2. 수산물: 원산지 표시 수산물 등
3. 축산물: 원산지 표시 축산물, HACCP인증제품 등
(의무) 한우 및 육우 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상
(권장) 닭고기 1등급 이상, 계란 2등급 이상, 오리 1등급 이상

※ 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 위와 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용

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

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

- 식재료 품질기준에 관한 세부사항은 「유치원급식 운영·영양관리 안내서(교육부)」 p14 03. 안전하고 우수한 식재료 참조

나. 식재료 원산지 표시제 준수¹¹⁾

- 1) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)
- 2) 표시방법: 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당 또는 교실) 등에 게시

【식재료 원산지 표시대상 식품】

구분	표시대상 ¹²⁾
농산물	<ul style="list-style-type: none"> 배추김치(배추김치 가공품 포함) 중 배추와 고춧가루 쌀(밥, 죽, 누룽지) 콩(두부류<가공두부, 유바는 제외>, 콩국수, 콩비지)
축산물	<ul style="list-style-type: none"> 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) 상기 축산물의 가공품
수산물	<ul style="list-style-type: none"> 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 참조기, 오징어, 꽃게, 다랑어, 아귀 및 주꾸미 상기 수산물의 가공품

10) 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2]

11) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 및 대외무역법 제33조



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

※ (농산물, 축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)-[원산지표시종합안내] 참조

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

다. 식재료 관련 유치원운영위원회 심의(자문) 의무 실시

1) 식재료 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항 (홈페이지 공개)

○ 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급, 수입 수·축산물 사용(구매)에 관한 사항 등은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정¹³⁾

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

2) 수입산 축산물은 수입신고필증, 축산물 관련 HACCP 인증서 등 구비

라. 식재료 구매 시 원산지, 품질등급 등 품질기준 명시 및 검수 철저

1) 식재료 구매·검수서 [서식 4] 작성

○ 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시

○ 영양교사 등 검수 담당자가 철저히 검수하고 기록 관리 및 보관[3년 이상]

○ 검수일지는 반드시 결재를 득함(유치원별 전결 규정 준수)

2) 김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용 업소에서 생산된 제품 사용 의무화

○ 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체에서 제조한 제품 사용 권장

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

- 품질이 우수한 친환경 농산물 사용 권장

- 짧은 수확연도로부터 1년 이내의 것 사용

- 우수한 축산물 사용을 위해 HACCP 적용 작업장의 축산물을 사용

- 유전자변형식품¹⁴⁾등이 아닌 안전한 식재료 사용

○ 근거: 광주광역시교육청 학교급식 유전자변형식품등(GMO) 사용 등에 관한 조례 제4조

12) 원산지표시법 제5조, 같은 법 시행령 제3조

13) 학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)

14) 「식품위생법 제12조의2」에 따른 유전자변형식품: 유전자변형식품등의 표시기준(식약처 고시)에 따라 표시된 농·축·수산물, 식품 및 식품첨가물



□ 유전자변형식품등의 표시사항 확인 방법

- 표시위치 : 용기·포장의 주표시면 또는 원재료명 바로 옆
- 유전자변형농축수산물 등: ‘유전자변형 ○○(농축수산물 품목명)’, ‘유전자변형 ○○(농산물 품목명)로 생산한 ○○○(채소명)’, ‘유전자변형 ○○(농축수산물 품목명) 포함’, ‘유전자변형 ○○(농산물 품목명)로 생산한 ○○○(채소명) 포함’으로 표시
- 유전자변형식품 및 식품첨가물 : ‘유전자변형식품’ 또는 ‘유전자변형○○포함식품’ 또는 ‘유전자변형 ○○ 포함가능성 있음’, ‘유전자변형식품첨가물’, ‘유전자변형 ○○포함 식품첨가물’, ‘원재료명(유전자변형 또는 유전자변형된 ○○)’, ‘유전자변형 ○○포함가능성 있음’, ‘원재료명(유전자변형 ○○포함가능성 있음)’으로 표시

- 식품위생법상 ‘즉석판매제조·가공업’의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원 급식에 사용 불가
 - 절임류 등의 완제품 구입 시 영업신고증(식품제조·가공업소)과 품목제조보고서 등을 확인

마. 유치원급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

- 1) 유관기관과 연계한 식재료(농·수·축산물 등) 안전성 검사 실시
 - 농수산물 잔류농약검사, 방사능검사, 쇠고기 유전자 검사
 - 의뢰기관: 보건환경연구원, 광주지방식품의약품안전청, 축산물품질평가원

▶ 참조

- 광주광역시교육청 학교급식 식재료 방사능검사 및 관리 조례 [제정 2014.9.11.]
- 광주광역시 보건환경연구원 운영 조례 [제정 2015.8.1.]

- 2) 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 개선(‘13. 국정감사 지적사항)
 - 유통단계 농산물의 잔류농약 및 미생물 등에 대한 안전성 검사는 시·도보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시
 - ※ 산지출하단계 농산물 안전성조사는 국립농산물품질관리원에서 수행
 - 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전 정보포털 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 유치원에 공급 될 경우 급식 제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치



4

식재료 검수



「학교급식법」 제12조 및 시행규칙 제6조

교육부장관은 학교급식의 위생·안전관리기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다.

별표4. 〈학교급식의 위생·안전관리기준〉 참고

가. 검수 시 유의사항

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

나. 검수 절차

- 1) 납품차량의 청결상태 및 차량온도 확인
- 2) 식재료별(육류, 생선류, 채소류, 가공품)로 구분 탑재되었는지 확인
- 3) 납품업체 직원의 위생복장과 건강상태를 확인
- 4) 발주 내용과 거래명세서(납품서)를 대조하여 식재료명, 원산지, 규격 및 수량, 유통기한(제조일), 품질상태, 온도를 확인하고 [검수 기록지]에 기록 [서식 2]
- 5) 식품의 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손상태 등 품질상태 확인
- 6) 부적합 식품은 '반품' 표시 후, 돌려보내고 반품사항을 검수 기록지의 비고란에 기록
- 7) 검수 기록지, 원산지가 기재된 거래명세서(납품서), 영수증 등 증빙서류는 3년간 보존



다. 검수온도 확인

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

품목	검수 온도	상세 검수기준
소·돼지고기	5℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 쇠고기 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상 - 품질상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손 상태 등을 확인
닭고기	5℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 도계증명서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 닭고기 1등급 이상 - 중량, 냄새, 탄력성, 색깔 등 확인합니다. - 품질상태 확인을 위해 신선도, 냄새, 탄력성, 색깔, 포장 파손 상태 등을 확인
생선·조개	5℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 얼리지 않은 생것이 좋으며, 얼음을 채워 운반했는지 확인
식용란	10℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급) : (예) 계란 2등급 이상, 대란 이상 - 껍질이 깨끗하고 오물이 없어야 함
세척란/ 즉석섭취편의식품류 (냉장제품)	10℃ 이하	<ul style="list-style-type: none"> - 포장 파손여부 확인
채소	-	<ul style="list-style-type: none"> - 원산지 표시 - 김치류는 배추의 원산지 증명서 보관 - 중량, 신선도, 색 등 확인
냉동식품	-	<ul style="list-style-type: none"> - 냉동상태 유지*

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



5

식재료 보관 관리



「학교급식법 시행령」 제7조 및 시행규칙 제3조

냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적 기준은 교육감이 정한다.

별표1. 〈급식시설의 세부기준〉 참고

가. 식품표시사항 준수와 관리

- 1) 식품표시사항을 반드시 확인하여 보관방법을 준수하고, 개봉 전 후의 보관방법이 다른 경우도 있으니 주의하여 보관
- 2) 식재료를 별도의 용기에 담아서 보관하는 경우, [식품표시사항관리표]에 제품명, 소분일, 유통기한, 보관방법, 원산지를 기록하여 부착 [서식 9]
- 3) 식품표시사항에 포함된 유통기한을 확인하고 선입선출 원칙에 따라 먼저 입고된 물품을 먼저 사용

나. 식품보관실 관리 사항

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



IV. 유치원 급식비 지원

1. 식품비 지원
2. 친환경 등 우수식재료 구입비 지원
3. Non-GMO식품비 지원



1 식품비 지원

가. 지원 개요

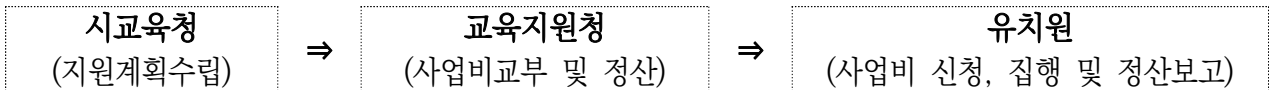
- 1) 기간: 2022.3. - 2023.2.
- 2) 대상: 공·사립유치원전체
- 3) 기준: 공립 190일기준 / 사립 230일 기준, 1식(중식) 2,360원(친환경·Non-GMO 식품비 별도 지원)

나. 재원 분담 기준

구분	교육청	지방자치단체		
		광역(시청)	기초(구청)	합계
사립유치원	식품비 50%	식품비 50%	-	식품비 100%

다. 지원 방식

1) 지원 체계



2) 식품비 신청·정산 절차

사립유치원

▷ **재원아 현황 파악 후 교육지원청에 식품비 소요액 신청**

- 신청 분기(3월, 6월, 9월, 12월) 재원아 현황 파악
- 다음 분기 신청 시 전분기 과부족액 반영한 금액 신청
(전분기 정산 시 중간 입·퇴원 원아 반영)

▷ **신청 기한**

구 분	1분기 (3~5월분)	2분기 (6~8월분)	3분기 (9~11월분)	4분기 (12~2월분)	최종 정산 보고
신청기한	2022.3월초	2022.6월초	2022.9월초	2022.12월초	2023.3.3월초

※ 담당자: 동부교육지원청(605-5673), 서부교육지원청(600-9827)

↓

교육지원청

▷ **식품비 신청서 확인 후 분기별 교부**

- 다음 분기 지원 시 전 분기 과부족액을 반영한 금액 지원

▷ 분기별 유아학비시스템(e-유치원시스템) 원아수 확인 후 교부

▷ 정산 시 식품비 사용 준수 및 목적외 사용 여부 확인



라. 지원금 관리 및 준수사항

- 1) 친환경·Non-GMO 식재료비를 포함한 식품비로 사용
 - 교육비 중 식품비 항목으로 학부모부담경비 징수 금지
 - 식품비 부족분은 유아학비지원금으로 충당
 - 급식비와 간식비 분리하여 편성·관리
- 2) 3~5세 영양기준량을 충족할 수 있도록 식단 작성
 - 영양섭취기준량에 기초하되, 구성식품의 다양성, 연령별 활동량과 소화성 고려
- 3) 식품비 지원 제외 항목
 - 가정도시락 급식, 유치원 밖에서 이루어지는 급식
 - 간식비, 중식에 포함되지 않는 우유비(상시 제공), 요리 수업 등
- 4) 지원금으로 교직원 급식비 지출 불가, 교직원 급식비는 원아 급식비 단가 이상으로 부담

2 친환경 등 우수식재료 구입비 지원

가. 지원 범위

- 1) 지원대상: 공·사립유치원전체
- 2) 지원일수: 공립유치원 190일 / 사립유치원 230일 기준 유치원별 급식일수
- 3) 지원금액: 중식 1인당 500원
- 4) 집행기간: 2022.3월 ~ 12월(23년 1월, 2월은 무상급식비에서 사용)

나. 지원 기준

일반 식재료를 친환경 인증품 및 우수 식재료로 사용하는데 따른 추가 비용 지원(광주 지역산 친환경 쌀 및 친환경농산물 우선 구매)

다. 세부사용품목

- 1) 친환경인증품: 무농약 농산물, 유기농산물, 무항생제축산물, 유기축산물, 유기가공식품
- 2) 농수산물품질관리법: 우수관리인증품(GAP), 지리적특산물
- 3) 식품산업진흥법: 전통식품품질인증품

**3****Non-GMO식품비 지원****가. 지원 범위**

- 1) 지원대상: 공·사립유치원전체
- 2) 지원일수: 공립유치원 190일 / 사립유치원 230일 기준 유치원별 급식일수
- 3) 지원금액: 중식 1인당 100원
- 4) 집행기간: 2022.3월~12월(2023년 1월, 2월은 무상급식비에서 사용)

나. 지원 기준

국내산 농산물로 가공된 전통장류 구입비(차액지원 사업 아님)

다. 세부사용품목

- 1) 의무사용: 된장(청국장), 간장, 국간장, 고추장, 콩나물, 두부 6종
- 2) 사용권장: 물엿(조청), 기름류(해바라기유, 현미유 등), 옥수수(켄) 3종
- 3) 사용자제: 수입승인 된 유전자변형 농산물로 가공된 모든 식품



V. 영양관리 및 식생활 지도 강화

1. 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리
2. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 유치원급식 '영양표시제' 실시
3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행
4. 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
5. 환경과 건강을 생각하는 유치원급식 운영
6. 식생활 교육 및 영양상담
7. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보강화



1 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리

가. 기본방침

- 1) 영양관리 기준 준수 및 균형 잡힌 급식 제공을 통해 성장과 활동에 필요한 영양공급
- 2) 개인별, 연령별, 발달 정도에 따라 식품 수용태도와 소화능력, 성장의 정도에 차이가 있으므로 각 연령층의 특징과 개인의 상황에 맞게 관리

나. 건강지향적, 성장발달 단계에 적합한 영양관리

- 1) 유치원급식의 영양관리기준 준수, 구성식품의 다양성, 연령별 활동량과 소화성 고려

▶ 유아기에 필요한 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

- 2) 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 유아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용
 - 3) 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균 영양공급량 관리
 - 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품으로 식단을 구성하되, 성장기 유아 신체발육에 필요한 칼슘과 양질의 단백질이 충분히 함유되도록 식단 구성
 - 엽분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한, 가공식품보다 천연식품과 제철식품을 이용하여 우수한 영양소 공급
 - 에너지는 유치원급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~65%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 유치원급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 유치원급식 영양관리기준의 권장 섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균 필요량 이상이어야 한다.
- ※ 유치원에서 간식(오전·오후)을 제공할 경우에는 에너지 기준량에 +210kcal ($\pm 10\%$)로 설정할 수 있다.



다. 식단구성

- 1) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 2) 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한
- 3) 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 4) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
 - 튀김요리는 주 2회 이하로 제한하고 식물성유지를 사용
 - 냉동·완제품 및 가공식품 사용을 자제하고 전통 식문화를 반영
 - 튀김요리보다는 찌거나 굽는 요리방법 선택
- 5) 다문화 원아를 배려한 식단 구성 고려
- 6) 기호도에 따라 특정 영양소가 과잉되거나 결핍되지 않도록 운영

2 올바른 식사선택 능력 배양을 유치원급식 '영양표시제' 실시

영양량이 표시된 식단표는 가정통신문, 홈페이지 등에 공개하고, 식사장소 등에 게시

3 「알레르기 유발식품 표시제」시행

가. 알레르기 유발식품으로부터 원아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」개정, 2013.11.23)

위반 시 유치원급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(학교급식 법 시행규칙 제7조)

- 1) 공지방법: 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 유치원 홈페이지에 안내, 주간 식단표를 식사 장소(식당 또는 교실)에 게시
 - ※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보와 유치원별 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내(현재는 공립유치원 적용)
- 2) 식품의약품안전처 알레르기 식품 번호

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

※ 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장 사항



다. 식품 알레르기 유병 유아 식사지도

1) 식품 알레르기 반응 유아 조사 및 대체식품 제공 노력

- 조사시기: 학기 초 또는 새로운 유아가 입학할 때, ‘식품 알레르기 조사서[서식 13]’를 활용하여 알레르기 유병 유아 1차 선별, 학부모와 면담을 통해 유병 유아의 식품 알레르기 관리수준 결정
- 적절한 식품 알레르기 대체식품을 활용하여 유아의 영양 관리 실시
 - 대체식품은 같은 식품군에서 선택하는 것이 좋으나 대체식품의 선택 시 단백질의 유사성으로 인한 교차반응이 발생할 수 있으므로 주의 필요
 - 식품 알레르기 대체식품의 선택 시 다른 친구들과 같은 식품을 먹고자 하는 유병 유아의 심리를 고려하여 기존 식품과 유사한 형태의 대체식품을 선택
 - 조리 및 식품 배식 시 식품 알레르기의 원인이 되는 식품을 완벽하고 철저하게 제거하여 관리하나, 정확한 진단 없이 음식을 제한할 경우 영양결핍, 성장장애를 초래할 수 있으므로 주의

2) 식품 알레르기 유병 유아의 식사지도

- 교실에서 배식 시 유병 유아 본인을 확인하고 담임교사가 메뉴표와 급식내용을 다시 확인하여 배식
- 담임교사는 유병 유아를 눈으로 확인하기 쉬운 자리(담임의 앞이나 옆 등)에 위치시키되 유아가 압박감을 받지 않도록 지도
- 다른 친구가 먹고 있는 알레르기 유발식품에 닿지 않도록 배려하고 특히 뒷정리나 급식 후 청소할 때 다른 아이의 알레르기 유발식품에 닿지 않도록 유의
- 급식재료를 상세히 기입한 식단표를 가정에 사전 배포하고, 유치원에서 처음 경험한 식품에 대해서는 알레르기 발현 정보에 대한 기록(식사일기)을 부모에게 알림

3) 식품 알레르기 사고 발생 시 대응 방법에 대한 동의서와 식품알레르기 관리 수준(대체식, 제거식)에 대한 동의서(예시:【서식 14】식품 알레르기 유아의 학부모 동의서)를 받는 것을 권장

4) 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴의 경우 제거식 또는 대체식 등을 권장

※ 알레르기 식품 제거로 인해 편식이 되지 않도록 지도

5) 식품 알레르기 발병이 되기 쉬운 음식을 제공하는 경우에 발병에 대처 할 수 있는 체제정비



라. 식품 알레르기 유병 유아 응급상황 대비책

1) 식품 알레르기 유병 유아 조사 및 특별관리 실시

- 가정통신문 등을 활용하여 보호자 확인을 통한 특정 식품별 알레르기 유병유아 조사
- 해당 유아에 대한 영양상담 및 식생활 교육 등을 실시

2) 유병 유아 대응 체계 마련

- 식품알레르기 유병 유아의 보호자와 상담을 실시하고, 관리대상 기록카드 작성을 권장함(【서식 15】식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드)
- 보호자의 요구사항, 유치원에서의 관리방안 등을 협의, 보건일지 기록유지
- ※ 2013. 4월, 인천지역 A초등학교 4학년(10세) 남학생이 급식으로 나온 우유가 섞인 카레를 먹고 축구를 하다 호흡곤란으로 쓰러져 응급 후송하였으나 뇌사

3) 유치원 내 아나필락시스 응급대책

- 유치원에서 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis)* 발생 시를 대비하여 신속 대응 및 실천 가능한 응급대책 구비
- 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)
- 아나필락시스 예방대책 : 주의(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지) → 회피(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → 조치(119 연락, 도움 요청, 에피네프린 응급주사)

※ 대한천식알레르기학회 제공(홈페이지)

* 아나필락시스(Anaphylaxis) 정의

식품알레르기 원인물질에 노출된 후 짧은 시간 동안에 여러 기관에서 증상들이 동시에 나타나는 현상으로 원인 식품을 섭취한 후에 입과 피부, 위장, 호흡기 계통, 심장과 혈관 계통 등 우리 몸의 여러 조직과 기관이 한 번에 영향을 받음. 갑작스럽고 격렬하게 기도가 완전히 닫히면서 호흡곤란, 청색증, 혈압저하, 실신 등이 나타나는 아주 심한 경우도 있으며 이를 알레르기 쇼크라고 함

* 식품 의존성 운동유발성 아나필락시스 정의

식품알레르기 원인물질에 노출된 후 운동을 하였을 때 나타나는 아나필락시스로 식품만 먹었을 때는 증상이 나타나지 않고 식품을 먹고 운동을 하였을 경우만 증상이 나타나기 때문에 식품알레르기라고 생각하지 못하는 경우가 많음



4 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

가. 유치원급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립

나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영·수립

나. 유치원급식에서 나트륨 저감화 실천

- 1) 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, ‘염도계’를 구입하여 활용
 - ※ ‘국 자물의 날’ 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
- 2) 사립유치원의 경우, 추후 「NEIS 급식시스템」 식단작성 프로그램을 이용해 나트륨 함유량(섭취량) 산출 가능 예정

5 환경과 건강을 생각하는 유치원급식 운영

가. 환경과 건강을 생각하는 녹색 급식 실천

- 1) 주 1회 ‘유치원급식 건강의 날’ 운영
 - 환경 친화적인 녹색식생활 확산과 한국형 전통식문화 실천을 위하여 주 1회 유치원 실정에 맞는 ‘유치원급식 건강의 날’ 운영 권장
 - 「학교급식법 시행규칙」제5조제1항의 학교급식영양관리기준을 준수
 - 원아의 기호를 고려하여 국물내기용 다시마, 멸치 등 천연조미료 사용 가능
 - 식단구성: 육가공품, 인스턴트식품 등 가공식품을 자제하고 한국형 전통식단인 나물, 조림, 찜, 국 등 채소를 많이 사용하는 식단 구성으로 원아건강 증진을 도모
 - 원아들의 채식에 대한 인식부족으로 식단에 대한 기피현상이 나타날 수 있으며 유치원 급식의 만족도가 저하될 우려가 있으므로 채식식단의 우수성과 필요성 등 식생활 교육 반드시 실시
- 2) 월 1회 ‘저탄소 식단의 날’ 운영
 - 기후 위기 대응을 위해 저탄소 식재료를 활용하여 식생활 개선을 목표로 ‘월 1회 고기 없는 날’ 운영
 - 「학교급식법 시행규칙」제5조제1항의 학교급식영양관리기준[별표 3]을 준수
 - 식단구성: 저탄소 식재료, 건강한 우리 친환경 농산물, Non-Gmo 등을 활용한 식단 구성
 - 지구의 지속가능성을 보장할 수 있는 식생활 교육 병행



3) '공공부문 1회용품 줄이기 실천' 운영

- 유치원 급식에서 제공되는 1회용품 가급적 사용 제한
- 부득이 구입 시 재활용제품(환경표지인증 제품 등) 우선 구매

6

식생활 교육 및 영양상담



「학교급식법」 제13조

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

가. 일반 영양식생활 지도

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

나. 편식 유아의 영양식생활 지도

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



다. 비만 유아의 영양식생활 지도

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

라. 영양상담

- 1) 저체중 및 성장부진·빈혈·비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절이 필요한 유아 대상 상담 실시
- 2) 홈페이지 등에 '영양상담실' 개설·운영
 - 급식과 관련한 각종 정보를 제공하고, 의문사항에 질의응답

7

음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보강화

가. 「폐기물관리법」에 따라 200명 이상에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

나. 음식물 쓰레기의 감량화를 위하여 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책을 수립·시행

- 1) 원아들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
 - ※ 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시
- 2) 매주 1일이상 “잔반없는날” 운영하여 잔반을 남기지 않는 급식 운영방안 강구
- 3) 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화
- 4) 음식물쓰레기 처리 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용절감 도모
- 5) 유치원 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화



VI. 부록

1. 각종 서식



【서식 1】급식일지

급 식 일 지

20___. ___. ___.

구 분	유치원	유 아				유 아 외			총 원
		3 세	4세	5세	총 원	교직원	기 타	총 원	
재적인원									
중 식	급식인원								
	식단가(원)	학부모참여		월/년(회)		/	누적인원 (월/년)	/	
	검식						학부모참여 (월/년)	/	
	특기사항/비고								
냉장·냉동고 온도확인	구분	시간 (00:00)		냉장온도(0~5℃)		냉동온도(-18℃이하)			
	출근 후	:		℃		℃			
	퇴근 전	:		℃		℃			
		:		℃		℃			
식기세척기·식기소독고 관리	식기세척기			식기소독고					
	형금물 온도 (℃)	확 인 ()	미확인 ()	설정 온도(℃) 및 시간(:)	확 인 ()	미확인 ()			
	관리기준 - 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 - 세제 잔류 여부 확인			관리기준 - 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상					
	관리방안 - 세척기 작동법의 지시온도 이상에서 가동확인 - Thermo-label로 소독 확인			관리방안 - 식기소독고 설정 온도 시간 확인 - Thermo-label로 소독 확인					
	개선조치 - 세척기 A/S			개선조치 - 식기소독고 온도, 시간 조정					
※ 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록									
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Thermo-label 부착(월 1회) </div>									
20___. ___. ___.									

요리명	식품소분류명/식품명	1인량 g/ml	에너지 (kcal)	탄수 화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼 소 (mg)	철 분 (mg)
							A (R.E)	티아민 (mg)	리보 플라빈 (mg)	C (mg)		
주식												
국 또는 찌개												
주반찬												
부반찬												
김치류												
총합계												



【서식 2】 식재료 구매·검수서

식재료 구매·검수서

○○○유치원

일 자 : 20 . . .

작 성 자 : (확인)

확 인 자 : (확인)

연번	식재료 구매내역				식재료 검수					비고
	식재료명	원산지	규격 설명	수량	원산지 확인 (○,X)	수량 확인 (○,X)	유통기한/ 제조일	품질 상태 (○,X)	온도 확인 (℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

※ 구매(발주)와 검수를 동일서식으로 병행하여 활용



【서식 3】 주(일)별 세척·청소 점검표(예시)

주(일)별 세척·청소 점검표

	항 목	담당	월	화	수	목	금	지적사항	조치사항
일 별	취사기								
	국솥								
	조림솥,튀김솥								
	식판								
	검수대·작업대								
	분쇄기								
	세정대								
	무침기								
	도마·칼								
	오프너·믹서기								
	밥통·찬통·국통								
	세미기								
	배식용바구니								
	운반차·배식차								
	식기세척기								
	냉장냉동고(실)								
	가스렌지·오븐								
	식재료보관실								
	배식기기류								
	주방 및 식당								
	벽 및 바닥								
	배수구·트렌치								
	화장실								
주 별	전용손세정대								
	배기후드·덕트								
	유리창·방충망								
	전기소독고								
	조명·환기시설								
	보일러실								
	휴게실								
	청소 시 유의사항	- 식기·조리도구용 고무장갑과 청소용 고무장갑은 구분 사용한다 - 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전사고에 유의한다. - 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보호 조치 후 청소한다.							

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

학교급식 개시 보고서

(1-1)

일반현황	학교명		설립별		학교장		주소				
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화				
	재적원아수		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			
	음용수	<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	원아		교직원		기타(유치원등)		계		
		본교인원수									
	급식단가 (원)	식품비									
		운영비등									
		합계									
	근무인력 (명)	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		조리사(면허소지자)			조리원		총계		
		정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타				

(1-2)

급식시 설현황	설치현황	구분	건축		설치연도	설치시 재원부담		금액(천원)		설치후 변경내역		
		조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증·개축			<input type="checkbox"/> 교특 <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"/> 교특 <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"/> 덤웨어터 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기				설치연도		용량	kg	대수		
	조리장	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		보온·보냉고	
			(냉장 ℓ)(냉동 ℓ)		매(단)		대		탱크		ℓ	
	식 당	면적(㎡)	식탁수/좌석수			/ 석		손씻는시설		<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무		
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오수처리시설 <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										
<p>「학교급식법 시행령」 제3조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다.</p> <p style="text-align: center;">년 월 일 학교장(교육장) (인)</p>												

210mm × 297mm(보존용지(2종) 70g/㎡)



【서식 5】집단급식소 설치·운영신고사항 변경신고서

■ 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 같은 법 시행규칙 제94조제7항에 따라 집단급식소 설치 · 운영 신고사항의 변경을 신고합니다.

년 월 일
(서명 또는 인)

신고인

특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장 귀하

구분	소재지 변경	소재지 외의 변경	
신고인 제출서류	1. 집단급식소 설치 · 운영 신고증 1부 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사 (시험)성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품 등의 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 완성 검사를 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)

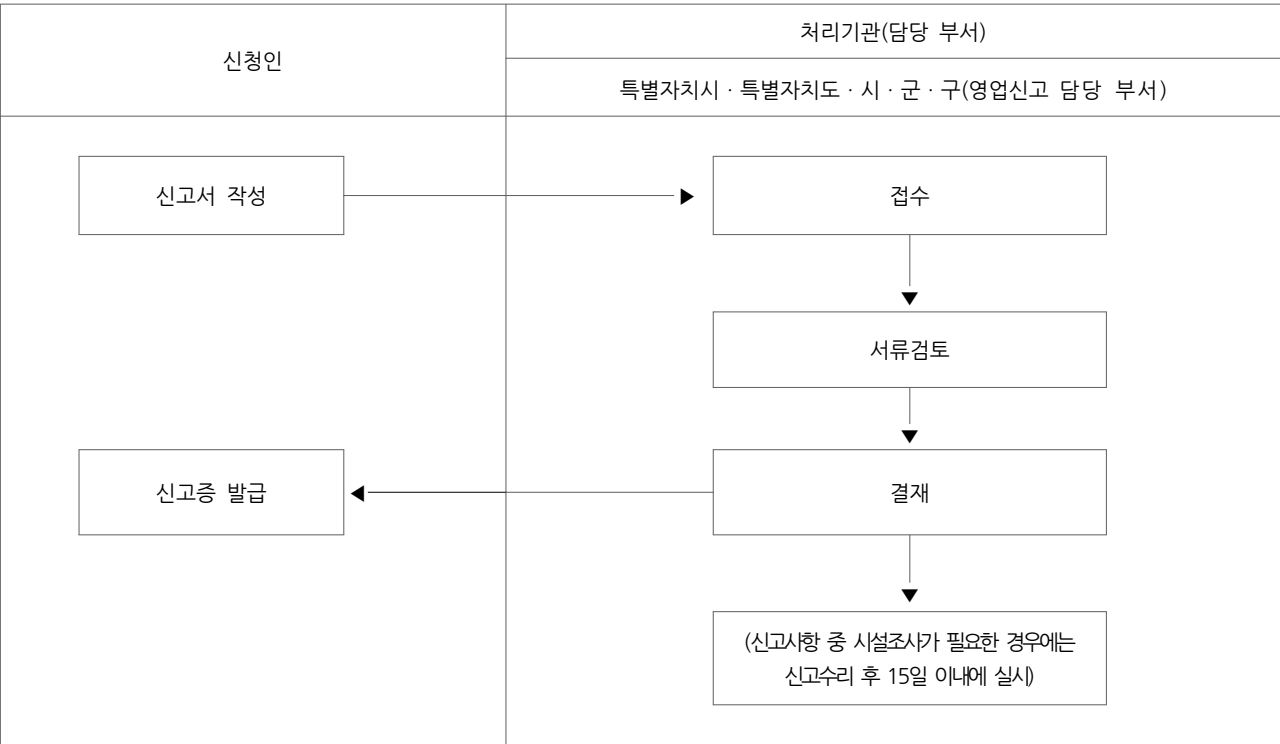
(서명 또는 인)

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

유의사항

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

처리 절차



【서식 6】 식품표시사항관리표

식품표시사항관리표

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



【서식 7】 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서				
성	명		성 별	남 · 여
생	년	월 일	소 속	
건 강 문 진 표			예	아니오
발열 증세가 있습니까?				
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 일이 있습니까?				
가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있습니까?				
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나오니까?				
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?				
피부발적/습진이 있습니까?				
근 무 자 동 의 서				
<p>1. 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양교사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <ul style="list-style-type: none"> - 설사 - 인후염 - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등) - 피부발적/습진 - 알레르기 질환 </div> <div> <ul style="list-style-type: none"> - 구토 - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름 - 고열 - 결핵 </div> </div>				
<p>2. 나는 휴일 또는 휴가기간 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.</p>				
<p>3. 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는데 동의합니다.</p>				
<p>4. 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 경우 제재조치 받음을 동의합니다.</p>				
<p>5. 나는 집단환자 발생 시 역학조사기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.</p>				
일자 :			서명 :	



【서식 8】식품취급 및 조리

식품취급 및 조리

○○○유치원

급식일자 : 20 . . .

식단명	식재료명	취급 및 조리 방법	식품중심 온도확인 ○표	소독제 농도 시간 확인 ○표	작성자 서명
오징어 초무침	오징어	다듬기			홍길동
	당근, 오이, 파	다듬기 세척·소독		○	홍길동
	오징어	데치기	○		홍길동
	당근, 오이, 파	썰기			
	오징어	썰기			
족발 (가공완제품)	족발	재가열	○		허균
개선조치 기록					

	가열 조리 온도	채소 과일 소독
기준	- 식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 1분 이상	- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수
관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열	- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독
개선조치	- 계속 가열	- 소독제 희석농도 조정

확 인 자 : (확인)



【서식 9】식품표시사항 관리표

식품표시사항관리표

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

【서식 10】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	
비고			



【서식 11】 배식 기록지

배식 기록지

○○○유치원

급식일자 : 20 . . .

급 식	음식명	조리		배식				
		완료 시간	담당자 서 명	완료 시간	2시간 이내	위생 복장 등 착용	확 인 장 소	담당자 서 명
점심	고등어조림	11:30	성춘향	12:30	○	○	식당	성춘향
	계란찜	10:00	성춘향	12:30	× ³⁾	○	식당	성춘향
개선조치 기록								

- 1) 과일 등 조리가 필요한 후식은 조리완료시간을 기입
- 2) 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료시간은 기입
- 3) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록



【서식 12】유치원급식 일일 위생·안전 점검표

(식품위생법 시행규칙 제95제2항 별표24 제3호 관련)

일일 위생관리 점검표

점검자:

(인)

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

【서식 13】 식품알레르기 조사서(예시)

식품알레르기 조사서

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

20 년 월 일

원장 (인)

() 반 이름()

1. 해당되는 곳에 0 표해 주시기 바랍니다.

식품 알레르기 유무

있다	없다

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

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

식품	반응 여부 (o,x)	증상 (예시 참조)	식품	반응 여부 (o,x)	증상 (예시 참조)
난류			복숭아		
우유			토마토		
메밀			아황산 포함 식품		
땅콩			호두		
대두			닭고기		
밀			쇠고기		
고등어			오징어		
게			조개류 (굴, 전복, 홍합)		
새우			젓		
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, 쌉쌀거림, 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 15】 식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드

이름							사진
반		생년월일					
식품알레르기 관련 정보	반응 위급도	<input type="checkbox"/> 매우 위급 <input type="checkbox"/> 약간 위급 <input type="checkbox"/> 보통					
	심리적 불안/우울	<input type="checkbox"/> 위험도 높음 <input type="checkbox"/> 약간 위험 <input type="checkbox"/> 양호					
	진단	검사여부					
		진단병원					
		담당의사					
	최근 알레르기 발명 시기						
	응급 의약품 처방 여부						
	원인식품	1.	<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이				
		2.	<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이				
3.		<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이					
4.		<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이					
5.		<input type="checkbox"/> 극소량에도 반응 <input type="checkbox"/> 조리방법별 차이					
증상	<input type="checkbox"/> 두드러기		<input type="checkbox"/> 가려움증		<input type="checkbox"/> 피부발진		
	<input type="checkbox"/> 습진		<input type="checkbox"/> 얼굴이 붓는다		<input type="checkbox"/> 눈이 붓는다		
	<input type="checkbox"/> 입술이 붓는다		<input type="checkbox"/> 구토		<input type="checkbox"/> 설사		
	<input type="checkbox"/> 복통		<input type="checkbox"/> 기침		<input type="checkbox"/> 콧물		
	<input type="checkbox"/> 쉼썩거림		<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				



【서식 16】유치원 식중독 의심환자 발생 보고

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

(2022. . . ○○교육지원청/○○유치원)

▶ ○○도 ○○시 △△유치원(공립, 직영)에서 복통과 설사증세를 보이는 식중독 의심환자 ○○명 발생 ⇒ ▽▽보건소에서 역학조사 중

※ 보고자: 직 / 성명(전화번호)

1. 유치원 현황

□ 유치원명 : △△유치원(직영 급식, ☎062-123-0000)

설립구분	급식형태	급식인원수			집단급식소
		원아수	교직원수	합계 인원수	
사립	직영 /상수도				신고/미신고

2. 발생현황

- 주요증세 : 복통 및 설사
- 인지일시: 3.28.(목) 10:30경
 - (인지상황) 3-1반 담임 ○○○이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 ○명 발생함에 따라 원장에게 보고
- 보건소 신고일시: 3.28.(목) 11:00경 ○○보건소(신고자: 원감 ○○○)
 - 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (학생 10명, 교직원 1명)
- 유치원 조치내용
 - 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
 - 치료조치 : 입원 0명, 통원치료 13명, 투약·자가치료 7명

3. 역학조사 등 조치사항

- (△△유치원) 원장 주재 긴급대책 회의(△월 △일 00:00)
 - 회의참석자: 원장, 원감, ○○교육지원청 주무관 ○○○
 - 급식여부: 급식 중단 없음 / 급식중단(△/△일~△/△일까지), 도시락 지참 지도 등 대안
 - 조치: 원아 보건교육 실시
 - (기타 중요 결정사항 등)



- (△△보건소 / △△교육지원청) 역학조사 수행
 - (가검물 채취) 환자가검물 00명, 환경가검물 00건 채취
 - (기타 중요 결정사항 등)

※ 참고사항

- 추정원인 :
- 식수종류 :
- 언론취재 :
- 향후대책 :

4. 환자 세부현황

- 사례 정의 :
- 원생 환자 현황(2022.09.17. 17시 기준)

구 분	OO반	OO반	OO반	합계
원아수				
환자수				

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
9. 17.	10	10	1	4	3	8	발생인지일
9. 18.	12	2	0	3	2	5	
9. 19.	13	1	0	1	1	2	
9. 20.	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

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



【서식 17】유치원 식중독 원인조사 결과보고

유치원 식중독 원인조사 결과보고

(‘22.00.00. ○○교육지원청/○○유치원)

1. 발생개요

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

2. 급식실시 현황

- 급식인원(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

- (유치원) 자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 5일 이내 - 관할교육지원청 보고
- (교육지원청) 자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 10일 이내 시교육청으로 보고



【참고 1】유치원급식 운영계획서

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

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

3 운영개요

가. 급식 계획

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

나. 연간 급식일수

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



4

운영계획

가. 영양관리

1) 유아기에 필요한 영양기준량 적용 [학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표3]

구 분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg 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
유 치 원 생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

- 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율은 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%
- 2) 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
- 3) 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용
- 4) 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등 감안한 식단 운영
- 5) 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 유아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용

나. 위생관리

- 1) 급식시설·설비, 기구 등은 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리
- 2) 식품취급 및 조리작업자는 연2회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관
- 3) 식재료는 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 검수하고 기록
- 4) 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 용도별(채소류, 육류, 어패류)로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독
- 5) 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 실시하여 식품 오염 방지
- 6) 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 시간, 장소를 구분·관리하여 재오염 방지
- 7) 조리 완료 식품은 적정온도로 빠른 시간내에 제공
- 8) 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증 비치



다. 예산관리

1) 유치원급식 경비

구분	유아				교직원				비고
	식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계	
금액(원)									

2) 세부경비

- 식품비: 수익자부담 원칙이나 유아학비 지원금에서 충당
- 인건비: 영양교사 및 조리사, 조리실무원은 유치원회계에서 충당
- 연료비 및 기타 운영비:
- 소모품비:

라. 식재료 구매 관리

- 1) 「식품위생법」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’신고한 적격업체를 통해 구매
- 2) 학교급식법의 식재료 품질 기준 및 계약법령을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매

마. 청소계획

1) 담당 업무 및 청소구역

- 주방업무: 물품검수, 식재료 전처리 및 점심준비, 설거지, 주방청소, 식자재 창고 정리, 냉장고 정리, 문단속, 가스점검
- 청소업무: 주방, 베란다, 세탁업무(1일 2회)

2) 연간 청소계획

시 기	청 소 구 역
일별	<ul style="list-style-type: none"> • 식기 및 조리도구 세척 및 소독 • 바닥 및 배수로 청소 : 세제 및 락스 이용하여 세척 • 식품 보관실 정리정돈 • 쓰레기 및 잔반 구역 정리 • 업무 후 전체 알코올 소독 • 행주 및 수저 열탕 소독
주별	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 입구 바닥 청소, 배기후드 및 닥트, 냉장고 대청소 • 조명, 환기 기구 청소, 소모품 창고 정리 • 배수로 덮개 및 트렌치
월별	<ul style="list-style-type: none"> • 식판 및 기기 스케일 제거(약품 사용), 열탕 소독 • 정기소독
연간	<ul style="list-style-type: none"> • 학기별 급식기기 점검(1월, 7월)



바. 위생 및 안전교육

- 1) 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하게 하여 급식소에서 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지
- 2) 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생태에 관한 기초지식 및 주의사항 교육
- 3) 가스, 전기, 안전교육을 통해 안전관리에 대한 개념을 이해시켜 사고 예방
- 4) 구체적인 실무사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

사. 유아 식생활 지도 교육

- 1) 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정배분 소비에 대한 이해 증진
- 2) 균형된 영양공급으로 유아기의 건강증진과 체위향상 도모
- 3) 식품별, 음식물별 체계적인 영양교육을 통한 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관을 형성하도록 지도
- 4) 급식을 위해 애쓴 많은 사람들에게 대해 감사할 줄 알고 즐거운 마음으로 식사

5 급식시설

가. 기본현황

집단급식소 신고일자	년 월 일	제 호
영양사 성명 (식품 위생 책임자)		면허번호 ()
조리사 성명		자격번호 ()
조리실 면적	㎡	

나. 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	
추가					



【참고 2】 급식 설문지(예시)

유치원급식 만족도 조사(학부모, 교직원 등)

유치원급식은 성장기 유아들의 올바른 성장을 위해 건강한 음식을 제공하는 공공급식이므로 개인의 기호를 모두 만족할 수는 없지만, 최대한 여러분의 의견을 반영하고자 노력하고 있습니다.

본 조사는 유치원급식의 개선방안을 마련하고 만족도를 향상시키기 위한 자료로만 활용됩니다. 바쁘시지만 조사에 성실히 응답해 주시면 감사하겠습니다.

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

1. 우리 유치원급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다고 생각하십니까?

① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

2. 우리 유치원급식에서 제공하는 음식의 간은 어떻습니까?

① 매우 짜다 ② 짜다 ③ 적당하다 ④ 싱겁다 ⑤ 매우싱겁다

※ 우리 유치원은 나트륨섭취를 줄이기 위하여 적정염도(%)로 제공하고 있습니다

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

① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

4. 우리 유치원급식은 위생적이고 안전하다고 생각하십니까?

① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

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

① 식기류(식판 등)가 청결하지 않아서

② 식당이 지저분해서

③ 급식시설이 낡아서

④ 이물질 발견(종류:)

⑤ 기타()

5. 우리 유치원급식 장소는 편안하다고 생각하십니까? ※교실배식 경우 생략

① 매우그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지않다 ⑤ 전혀 그렇지않다

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

① 소음(시끄러워서) ② 환경(장소, 식탁, 의자 등이 좋지 않아서)

③ 대기 시간(줄서는 시간이 길어서) ④ 식탁이 지저분해서

⑤ 기타()



6. 우리 유치원에서 운영하는 영양·식생활 교육이 도움이 됩니까?

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

※ 가정통신문·유치원 홈페이지 등을 통한 급식 영양표시제, 식품알레르기 정보, 원산지 정보, 당·나트륨 줄이기, 올바른 간식 섭취, 음식물쓰레기 줄이기 등에 대한 정보를 제공하고 있습니다.

6-1. (6번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)

- ① 관심이 없어서 ② 내용이 어려워서
③ 기타()

7. 우리 유치원에서 영양·식생활 교육 중 중점적으로 교육했으면 하는 내용은 무엇입니까?

- ① 편식교정 ② 식사예절 ③ 식중독 예방 ④ 영양정보 ⑤ 기타()

8. 우리 유치원은 급식운영 관련하여 소통이 잘 된다고 생각하십니까?

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

8-1. (8번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)

- ① 의견이 반영되지 않아서 ② 의견을 제시할 수 있는 방법을 몰라서
③ 기타()

9. 우리 유치원급식에 전반적으로 만족하십니까?

- ① 매우 만족한다 ② 만족한다 ③ 보통이다 ④ 불만족이다 ⑤ 매우 불만족이다

9-1. (9번 ①,②,③번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)

- ① 식단이 다양하고 맛있어서 ② 내가 좋아하는 음식이 나와서
③ 급식관계자(영양(교)사, 조리사·조리원 등)가 친절해서
④ 위생적이어서 ⑤ 기타()

9-1. (9번 ④,⑤번 응답한 경우만) 이유는 무엇입니까?(복수응답 가능)

- ① 식단이 다양하지 않고 맛없어서 ② 내가 싫어하는 음식이 나와서
③ 급식관계자(영양(교)사, 조리사·조리원 등)가 친절하지 않아서
④ 위생적이지 않아서 ⑤ 기타()

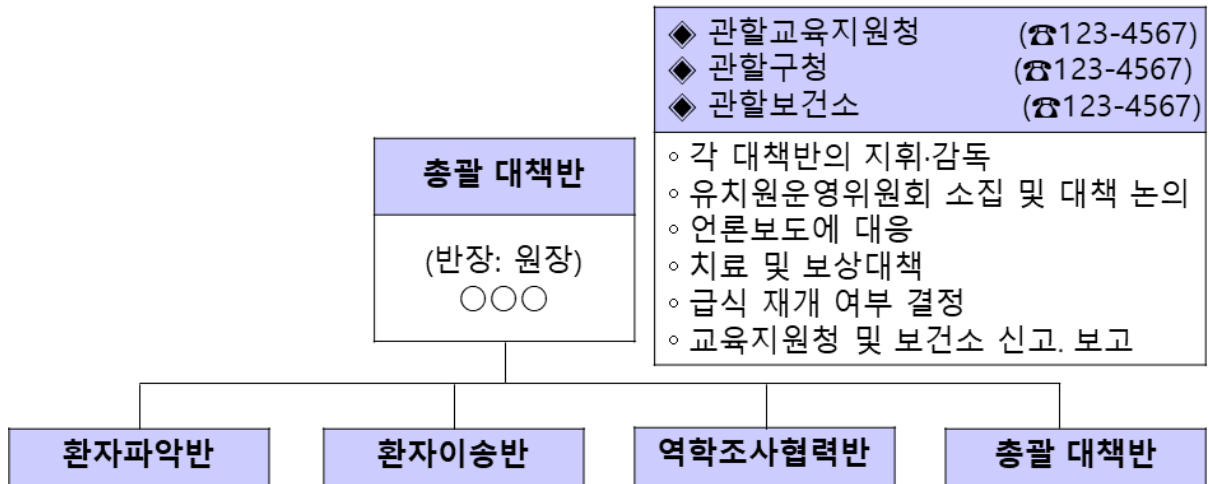
10. 위 내용 이외 유치원급식 운영 전반적인 내용 중 바라는 점이 있으면 적어주세요

※ 우리 유치원급식이 발전할 수 있는 방향을 고민해보고 신중히 적어주세요



【참고 3】 식중독 대책반(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



【참고 4】 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"> - 서식 16 이용 ☞ 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 완치될 때까지 매일 보고 - 서식 16 이용 ☞ (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 유치원 식중독 원인조사 결과 보고서 제출(공문)[서식 17]



【참고 5】 학교급식 식재료의 품질관리기준 [별표 2]

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항 관련 ■ 학교급식법 시행규칙 [별표 2] <개정 2020. 12. 1.>)

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

3. 수산물

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



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

다. 전처리수산물

1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 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」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 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」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품

7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물 가공품

8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

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

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

5. 예외

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

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



【참고 5】 급식시설의 세부기준

급식시설의 세부기준

(제3조 제1항 관련)

1. 조리장

가. 시설·설비

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

나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스스테이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.
- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리된 식품의



- 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.
- 3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
 - 4) 식기세척기는 세척, 행균 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
 - 5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.
 - 6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 등

- 가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.
- 나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.
- 다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

3. 급식관리실, 편의시설

- 가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.
- 나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.
- 다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

4. 식당 : 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.

5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.



【참고 6】 활용하기 좋은 홈페이지

활용하기 좋은 홈페이지

1. 어린이급식관리지원센터

- 운영내용 : 100인 미만의 어린이 급식소 영양(식단, 레시피)·위생관리 업무 지원
※ 식약처 운영, 어린이식생활안전관리특별법 제21조
- 운영현황 : 전국 228개 센터
- 홈페이지 : <http://ccfsm.foodnara.go.kr/>

2. 식품안전나라

- 운영내용 : 안전하고 건강한 식생활을 위한 식품안전정보 전문 채널
- 홈페이지 : <http://www.foodsafetykorea.go.kr/>

3. 법제처

- 운영내용 : 관련 법규 전문 제공
- 유아교육법, 식품위생법, 국민영양관리법, 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률, 농수산물
의 원산지 표시에 관한 법률 등
- 홈페이지 : <http://www.moleg.go.kr/>