

2026학년도 유치원급식 운영계획서



☎61132 광주광역시 북구 능안로 1
☎ (062)260-1419(급식실) FAX 262-5665
<http://www.jungduk.kg.kr>

I. 유치원급식의 목적 및 기본방향

1. 유치원급식의 운영 목적

- 가. 급식을 통한 성장기 유아들의 건전한 심신 발달 도모
- 나. 국민 식생활 개선 및 국가 식량정책에 기여
- 다. 영양교육을 통한 올바른 영양 지식을 심어 주고 올바른 식사 예절 및 식습관 함양

2. 유치원급식의 기본 방향

- 가. 성장기 유아의 발육과 건강에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 체위, 체력 향상과 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 나. 편식의 교정, 올바른 식습관 지도 및 협동 정신, 질서, 공동체 의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양하여 전인적 인간교육에 기여한다.
- 다. 학부모의 유치원급식 활동 참여 권장 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.

II. 유치원급식 현황

1. 유치원급식 현황

가. 유치원 급식 현황

- 최초급식 시작일 : 2011.04.01.
- 급식형태 : 단독조리
- 배식방법 : 식당/일괄배식
- 음용수 및 조리용수 : 상수도
- 연료 : LNG(도시가스)

나. 급식인원(2026.3.6.기준)

(단위:명)

구분	학년	새싹반	자람1반	자람2반	누리1반	누리2반	나래반	소계	교직원	총계
학급수		1	1	1	1	1	1	6	·	6
인원수		15	18	18	16	17	4	88	20	108

▶ 급식인원은 변경될 수 있음

다. 교직원 및 급식전담직원 현황(2026.3.6.기준)

(단위:명)

구분	교 무								행 정					급식전담직원			합계	
	원장	원감	교사	방과후실무사	교육공무직	보건	영양	계	행정실장	주무관	시설관리직	미화원	계	조리사	조리실무사	계		
인원	1	1	7	3	2	3	1	1	19	1	2	1	1	5	1	2	3	27

라. 급식소 현황

급식실 규모							건물구조	배식장소	배식시간	조리실 연 료
총면적 (㎡)	식당 (㎡)	조리실 (㎡)	창고 (㎡)	기타 (㎡)	식탁수	좌석수				
109	63	31	5	10	18	72	철근 콘크리트	식당	11:20~12:20	LNG

마. 급식실 보유 조리시설, 급식기구 및 비품 현황

번호	품 명	규 격	수량	번호	품 명	규 격	수량
1	식료품절단기	FR/CL20, 0.4kw	1	17	잔반처리대	1구,750*750*800	1
2	다단식운반차	900*600*800,2단	1	18	잔반처리대	54L	1
3	냉장냉동고	1900*800*1830	1	19	손소독기(조리장)	자동분사식	1
4	보존식냉동고	SFR180YC,180L	1	20	손소독기(급식실 입구)	자동분사식,350*1050*280	1
5	손세정대	440*510*830,페달식	1	21	상온배식대	900*600*850 1500*600*850	1 1
6	오븐기	6단,전기식/스팀컨벡션	1	22	식기건조대	고정식,1200*750*800	1
7	높은가스렌지(3구)	1200*750*800	1	23	조리대	고정식,1200*750*800	1
8	취반기	가스식,150인용	1	24	조리대	이동식,1200*750*800	1
9	식기세척기	전기식,690*745*1455	1	25	식기선반	1500*750*1900	2
10	온수제조기	온수25L/냉수40L	1	26	고무장갑소독기	600*600*780	2
11	UV칼도마소독기	550*600*1350	1	27	앞치마소독기	800*600*1900	1
12	식기소독보관고	열풍소독,900*750*1950	2	28	복합살균소독기	550*600*1900	1
13	2조세정대	1500*750*800 750*800*1800	1 1	29	적온배식대	2280*650*830	1
14	장화살균건조기	열풍살균,6컬레	1	30	유아용 식탁 (4인용)	1200*700*540	17
15	김치냉장고	202L	1	31	유아용 목재의자	300*320*530	66
16	공기청정기	LG전자,16평형	2				

2. 급식 운영계획

가. 급식대상

구분	교직원	새싹반	자람1반	자람2반	누리1반	누리2반	나래반	계
급식 예정인원	20	15	18	18	16	17	4	108

▶ 급식 인원은 3월 예정인원으로 산출하였으므로 변경될 수 있음

나. 월별 급식 예정일수

월	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	계
급식일수	21	22	19	21	20	17	20	20	21	22	15	16	234

▶ 유치원 교육과정운영 및 교육계획 변동에 의해 변경될 수 있음

▶ 법정 공휴일을 제외한 급식 일수

다. 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

운영방식	급식대상반	급식횟수	급식시간 (시차배식)	식단의 운영		
				주식	부식	(보조식)
직영	1차(새싹반, 자람1반, 자람2반)	234일	11:20 ~11:50	밥	국 주메뉴 부메뉴 김치	과일 유제품 후식
	2차(나래반, 누리1반, 누리2반)		12:00 ~12:30			

라. 2026년 유아 무상급식 실시계획

대상	식품비				운영비	인건비	합 계
	식품비	친환경식재료	Non-GMO	합계			
무상급식(유아)	2,430	900	100	3,430	370	표준운영비 (예산잔액지원)	3,800

* 유치원 급식비에서 운영비 및 식품비의 차액은 유아학비지원금에서 충당한다.

* 교육청 지원 식품비는 유아 92명(지원 인원수), 지원일수 190일로 교부된다.

- 급식일수 190일(교육청식품비 지원금) : 3,430원*190일*92명 = 59,956,400원

- 급식일수 45일(유아학비 지원금) : 4,000*45일*92명 = 16,560,000원

⇒ 76,516,400원

* 교육청 지원 식품비에 친환경·Non-Gmo 식재료비 포함됨.

마. 교직원 급식비 단가

대상	식품비				운영비	인건비	합 계
	식품비	친환경식재료	Non-GMO	합계			
교직원(수익자부담)	2,430	900	100	3,430	370	500	4,300

▶ 인건비 지원이 안되는 점을 고려하여 교직원 1식당 500원 추가 징수

1) 급식비 지원 대상자 선정 및 급식비 면제대상자

가) 교육청지원대상자 : 무상급식 실시 대상자(전체 유아)

나) 급식전담직원

바. 재정관리

- 식품비 기준단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 월별 균형을 유지한다.
- 식품비 사용비율을 매 학기말 기준으로 유치원 홈페이지에 공개한다.
- 급식시설, 설비 및 유지비는 유치원 운영비에 반드시 편성하여 급식환경 개선에 노력한다.
- 교직원 인건비 부담액은 책정기준에 따라 적정금액을 징수하며 '결원대체인건비' 및 '식품비'로 집행한다.
- 급식운영비와 인건비는 학년말 잔액 발생 시 식품비로 전환하여 사용할 수 있다.

Ⅲ. 유치원급식 운영계획

1. 유치원급식 운영을 위한 관리기준

가. 일반관리

- 1) 유치원급식 실시 지침에 따라 유치원급식을 효율적으로 운영하되 내실을 기하도록 한다.
- 2) 급식대상은 재적유아 전원을 대상으로 하며 급식시설 용량을 최대한 가동하여 전원이 급식 혜택을 받을 수 있도록 하되 부득이한 경우에는 조정 운영할 수 있다.
- 3) 유치원급식은 요일에 관계없이 모든 수업일의 중식시간에 영양기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것을 원칙으로 한다.
- 4) 급식식단은 유치원급식 표준식단을 참고하여 급식시설 및 예산, 지역실정, 계절 등을 감안하여 균형 있는 식단으로 하고, 한국 전통요리를 식단에 포함하는 등 최대한 다양화를 기하되 학교급식법시행령 제3조제1항 [별표] 유치원급식의 영양기준에 맞도록 하고, 유치원별 1인당 기준량×급식인원수로 급식량을 산출한다.
- 5) 유치원급식 경비부담 및 운영
 - 유치원급식 경비는 시설비, 유치원급식 운영비는 무상지원 한다.
 - 유치원급식비는 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 결정하되 징수에 물의가 없도록 하고 결정된 식품비는 감독청에 보고한다.
 - 교직원이 부담해야 할 급식비는 당해 유치원운영위원회에서 결정한 유아 급식비를 기준으로 한다.

- 유치원급식으로 제공되는 식품은 유치원급식시설의 조리실에서 조리하여 제공하나, 부득이한 사유로 조리가 불가능한 경우 또는 떡류 등 조리하기에 부적당한 식품은 원장이 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 이를 완제품으로 제공할 수 있다.

나. 시설관리

- 1) 유치원급식 시설, 설비의 신규설치나 보완에 있어서는 유아 개인 급식기구, 전체 조리기구 등을 우선하되 조리기구는 부식을 위주로 한 설비 및 기구에 중점을 둔다.
- 2) 시설, 설비기구는 위생적이며 실용성이 높고 경제적인 것 등을 고려하여 구입 하도록 하되, 아래 사항에 유의하여 예산 집행의 효율성을 기한다.
 - 유치원 실정에 맞지 않거나 불필요한 기계,기구 구입 금지
 - 사후관리의 보장을 받을 수 있는 업체 선정 (예: K.S 표시품, 특허제품 등)
 - 지나친 고가품 또는 조잡한 기계,기구류 구입 금지
 - 구입 단가의 적정화
- 3) 유치원급식 시설을 외부로부터 지원받을 경우에는 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 그 시설, 설비에 따른 타당도와 품질의 우수성 여부 및 유치원급식에 대한 기여도를 감안하여 지원 받도록 한다.
- 4) 유치원급식 시설, 설비에 대한 점검과 보관을 철저히 하여 기계,기구가 조기에 노후되지 않도록 관리에 철저를 기한다.

다. 위생관리

1) 급식품 구입관리

- 급식품 구입에 있어서 가격, 수량, 신선도, 포장의 파손 용기의 위생적 관리를 확인하고 식품의 감별능력을 숙지하여 납품 즉시 책임 있는 담당 직원이 철저히 검수한다.
- 급식품은 신선도가 높은 것을 당일 구입, 납품하여 급식하도록 하며 불가피한 경우에는 냉장, 냉동시설을 이용하여 신선도를 유지하도록 조치한다.
- 유치원 급식품 구매 방법은 사전에 철저한 시장조사를 통하여 양질의 식품을 저렴한 가격으로 구매토록 하며, 수의계약에 의한 구매방법으로 구매할 경우에는 식품별 생산업체 또는 전문취급품목별로 분리하여 구매한다.
- 유치원급식품은 불량품의 반품 교환 등에 소요되는 시간을 고려하여 정해진 시간에 납품 받아 유치원급식에 지장을 초래 하지 않도록 한다.- 급식품 구입에 있어서 가격, 수량, 신선도, 포장의 파손 용기의 위생적 관리를 확인하고 식품의 감별능력을 숙지하여 납품 즉시 책임 있는 담당직원이 철저히 검수한다.

2) 급식품의 보관관리

- 식품창고에 보관하는 식품은 장기 및 단기 저장식품으로 구분하여 보관하되 통풍, 채광, 온도, 습도조절에 유의하여 변질을 방지한다.
- 식품창고에 보관한 식품은 항상 종류와 수량을 파악 할 수 있도록 대장을 비치하고 출입구에는 개폐장치를 하여 관계자 외 출입을 통제한다.
- 식품창고의 식품은 깔판, 선반 또는 용기를 사용하여 보관하거나 포장 보관한다.
- 식품창고의 출입구 및 창구는 반드시 방충,방서시설을 설치한다.
- 식품창고에는 식품이 아닌 소독제, 세제, 살충제 등을 보관하는 일이 없도록 한다.

- 식품창고는 항상 정리 정돈된 상태를 유지하고 수시 또는 정기 점검을 하여 항상 위생적인 급식이 실시될 수 있도록 한다.
- 모든 육류는 HACCP 적용을 위하여 구입 요구 시 진공 포장하여 납품받고, 쇠고기는 가급적 덩어리로 납품 받아 육안으로 품질 확인을 용이케 하며 유치원에서 썰기 어려운 경우에 영양교사의 지시에 따라 절단하여 납품 받고, 규격 및 품질이 불량하거나 진공포장이 안 될 경우 즉시 반품조치 하고 업체 선정 시 반영토록 한다.
- 쇠고기는 도축검사증명서 사본을 제출 받고 축산물 등급판정확인 [냉장육(브랜드육포함)은 도축일로부터 7일 이내, 냉동육은 도축일로부터 15일 이내로 한다.]는 반드시 “원본”을 제출 받아 영양교사 자필로 원본에 유치원명, 납품받는 육류의 부위, 수량 등을 기재한 후 업자의 서명을 받고 복사본은 유치원에서 보관한다.(납품업체에서 원본보관)

3) 식재료관리(식재료 품질기준)

※ 학교급식법 제10조 ②항(식재료) 및 시행규칙 제4조①항(유치원급식 식재료의 품질관리기준 등에 의거 유치원급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

가) 식재료의 품질 기준

- 모든 식재료는 국내산 사용 및 “상” 이상에 해당하는 것을 원칙으로 한다.
- 수급사정이 원활하지 않는 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용한다.
- 가공품의 경우 국내산 및 국산원료 사용 비율이 높은 제품을 우선 사용한다. (단, 맛, 위생 등을 고려한다.)
- HACCP 인증 제품을 사용하여 식재료의 안전성을 제고한다.
- 식재료 품질관리기준(학교급식법 시행 규칙 제4조)

구 분		품 질 관 리 기 준
농산물	일반사항	원산지 표시, 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수관리인증농산물, 이력추적관리품, 지리적특산물, 표준규격(상품가치)이 “상” 이상
	쌀	수확연도가 1년 이내
	전처리농산물	표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급 방법)
	수입농산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합
축산물	공통사항	HACCP을 적용한 도축장 및 축산물 가공장(식육포장처리장)에서 처리
	쇠고기	육질등급 2등급 이상 한우 및 육우
	돼지고기	2등급 이상
	닭고기, 오리고기	1등급 이상
	계란	1등급 이상
	수입축산물	「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합
수산물	일반사항	원산지 표시, 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상” 이상
	전처리수산물	HACCP을 적용하는 업소로서 냉동수산식품 중 어류, 연체류 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)
	수입수산물	「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합
가공식품 및 기타		전통식품, 산업표준인증품, 지리적특산물, HACCP제품, 수산전통식품, 지리적표시품, 식품제조가공업소 제품
		김치 완제품은 HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 제품
		수입가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합

4) 급식품 조리상의 위생관리

- 구입한 식품은 불순물이나 이물질 등이 섞이지 않도록 깨끗하게 처리하고 조리된 음식물은 당일 급식을 원칙으로 한다.
- 식품재료를 취급할 때는 항상 손이나 도마 등 용기의 청결을 유지하여 음식물이 조리과정에서 오염되지 않도록 한다.
- 식중독 원인이 되기 쉬운 육.어류 및 그 가공품과 우유 및 유제품 등은 보관 관리에 특히 유의한다.
- 급식식단을 다양화하여 단순한 조리로 인해 유치원급식을 기피하는 사례가 없도록 한다.
- 식품을 조리할 때나 조리된 음식을 취급할 때에는 가능한 한 젓가락이나 집게 등 기구를 사용하고 손으로 취급할 경우에는 반지 착용은 금하고 손을 손톱 밑 까지 깨끗이 씻은 다음 취급하되 소독된 1회용 위생장갑의 사용을 권장한다.
- 채소 및 과일류는 농약, 기생충 알 등이 붙어있을 수 있으므로 먼저 청결한 물로 씻은 다음 약한 중성세제로 씻고 야채 소독액에 충분히 담가 두었다가 흐르는 물에 충분히 씻어 소독액의 잔량이 없도록 깨끗이 행군다.
- 예기치 않은 사고발생에 대비하여 당일의 급식품 1인분을 완전한 기능을 가진 보존식 냉동시설(-18℃이하)에 144시간 이상 보존하여 사고 발생 시에 원인규명의 자료로 한다.

5) 급식시설 설비, 위생관리

- 조리장은 항상 채광, 환기, 통풍, 배수가 잘되게 하고 하수구 에는 덮개 등을 설치하며, 쓰레기통은 내수성 자재로 된 것을 비치하고 반드시 뚜껑을 설치한다.
- 조리장에 쥐, 파리, 바퀴벌레 등 해충이 침입하지 못 하도록 방충, 방서설비 및 소독을 실시한다.
- 조리대, 배식기구 등은 항상 청결을 유지하고 사용 후 살균과 소독을 철저히 해 보관한다.
- 행주 사용 시에는 비누나 세제로 깨끗이 씻은 다음 가열 살균한 후 건조시켜서 사용토록 하고, 도마와 칼도 세제로 씻은 다음 열탕소독 또는 염소액으로 소독 후 건조시켜서 사용한다.

6) 조리종사원에 대한 위생관리

- 식품위생법 시행규칙 제35조의 규정에 의거 조리종사원(학부모포함) 중 다음 질병이 확인된 자는 유치원급식 조리 및 배식활동에 참여하지 않도록 한다.
 - ★ 1종 전염병 중 소화기계 전염병 : 콜레라, 장티푸스, 세균성이질 등
 - ★ 3종 전염병 : 만성B형간염, 결핵(단, 비전염성인경우는 제외)
 - ★ 피부병, 기타 화농성 질환 및 급성 B형 간염
- 조리종사원 및 배식당번 유아는 손이나 피부의 상처 유무와 손 및 손톱의 청결상태를 점검한 후 조리 또는 배식에 참여 하도록 한다.
- 조리종사원에 대한 건강진단은 식품위생법 시행규칙 제34조 및 위생분야 종사자들의 건강진단 규칙에 의거 유효기간(6개월)만료일 전·후 30일 이내 실시하도록 하고 건강진단 결과에 따른 조치를 즉시 이행한다.
 - ※ 건강진단 유효기간: 검진일 기준이 아닌 직전 건강진단의 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 6개월을 기산하여 산정
- 조리종사원은 용변 후에는 반드시 비누칠하여 손을 깨끗이 씻고, 조리에 더러운 손수건을 사용하지 않도록 한다.

- 조리종사자 및 배식당번은 조리활동 또는 배식할 때 위생복, 위생모와 마스크를 착용하도록 한다.
 - 조리종사자와 유아에 대하여는 위생지식을 넓혀주고 정기적인 위생교육 실시로 위생습관을 생활화 한다.
- 7) 먹는 물의 위생관리
- 지하수를 조리기구 및 식품의 세척수로 사용할 경우, 년1회 이상 공공시험 기관에서의 검사와 먹는 물로 사용하는 경우(상수도 미설치)는 분기별 1회 이상 수질 검사를 실시하여 적합 판정을 받은 후 끓인 물을 공급하도록 한다.
- 8) 음식물 안 남기기 지도
- 영양교사는 급식인원에 맞는 적정량의 급식재료를 구매하여 조리하고 유아들이 음식물을 남기지 않도록 급식지도 및 영양교육을 강화한다.
 - 급식품 구매 시 적정용량의 포장단위로 구입하여 쓰레기 발생을 줄이도록 하고 조리 및 급식과정에서 생긴 음식쓰레기는 물기 제거로 감량화 하여 규격봉투에 담아 처리하는 등 환경 오염 방지에도 노력한다.
- 9) 집단급식소 소독 및 세균검사 실시
- 전염병 예방법 제40조의 규정에 의거 급식실 소독은 하절기에는 2개월에 1회 이상, 동절기에는 3개월에 1회 이상 「소독업의 허가를 받은 자」로 하여금 정기적으로 실시한다.
 - 조리기구 등에 대한 세균검사 실시
 - ★ 검사항목: 대장균, 살모넬라균 등
 - ★ 검사기관: 광주광역시보건환경연구원
 - ★ 채취 및 취급방법: 1회용 위생장갑을 사용하여 도마, 행주, 칼을 면봉으로 돌려가며 문힌 후 멸균된 병에 담는다.

2. 급식지도 및 영양교육 지도 계획

가. 유아 급식지도

3대 영양소	식품군	주요영양소	식품명
신체구성	콩류 및 콩제품, 고기, 생선, 우유 및 유제품, 뼈째먹는 생선	단백질 및 칼슘	쇠고기, 돼지고기, 생선류, 두부, 알류, 멸치, 새우, 잔뼈생선, 방어포, 우유, 분
조절식품	채소 및 과일류, 녹황채소 및 담색채소	무기질 및 비타민	시금치, 당근, 쑥갓, 상치, 미역, 토마토, 다시마, 파래, 김, 배추, 딸기, 사과
열량식품	곡류 및 감자류	탄수화물	쌀, 보리, 감자, 수수, 고구마, 국수류, 과자류
	유지류	지방	참기름, 콩기름, 마아가린, 잣, 호도, 쇼트닝

나. 식품 안전 및 영양·식생활 교육 운영

1) 목 적

- 가) 유치원급식을 교육의 일환으로 운영하여 유아 평생 건강 기틀을 마련한다.
- 나) 유아들이 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양 관련 질병을 예방한다.
- 다) 식품안전 및 영양·식생활 교육을 체계적으로 실시하여 유아들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 유치원에 건전한 식문화를 확산한다.

2) 방 침

- 가) 식품안전 및 영양·식생활 교육 연간 계획에 따라 월 2회 이상 식품안전 및 영양·식생활 교육을 실시한다.
 - 관련: 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제13조, 「식생활교육 지원법」 제26조
- 나) 단순한 지식 암기가 아닌 식생활에 대한 태도, 행동의 변화를 도모하는 교수·학습으로 이론과 실천이 연계되는 체험, 참여 중심의 교육이 이루어지도록 한다.
- 다) 유치원 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 게시판 등을 활용하여 유아 지도 효과를 높이고 가정과 연계한 교육이 함께 이루어지도록 한다.
- 라) 학부모 및 유관기관과의 긴밀한 유대로 적극적인 협조체제를 유지한다.
- 마) 안전한 급식관리와 시설 위생을 통해 건강하고 쾌적한 교육환경 조성한다.
- 바) 교육 실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의거 ‘유치원급식일지’ 등을 기록(입력)하여 3년간 보존한다.
- 사) 영양교사의 영양 및 식생활교육을 통해 유아들에게 식사예절 환경 교육 등 올바른 식사예절 체험 교육 실시와 인성교육의 토대를 구축한다.

3) 영양교육 세부계획

학기	만 3세	만 4세	만 5세
1	텃밭연계 식생활교육	텃밭연계 식생활교육	텃밭연계 식생활교육
	식사 예절교육	식사 예절교육	식사 예절교육
2	텃밭연계 식생활교육	텃밭연계 식생활교육	텃밭연계 식생활교육
	식사 예절교육	식사 예절교육	식사 예절교육

4) 기대 효과

- 가) 성장기 유아들이 올바른 식습관을 형성하고 식사관리능력을 향상시켜 평생건강 기반을 마련한다.
- 나) 유치원 영양·식생활 교육을 활성화하여 유아 건강 증진을 실현한다.
- 다) 유아의 영양 상태를 개선하고 건전한 식문화를 조성한다.
- 라) 다양한 영양·식생활 체험 학습의 기회를 제공한다.

5) 교육 평가

평가내용	평가기기	00월	00월
유치원 교육과정에 식품안전 및 영양·식생활교육 운영 계획을 반영 하였는가?			
교육 세부 추진 계획을 수립하고 이를 실천하였는가?			
교육 계획에 적합한 교육 관련 자료를 사용하였는가?			
교육실적을 유치원급식 일지 등에 기록(입력)하였는가?			

다. 영양상담계획

1) 영양상담계획

가) 운영의 필요성

영양요구량에 맞는 음식 섭취를 통해 영양불균형을 해소하고 편식을 예방하며 비만 등 만성질환을 예방할 수 있으므로 유아의 건강한 식습관을 유지하기 위해서는 유치원에서의 영양교육과 영양상담이 필요하다.

나) 운영의 목표

- (1) 유아의 현재 영양 문제를 정확히 이해한다.
- (2) 급식지도를 통해 올바른 식품 선택 능력과 식생활 습관의 개선 의지를 기른다.
- (3) 건강 지향적인 전통 식습관의 교육으로 올바른 식생활 습관을 정착시킨다.
- (4) 유치원·가정·사회가 연계한 효율적인 식생활 교육을 통해 건강을 증진시킨다.

다) 운영의 내용

- (1) 대상: 현재 영양상 문제가 있거나 건강하지만 영양 정보를 원하는 유아 및 교직원과 학부모
- (2) 장소: 영양상담실

(3) 영양상담 내용

- 편식, 소아비만, 허약, 특이체질 등 개인별 효율적인 영양상담 지도
- 영양문제별 집단 상담을 통한 식생활 지도
- 가정과 연계한 효율적인 밥상머리교육 지도

(4) 영양상담 방법

- 학부모를 통한 설문지와 체성분 분석 결과를 토대로 영양문제를 파악하여 그룹별 상담을 실시한다.
- 식사일지를 통해 개별적인 상담을 실시한다.
- 플래시나 교육자료를 활용하여 상담효과를 높인다.
- 상담 후에는 가정통신문을 발송하여 상담내용을 안내하고 가정과 연계 하여 교육이 이뤄지도록 한다.

- 영양상담과 영양교육 수업을 병행 실시하여 교육적 효과를 높인다.

라) 세부 운영 계획

- 개인 홈페이지 등을 활용한 식사지도 및 영양상담, 정보제공(유치원 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 홍보)
- 질환자에 맞는 다양한 식단 운영
 - 식단을 다양화하여 급식 만족도를 높이고, 질환에 맞는 식단선택 능력 배양
 - 식이요법이 필요한 유아 및 교직원을 위한 식단 조절대 설치(조리법 변형 등)
- 학부모와 연계하여 가족의 식습관 및 행동변화 유도
 - 유치원의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모 대상 식생활 개선 교육 병행 실시
- 평가
 - 1년간의 영양상담실 운영내용, 운영상 문제점, 개선방안에 대해 분석 평가 실시

라) 유치원급식 교육 계획

1) 유아, 학부모, 교직원 위생교육 계획(예시)

시기	위생교육 내용	교육방법	비고
3월	HACCP의 유치원급식 적용	키즈노트 게시	
4월	식중독의 올바른 이해		
5월	불량식품 먹지 맙시다		
6월	김치, 편식하지 말아요		
7월	식중독예방을 위한 유아 위생관리		
8월	음식물 쓰레기 줄이기 방안		
9월	올바른 식생활 방법		
10월	전염병예방을 위한 위생관리		
11월	비만을 예방하는 방법		
12월	겨울철 노로바이러스		
1월	감기예방에 좋은 식재료		
2월	새학기 위생철저		

2) 조리종사원 위생교육.HACCP교육, 산업안전교육(예시)

월 별	위생교육내용	HACCP교육내용	산업안전교육내용	비고
정기교육	3월 유치원급식의 의의 및 개인위생관리	HACCP정의 및 필요성	개인작업안전관리 10계명	
	4월 식품의 위생관리요령	올바른 손씻기	가스안전관리	
	5월 소독제의 종류 및 효과적인 소독방법	생채소, 과일의 세척 및 소독	화재예방	
	6월 식중독예방을 위한 유치원급식관리	온도 및 시간관리 요령	보일러의 안전관리	
	7월 식중독발생시 대처요령	기기·기구등의 세척·소독방법	식기세척기의 안전관리	
	9월 올바른 해동법	CCP기록지 작성법	소형기계, 기구의 안전관리	
	10월 식품의 검수 및 보관방법	위해요소의 통제	잘못된 작업습관에 의한 사고 예방	
	11월 앞치마 및 고무장갑의 관리요령	모니터링의 목적 및 개선조치	안전사고 대처요령	
	12월 급식실의 청소 및 쓰레기처리방법	CCP기록지의 검증	전기안전관리	
	1.2월 전염병예방을 위한 위생관리	식기세척기 온도관리	취사기의 안전관리	
수시교육	급식 위생 및 안전관리(매 급식 시 실시)			

3. 유치원급식 실시에 관한 기타 사항

가) 완제품 및 반제품 제공에 관한 사항

- 1) 목적: 유아들에게 제공되는 급식품은 본교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나, 본원 조리실에서 조리가 불가능하거나 조리편면과 경제성을 감안하여 부득이할 경우 다음과 같은 완제품을 선정하여 급식하고자 함(학교급식법 시행령 제3조 제3항 관련)

2) 승인요청 품목(완제품)

	품 목	종 류	완제품 및 반제품 급식사유
완 제 품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 유아들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 유아들의 선호도도 떨어지므로 유치원급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵, 케익류 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 유아들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 유아들의 기호를 만족시킬 수 있음
	과일류	굴, 딸기, 바나나, 사과, 토마토 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
	통조림류, 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	김류	맛김(구운김)	유아들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
	쥬스류	과일쥬스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공

3) 승인요청 품목(반제품 및 기타)

	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
반 제 품	장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	김치류	김치류, 절임배추 등	가급적 폭배추를 구입하여 직접 김치를 담궈서 제공하고자 함
	어육제품	어묵, 햄, 소시지, 맛살	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	두류가공품	두부, 순두부, 유부 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 당면, 수제비등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기 타	냉동식품	돈까스, 햄버거스테이크, 만두, 미트볼, 핫도그 등	유치원실정에 따라 조리가 불가능할 경우 일부 사용할 수 있음
	양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 볶음참깨, 빵가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함

나) 식재료 원산지에 관한 사항

- 1) 유치원급식에 필요한 모든 식품들에 대해 국내산을 원칙으로 하되 부득이한 경우 예외를 적용할 수 있다.

2) 승인요청 품목

구 분	품 목	사 용 사 유
농산물	고사리, 단호박, 도라지 등(국내산 수급 가능시 국산으로 우선 구입)	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
수산물	동태, 대구, 가자미, 미꾸라지, 북어포, 코다리 등	국내산 수급물량 부족 및 주로 원양산, 수입산에 의존하고 있는 실정
공산품	유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 떡류, 어묵류, 햄, 소시지류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	바나나, 오렌지, 키위, 건포도, 파인애플, 체리 등	유아의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타가공품	묵류, 유제품, 견과류, 두류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

3) [농식품부] 원산지 표시 대상 품목

품 목	원산지	품 목	원산지
밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀 (쌀·가공품 포함, 찰쌀·현미·찐쌀 포함)	국내산	두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩·가공품 포함)	국내산
배추김치(배추김치 가공품 포함) 원료인 배추(일일이배추, 볼통배추 포함)	국내산	배추김치 중 배추와 고춧가루	국내산
쇠고기	국내산 한우	쇠고기 가공품	국내산
돼지고기 및 그 가공품	국내산	양고기 및 그 가공품	국내산
닭고기 및 그 가공품	국내산	염소고기(유산양 포함) 및 그 가공품	국내산
오리고기 및 그 가공품	국내산	아귀 및 그 가공품	국내산
넙치 및 그 가공품	국내산	초피(블랙우레) 및 그 가공품 소금	국내산
참돔 및 그 가공품	국내산	미꾸라지 및 그 가공품	수입(중국산외)
뱀장어 및 그 가공품	국내산	낙지 및 그 가공품	국내산
동태, 명태 및 그 가공품 (황태, 북어 등 건조한 것 제외)	수입(러시아산외)	고등어 및 그 가공품	국내산/노르웨이
갈치 및 그 가공품	국내산	오징어 및 그 가공품	국내산/수입산
꽃게 및 그 가공품, 소금	국내산	참조기 및 그 가공품	국내산
다랑어 및 그 가공품	수입산	아귀 및 주꾸미 및 그 가공품	국내산/수입산
가리비 및 그 가공품	국내산	전복 및 그 가공품	국내산
우렁개미 및 그 가공품	국내산/수입산	방어 및 부세 및 그 가공품	국내산/수입산

다) 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

- 1) 급식품 구입에 있어서 가격, 수량, 신선도, 포장의 상태, 용기의 위생적 관리를 확인하고 식품의 감별 능력을 숙지하여 식재료의 구체적인 품질기준에 의거하여 급식품을 조달 받는다.
- 2) 급식품은 신선도가 높은 것을 구입하여 가급적 당일 급식하며 냉장, 냉동시설을 이용하여 신선도를 최대한 유지한다.
- 3) 가공 조리된 것을 급식하고자 할 때는 위생적인 식품과 품질이 우수한 식품을 구입하여 반드시 검식 후에 급식한다.
- 4) 유치원 급식 식품 구매방법은 사전에 철저한 시장조사를 통하여 양질의 식품을 저렴한 가격으로 구매하고 구매방법은 업체선정 기준에 의해 선정된 업체와 계약에 의해 품목별로 분리하여 구매한다.
- 5) 유치원급식 기본계획에 의거 **공공급식통합플랫폼(NeaT)**이용하여 업체 선정

6) 유치원급식 식재료 구매방법

구분	식재료 납품업체 선정방법	계약기간
식재료 (농산물 수산물 축산물·공산물)	NeaT(공공급식통합플랫폼)에 의한 공개견적	1개월 단위 계약을 원칙으로 함. ※ 월 단위 계약 예외 - 방학이 속한달(8월, 1월, 2월)은 전월 업체와 재계약 가능(1천만원 이하 경우) ※ 식품군별 추정금액 1천만원 이하 ⇨ 전월 공개 경쟁 으로 선정된 업체와 1회 재계약원칙
친환경식재료 및 Non-GMO식재료	◎ 시교육청 주관 공동구매 사업 참여 - 공동구매 품목 : 친환경쌀 - 교육청 공동구매 방법에 따라 구역 배정된 해당 공급협력업체와 구매 ◎ 그 외 품목은 서구학교급식지원센터 및 NeaT를 이용한 각 식품군별 업체 및 이용	2026.03.01. ~ 2027.02.28.

라) 대체급식 제공에 관한 사항

- 무상의무급식비는 유치원의 수업일의 점심시간에 식생활관에서 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 경우에만 지원되나, 다음과 같은 유치원급식 여건상 불가피한 경우 무상의무급식비로 대체급식을 실시하고자 합니다.
- 유치원급식 시설을 갖추지 못한 경우, 유치원의 이전, 통폐합, 급식실 증·개축, 전기수도 및 지진의 천재지변, 코로나 등의 사유로 유치원의 장이 직접 관리, 운영이 곤란한 경우
- 급식실 종사자의 파업으로 현실적으로 조리가 어려운 경우
- 기타 교육감이 정한 경우
 - 지원예산: 1인 1식단 식품비 또는 지원 단가보다 높게 집행 가능
 - 지원품목: 빵, 떡, 과일, 우유, 음료 등 완제품 또는 외부 도시락
(장기화일 경우에 외부 도시락 제공)
 - 유치원운영위원회에 완제품 사용승인을 받은 안전하고 우수한 제품을 선정하여 공급, 도시락류, 완제품은 식품제조 가공업 신고를 득한 업체 제품을 공급한다.

4. 구체적인 영양기준

가) 영양공급 기준

1) 영양량 기준 설정(학교급식법 시행규칙 제5조 별표3)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (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	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	900	900

※ 비교 : 비타민의 R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임

2) 우리유치원의 영양기준량 설정- 2025학년도 1인 1식 유치원급식의 영양관리 기준 적용

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (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	평균 필요량	권장 섭취량
443.67	8.82	80.99	108.46	0.15	0.18	0.18	0.21	12.62	16.39	149.63	181.46	1.88	2.42	969.7	969.7

※ 관련: 학교급식법 시행규칙 제5조 별표3, 2025년 3월 유아 성별 인원수에 따라 기준량 변동될 수 있음

- (가) 유치원급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 유아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- (나) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
- 에너지는 유치원급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 유치원급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 유치원급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
 - 교육부 정책목표(나트륨) : 유치원 1,300mg/ 평균 1,067mg 수준 또는 이하로 저감화 추진
- (다) 유치원에서 간식(오전·오후)을 제공할 경우에는 에너지 기준량에 $+210\text{kcal}(\pm 10\%)$ 로 설정할 수 있다.

5. 연간청소계획 및 세척 살균 소독제품 사용 및 안전관리 계획

◆ 연간 청소 계획표 ◆

시 기	청 소 구 역	비 고
매일	.급식기구 및 배식기구 .주방 .벽 및 조리실 바닥 .배수구 및 트랜치, 그리스트랩	
주 1회	.각종기기류 .배기후드 및 덕트 청소 .보일러 및 가스실	매주 목, 금요일 실시
월 1회 이상	.유리창 및 방충망 청소 .식품보관실 대청소	* 매월 2.4주 금요일 실시 * 식품보관실의 쌓은 입고시에 청소
연간	.개학 및 방학대비 대청소 .식판 및 기기 스케일 제거 .위생관련시설 설비 기기 점검 및 보수	방학 전.후로 실시 외부 청소업체 위탁 실시

가. 청소 및 소독 계획

1). 일별 청소 계획

- **급식기구 및 배식 기구류 (도마, 국자, 주걱, 받트, 집게, 통스푼 등)**
: 사용 후에는 세척 후 살균과 소독을 철저히 한 후 보관하고 도마는 소독액에 담궈 보관한다.
- **주방 및 식당**
: 조리실 내부는 청소와 소독을 한 후 위해 해충이 침입하지 못하도록 방충, 방서 설비를 철저히 한다.
- **벽 및 바닥 청소**
: 바닥은 세제와 살균 소독제를 이용하여 청소하고 바닥이 물기가 없도록 마무리하고 벽, 타일이나 바닥에 깨진 부분이 있으면 오염물질이 고여 썩을 수 있으므로 그때그때 보수하도록 한다.
- **배수로**
: 작업 종료 후 배수로는 음식물 찌꺼기가 남아 있지 않도록 세제와 살균 소독제를 이용하여 청소하고 악취가 나지 않도록 한다.
- **창고 정리 정돈**
: 사용하였던 양념류는 조리가 끝난 후 정리하고 위생해충이 침입하지 못하도록 뚜껑을 꼭 덮어둔다.
- **양념분쇄기, 야채절단기(TRS)**
: 물만 뿌려 청소하지 말고 부품을 분해한 후 세제를 사용하여 세척하고 잘 건조한 후 다시 조립하여 사용한다. 칼날도 세척 후 건조하여 사용한다.
- **호스**
: 호스는 작업 종료 후 세제로 깨끗이 닦고, 소독액에 담궈 둔다.
- **식기세척기**
: 작업 종료 후 망을 꺼내어 찌꺼기가 없도록 세척 후 옆문을 열어서 건조하여 냄새가 나지 않도록 한다.

2) 주별 청소 계획

- **배수구 및 그리스트랩 청소,소독**
: 작업 종료 후에는 항상 청소를 하지만 1주일에 1번 정도는 약품과 소독제를 이용하여 악취가 발생할 수 있는 여지를 주지 않는다.
- **배기 후드 및 닥트 청소**
: 배기 후드 지붕에 먼지가 쌓이지 않도록 1주 1회 이상 청소하도록 하고 환기시설을 잘 갖추어서 증기에 의해 생긴 물이 천장에 맺히지 않도록 한다.
- ※ **위험업무(급식소 후드 청소, 천정 시설 청소 등)는 전문 업체와 용역 계약을 통해 실시함**
- **보일러실, 가스 기화기 청소**
: 보일러실 내부의 환기를 시켜주고 보일러의 기계 상단이 녹슬지 않도록 한다.
- **조명,환기기구 청소**
: 조명에 먼지가 쌓여 작업에 지장을 주는 일이 없도록 하고 환기기구의 먼지도 제거 한다.
- **유리창 및 방충망 청소**
: 주 1회 이상 먼지가 없도록 유리창과 유리창 틀을 청소하며 방충망에 이상이 있을 때는 즉시 보수한다.
- **창고 청소**
: 1주일에 1번 정도는 창고의 깔판을 걷어내고 청소를 한다.
- **각종 기구류 청소**
: 각종 조리기구에 먼지가 쌓이지 않도록 청소하며 기구의 정상 작동여부를 확인한다.
- **식탁 청소**
: 항상 실시하지만 1주일에 1회 정도는 소독 약품을 이용하여 식탁의 청결을 유지한다.

- **세척기 청소**
: 세척기 외부는 주1회 먼지가 쌓이지 않도록 청소하고 계기판은 물이 들어가지 않도록 주의한다. 세척기 내부는 1학기에 1회 정도 전용 스케일 제거제를 사용하여 공회전시켜 깨끗하게 이용한다.
- **냉장고 및 보존식 냉동고 청소**
: 물품을 납품 받아 보관하는 대형 냉장고의 경우는 수시로 청소하여 교차오염이 일어나지 않도록 하고 소형냉장고나 보존식 냉동고는 주1회 청소한다.

다) 월별 청소 계획

- **창고**
: 월1회 쌀이 입고될 경우 깔판을 걷어내고 벽과 바닥, 선반을 청소한다.
- **천장**
: 급식실의 특성상 온도습도가 높아 천장이 빨리 더러워지고 수증기가 맺히게 되므로 정기적으로 청소, 소독을 실시한다.
- **벽**
: 벽이 타일일 경우 정기적으로 세제를 사용하여 전체적으로 청소하며 보수 부분은 발생 즉시 보수한다.
- **급배수 시설**
: 물탱크와 수도꼭지 등의 결함여부를 수시로 점검하여 교차오염을 방지하고 정기적으로 소독 청소한다.
- **가스배관 및 밸브**
: 유의 점검 후 청소하며 주기적으로 이상 여부를 확인하여 안전에 철저를 기한다.

나. 급식실의 위생적인 청소

- 1) **천장** : 정기적으로 청소, 소독하고 물이 천장에서 떨어지지 않도록 한다.
- 2) **벽** : 벽이 타일일 경우 정기적으로 세제를 풀어 청소한다.
- 3) **바닥** : 물은 급식실 특유의 냄새를 조장시키는 원인이 되므로 작업이 끝난 후 살균소독제(락스)를 사용하여 깨끗이 닦아준다. 하수구 주변은 음식물 찌꺼기가 남아 있으면 위해 해충이 생기므로 항상 주의하여 청소하며 바닥이 건조하게 되도록 한다.
- 4) **환기** : 환풍기를 설치, 조리 시 발생하는 냄새 등을 밖으로 내보내야 한다.
- 5) **급배수시설**
 - 물탱크와 수도꼭지 등의 결함 여부를 수시로 살펴 오염여부를 확인한다.
 - 배수라인이나 배수구를 주기적으로 청소 및 소독한다.
- 6) **조리기기의 위생관리**
 - 식기류 : 열탕소독과 건열 소독이 가장 효과적이며, 가열 소독한 식기는 행주로 닦지 말고 그대로 건조시키는 것이 위생적이다.
 - 칼과 도마 : 식기용 세제를 풀고 온수에서 솔을 이용하여 씻어낸 다음, 열탕 속에서 가열, 살균한다. 도마는 가끔 햇빛에 소독해 주면 더욱 좋다.
 - 냉장고 : 냉장고는 주 1회 이상 성에 제거 후 깨끗이 청소하고 약품 소독한다. 식품별 보관에 적합한 온도를 유지한다.
 - 조리대 : 조리대는 항상 청결해야 하며 조리대 위에 가열한 식품, 소독한 식기 등을 놓을 때에는 다시 살균하여야 한다. 세척용 세제로 닦아 낸 후 뜨거운 물을 부어준다.
 - 조리기계류 : 열탕(80℃ 이상)소독하거나 세제를 써서 그에 합당한 방법으로 세척하여 건조시킨다.

- 그리스트랩 : 분리가 가능한 것은 전부 분리하여 세척 후 소독한다.

다. 세척 살균 소독제품 사용 및 안전관리 계획

- 1) 제품 별 용량 용법에 맞게 사용
 - 세척제는 용법 용량에 맞게 사용하고 사용량 최소화한다.
 - 유치원급식소에서 사용하는 세척제는 **수산화나트륨(NaOH) 함유량 5%미만** 제품 사용
- 2) 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저
- 3) 식품접촉표면 세척 및 소독 잔류 여부 확인검사 실시: 검사주기 월1회 이상
- 4) 세척제는 가급적 녹색제품(친환경상품)을 사용하여, 환경 영향을 최소화
 - 유치원급식 조리과정에서 식재료가 직접 닿는 모든 기계 기구의 세척제는 친환경 인증 제품을 사용

6. 방역 소독 실시 계획 및 식생활관리

가. 방역소독 실시 계획

- 1) 관련: 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조(소독의무) 제2항 및 같은 법 시행령 제24조(소독을 하여야 하는 시설)규정
- 2) 소독 일정(예정)

소독일시	2월	4월	6월	8월	10월	12월	연 6회 실시
------	----	----	----	----	-----	-----	---------

나. 식생활관 관리

- 1) 유치원급식일에 외부음식 반입금지
 - 부득이하게 파업 등 외부음식 제공 시 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 철저
- 2) 유치원급식 관련 없는 행사 식생활관 사용 금지
 - 식생활관은 학교급식법, 식품위생법, 전염병예방법 등 관계 규정에 의거 집단식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위하여 학교급식관계자 외 출입을 엄격히 제하고 있음.
 - 식중독 보존자 여부를 확인할 수 없는 불특정 다수인이 참여하는 **외부 행사, 선거투표소** 등 식생활관을 대여할 경우 위생 및 **안전사고 발생 우려가 높으므로 사용을 금지함.**
 - 다음날 위생적이고, 안전한 유치원급식을 실시하기 위해서는 당일의 충분한 청소 및 소독 등이 완료되어야 하므로 식생활관 사용을 금지함.

7. HACCP 적용 계획

가) HACCP제도 실행계획

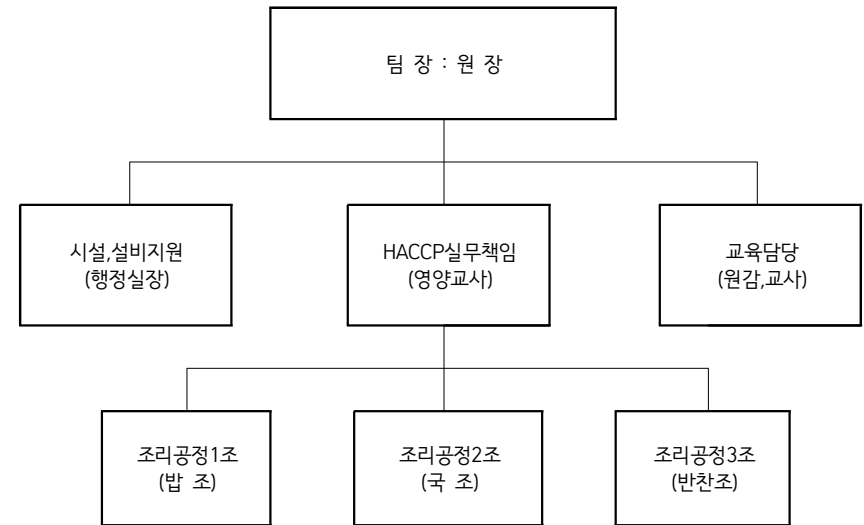
1) HACCP의 정의

HACCP시스템(Hazard Analysis And Critical Control Point System)은 “**식품위해요소 중점 관리기준**”으로 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통 등 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 기법.

2) HACCP의 목적

유치원급식실시 중 HACCP제도를 도입, 적용함으로써 집단급식으로 인한 사고를 사전에 예방하고 유치원급식 위생관리에 철저를 기하고자 함.

3) HACCP팀 조직도



4) HACCP팀 구성 및 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	원 장	.HACCP 계획수립 및 조정
팀 원	영양교사 (실무책임)	.HACCP 실무계획 작성 .조리원, 식재료, 시설설비 등 위생 총괄 .위생 및 HACCP 관련 교육과 훈련 실시 .HACCP 기록유지, 보관 및 외부 감사에의 대응
	행정실장	.행정, 재정적 지원
	원감, 교사	.유아 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	조리사 조리실무사	.철저한 위생관념을 가지고 업무에 임함 .실무종사자로서 HACCP 기록 참여 .위생 개선에 대한 제안 권한이 있음

5) HACCP팀 PLAN 업무수행

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단 검토	미생물의생존 및 증식	■유치원급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제 ■공정별 CCP 확인	식단	식단검토	식단 작성, 변경 시	영양교사	■식단 변경 ■조리법 변경
CCP1. 검수	미생물 증식	■냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉 동식품은 냉동상태 유지 ■품질은 유치원급식 식재료의 품질 관리기준 준수	식재료	■온도 측정 ■관능검사	검수 시	검수자	■반품 및 교환 ■식재료 부적합 확인서 발급
CCP2B. 식품취급 및 조리(장소구분 인되는경우)	교차 오염	■장소 구분 안됨 (전처리와 조리사이에 작업대 세 척소독실시) ■도구 구분 사용 (전처리와 조리사이)	구분여부	육안관찰	해당 공정 시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■장소 변경 ■도구 변경 ■재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	■소독제유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살 균소독제의 용량 용법 준수 ■식품 중심온도 75℃ (폐류 85℃) 1분 이상	채소,과일 채소,과일 소독시	소독제희석농도 확인(testpaper, 농도측정기)	채소 및 과일 소독시	영양교사/ 조리사/ 조리실무사	■소독제 희석농도 조정 ■계속 가열
CCP3A. 배식완료 및 배식 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	■열장음식 57℃ 이상 유지, 혹은 2 시간 이내 배식 ■혼합음식은 배식 직전에 혼합	열장음식	온도측정 시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리실무사	■오븐 또는 열장 설비 확보 ■음식 재가열 혹은 폐 기
CP1 냉장. 냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	■냉장고(실): 5℃ 이하 ■냉동고(실): -18℃ 이하	냉장 냉동고(실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리실무사	■온도 보정 ■고장시 수리 ■식품 이동 혹은 폐기
CP2A 식품접촉 표면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 유치원)	미생물 생존	■식판 표면 71℃ 이상 ■소독시 소독제 용법, 용량 준수 ■식판 및 기구,기물류 표면에 세제 불검출	식기소독고/ 소독제/ 식판 및 기구,기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척. 소독 시	세척 담당자	■식기소독고 온도 및 시간 조정 ■소독제 농도조정 및 재 세척

* 모니터링 작성자/확인자는 유치원에서 지정, 운영

6) HACCP 검증방법

- CCP 자체검증 결과표 작성(월 1회)
- 현장서류 및 기록확인
- 측정기기 등의 정도관리
- 음식물, 식품접촉표면, 조리종사자들의 위생관리

7) 검증 후 개선조치

- 검증결과 관리기준에 어긋난 사항이 있을 경우는 HACCP계획을 수정하고 재조정한다.

8) HACCP팀 회의

- 수시로 실시하며 회의록은 연2회 작성한다.
- HACCP팀 회의록(HACCP 자체검증 결과표로 대체 가능)

9) 팀원 결원 시 급식관리 책임자 지정 및 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시는 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 조리실무사 중에서 지정하여 업무를 대행하게 할 수 있다.
- 인수.인계 내용
 - . 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
 - . CCP 기록 및 확인에 대한 사항
 - . 인계시점의 미결업무
- 관리책임자 지정 및 업무관리내용

안전관리종목		식생활관 전반 위생,안전,설비,기계,기구관리 및 기록 결재	보안점검 (청소,소독,화기단속, 문단속 등 관리)	각종 기계, 기구 청소 및 소독
관 리 자	정	영양교사	영양교사	조리사
	부	조리사	조리사	담당 조리실무사

8. 식중독 대책반 구성 및 운영계획

가. 목 적

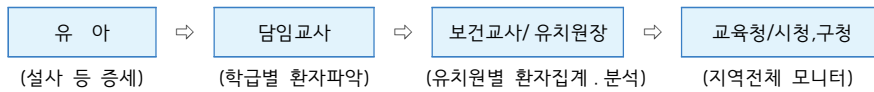
유치원급식과 관련한 집단식중독 등 위생사고는 유아 개인의 건강과 학업에 막대한 지장을 초래하고 지역사회의 안정을 해치는 중대한 사고로, 사전예방과 사고 발생 시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 식중독 대책반을 구성 하여 운영한다.

나. 감시체계 구축 및 운영

식중독은 원인균에 따라 잠복기가 다르지만 통상 원인식품 섭취 후 30분~48시간이내에 설사, 구토 등의 위장증상이 급식을 제공받은 다수의 유아에게서 집단적으로 나타나므로, 유치원급식의 경우는 조금만 주의를 기울이면 그 발생여부를 쉽게 감지할 수 있다. 따라서 유치원에서는 평소 교내 집단 환자 감시체계를 구축하여 운영토록 한다

- 1) 담임교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 유아의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나
는지의 여부를 모니터링 한다.
- 2) 보건교사는 담임교사의 모니터링 결과와 보건실 이용자의 수, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단
환자 발생여부를 모니터링 한다.
- 3) 유치원장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경
우, 인지 즉시 교육청과 시·군·구(보건소)에 신속히 보고(신고)한다.

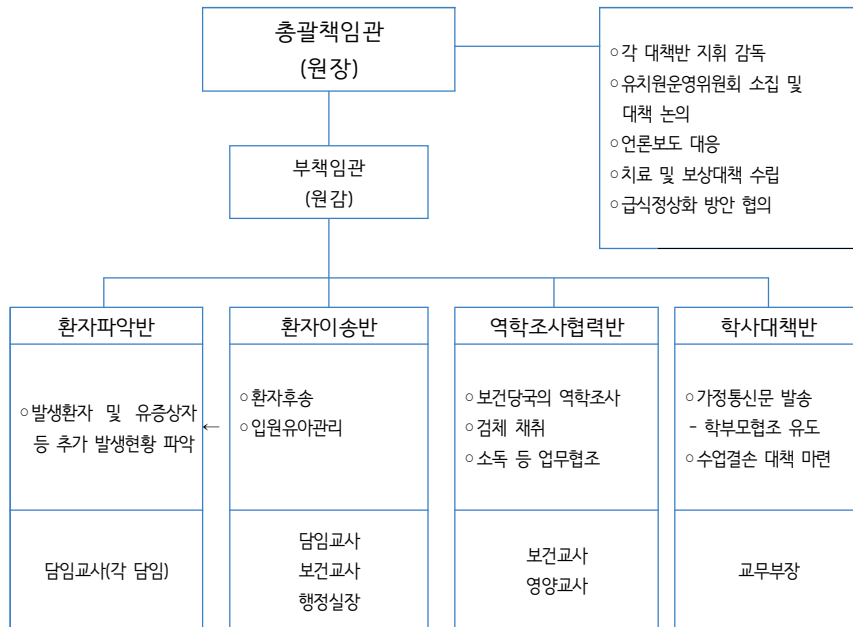
◆ 유치원 집단 환자 감시체계



다. 식중독 대책반 구성·훈련

- 1) 총괄대책반: 각 대책반의 지휘·감독, 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론보도에 대응(보건당국에 문의하도록 안내), 치료 및 보상대책, 급식재개 여부결정 등
- 2) 환자파악반: 기 발생환자 및 유증상자 등 추가 발생현황 파악
- 3) 환자이송반: 환자의 후송, 입원유아 관리 등
- 4) 역학조사협력반: 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조
- 5) 학사대책반: 가정통신문 발송 등 학부모 협조유도 및 수업결손 대책 마련 등

식중독 비상대책반 구성도



가. 식중독 대책반 역할 분담

구분	직책	업무
원장	책임관	총관리감독
원감	부책임관	관계기관 연계
영양교사	역학조사협력반	교육청 보고 외「서식 2」「서식 3」
보건교사	역학조사협력반	식중독 의심환자 모니터링 실시 및 식중독 발생여부 인지 및 유치원장에게 보고 등
행정실장	환자이송반	병원이동, 치료 및 보상대책, 급식재개 등
각반 담임교사	환자파악반	각 반 식중독환자 파악하여 기록「서식 1」

나. 역학조사 시 역할 분담

구 분		역 할 및 임 무
유치원	담임교사	◦ 설사환자 파악 및 역학조사 협조 ◦ 보건교육 실시 등
	보건교사	◦ 설사환자 모니터자로 취합, 정리, 분석 ◦ 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석 ◦ 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	◦ 보존식 확보 ◦ 안전한 급식 및 식수 제공 등
교육청		◦ 역학조사의 원활한 진행 협조
보건소		◦ 역학조사 및 가검물 채취 ◦ 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생관련부서		◦ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 ◦ 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

※ 식중독 발생상황(환자수, 추정 원인식품, 검사결과 등)은 정확하고 일관된 정보제공을 위해 지방자치단체, 지방식약처 등 방역당국에 문의하도록 안내

「서식 1」

식중독 발병 현황(담임교사 파악용)

〈식중독 의심환자 발생 시 업무처리 흐름도〉

식중독 발생 의심	복통, 설사 등 식중독 의심 증상 유아가 있을 경우 담임교사는 신속하게 보건실로 안내 ⇒ 보건교사는 동일원인·증상이 2명이상 발생 시 집단 식중독 환자 발생으로 의심 ⇒ 즉시 원장에게 보고		
식중독 의심환자 조사·신고	- 원장은 긴급부상회의 소집 (유증상자 현황 조사방법, 조사내용 등 결정 ⇒ 담임교사를 대상으로 조사요령 교육) - 담임교사는 각 반별(전교생)로 조사하여 유증상자는 ⇒ 보건교사가 개별면담 후 결과를 원장에게 보고 ⇒ 원장은 동일원인·증상 유아가 2명 이상일 경우 즉시 유선신고(교육지원청, 보건소)		
역학조사 [신고당일]	유치원	- 역학조사 전에 환자에게 약물투여 금지 및 급수 중단조치 - 역학조사 실시 전까지 대상자(유아, 급식관계자) 귀가 보류 현장보존 철저(보존식, 먹은물, 식재료 등 보존, 소독·폐기 등 금지) 「유치원 식중독 대책반 가동」⇒ 보건당국의 역학조사 지원, 응급환자 병원이송, 수업결손 및 결식유아 대책 마련, 언론보도 대응, 치료 및 보상 대책 검토 등 ⇒ 가정통신문 발송 유치원 식중독 의심환자 발생보고 : 서면보고(역학조사 후 즉시) - 보건소, 교육지원청과 정보공유(환자발생 현황 및 언론보도 대응 등)	
	교육청	- 역학조사 협조 및 유치원 식중독 대책반 업무 지원 - 유치원 위생관리 실태조사 ⇒ 원인파악, 특별 위생점검 및 지도 강화 확산방지 노력 및 환자발생 현황보고[유치원 ⇒ 교육지원청 ⇒ 본청]	
	역학조사	보건소/ 구청 /식약청	- 역학조사 실시 ⇒ 환자 및 급식관계자 설문조사 인체가검물(환자, 종사자 등) 및 환경가검물(칼, 도마, 식판 등) 채취 - 보존식 수거 【최근 144시간(6일) 동안 보관된 보존식】 - 음용수 및 조리수 수질검사 - 조리과정 및 조리장 환경조사 - 집단급식소 관련 행정사항 조사 ⇒ 각종 신고사항 등
환자발생 익일 이후	- 환자발생 현황보고(유치원 ⇒ 교육지원청 ⇒ 본청) : 완치일까지 매일 2회 보고 (1회 : 10:00까지 유선, 2회 : 16:00까지 서면) - 교내방역 및 유아 개인위생지도 철저 - 외부음식 반입금지 등 위생취약분야 관리 철저		
역학조사 결과 통보 이후	- 역학조사 결과를 통보받은 유치원은 교육지원청으로 '유치원 식중독 원인조사 결과보고' 제출 「유치원 식중독」으로 판명 시 관련자 처벌 및 업체 계약해지 등 후속조치(환자보상금 지급, 계약보증금 징구, 업체선정 및 계약 등)		

반						담임교사 (인)							
환자명	급식 실시 여부	월 일(요일)				월 일(요일)				월 일(요일)			
		결석		기타 유증상자		결석		기타 유증상자		결석		기타 유증상자	
		입원 (병원명)	자가 치료	조퇴	단순 투약	입원 (병원명)	자가 치료	조퇴	단순 투약	입원 (병원명)	자가 치료	조퇴	단순 투약
계													

※ 유의 사항

- 표기 방법: 0, X (중복표시하지 않는다)
- 단순트락: 증상이 경미하여 수업에 참여한 유아수
- 보고회수: 1일 2회(오전 9시, 오후 3시)
- 보고체계: 자료조사반(담당교사 → 교무부장) ⇒ 보건교사, 영양교사 ⇒ 교육청(서식2 참조)

유치원 식중독 의심환자 발생 보고(예시)

('25.03.19. 광주광역시교육청)

<요약-예시>

'26.3.19(수), ○○도 ○○시 △△유치원(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 유치원 현황

유치원명	설립구분	급식형태	유치원규모		영양교사
			유아수	교직원수	

2. 발생현황

- 인지일시: 3.19.(수) 10:30경
 - (인지상황) 00반 담임 000이 담당학급 유아 중 설사증상 유아 2명이 발생함에 따라 유치원장에 보고
- 보건소 신고일시: 3.19.(수) 11:00경 △△보건소(신고자 : 원감 000)
 - 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (유아 10명, 교직원 1명)
- 유치원 조치내용
 - 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
 - ※ 유치원 자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

- 현장방문 및 대책회의 참석자: 00교육지원청 식품위생주사보 김길동
- 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과
 - (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건/ - (추정 감염경로 및 원인식품)
 - (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단/ - (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 유아 환자 현황('25.3.19. 17시 기준)

구분	반						합계
	새싹반	자람1반	자람2반	누리1반	누리2반	나래반	
유아수							
환자수							

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	입원	투약/자가	합계	
03월19일	10	10	1	4	3	8	발생 인지일
03월20일	12	2	0	3	2	5	
04월21일	13	1	0	1	1	2	
04월22일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여 교육부시교육청 및 해당교육지원청 담당자 메일로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재:
- 기타:

유치원 식중독 원인조사 결과보고(예시)

기관명 : 광주광역시교육청

1. 발생개요

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

2. 급식실시 현황

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

3. 주요 조치내용

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

4. 식중독 원인조사 결과

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

5. 시사점 및 향후계획

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

※ 보고시기 : 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)

→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능

9. 음식물쓰레기 줄이기 추진 계획

가. 목적

- 1) 모든 음식을 골고루 섭취하여 편식 교정을 도모한다.
- 2) 급식지도를 통하여 식생활 예절을 몸에 익힌다.

나. 실행계획

대상	구체적 계획	교육방법	비고
유아	○ 매주 수요일 '잔반 없는 날' 운영 권장 ○ 일일 잔반량 측정 및 그래프 게시 ○ '잔반 줄이기' 홍보포스터 게시	방송 및 비디오교육 게시판 활용	
학부모	○ 잔반 줄이기 홍보 ○ 가정과 유치원의 식습관 교육이 병행되도록 홍보	홈페이지 게시 급식설명회 시 설명	
교직원	○ '잔반 없는 날' 적극 지도 협조 ○ 급식시간 전 간식 제공 제한	직원연수 시 홍보	

다. 근거 : 폐기물관리법시행규칙 개정(1998.01.01)

· **1일 평균 급식인원이 100인 이상 집단급식소** (음식물쓰레기 감량의무 사업장)

라. 추진 사항

- 유아들의 기호 및 식품 폐기율을 고려한 식단 작성
- 자율배식대를 이용, 음식물 남기지 않기 지도(기호도 조사를 통하여 실태 분석)
- 주 1회 이상 「잔반통 없는 날」 지정 운영(권장)(**요일 지정-수요일**)
- 편식 등 그릇된 식사습관 지도 및 교육 : 현장 지도, 홈페이지 활용, 유인물 배부 등
- 식재료 전처리 시 폐기물 최소화
- 음식물쓰레기 **전년 대비 줄이기 운동**
- 잔반 처리 현황 **통계처리시 전처리량과 순수 잔반량 별도 관리**

마. 음식물쓰레기 처리

- 위탁 처리 계약 체결
- 위탁 재활용 업자 인적 사항

성명	수거단가	전화번호	재활용 방법
대도환경	200원(kg당)	T962-5610	위탁처리

바. 급식소의 폐수 방류로 인한 수질오염 방지 노력

- 음식물 쓰레기 분리수거
- 식기 등 급식용 기구 세척 시는 합성세제 사용량 최소화
- 그리스트랩 설치의 정상화 추진 (정기 수질검사를 실시하여 법정 방류수 기준초과로 인한 과태료 부과 등 행정조치를 받는 일이 없도록 한다.)

10. 수요자와 함께하는 유치원급식 운영계획

가. 급식 모니터단 운영

1) 목적

유치원급식의 확대로 학부모로부터 유치원급식에 대한 관심도가 높아지고 있어 유치원급식의 운영 내용과 영양 및 위생관리상황 등을 공개하고 참여하게 함으로써 유치원급식의 현황과 실태, 관리, 운영내용 등을 바르게 알 수 있도록 하여 투명하고 신뢰 받는 유치원급식이 될 수 있도록 하고, 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영하고자 한다.

2) 추진 계획

(가) 운영방안

- 학부모 모니터요원은 정기적으로 유치원급식에 참여 의견을 수렴하여 유치원급식에 반영한다.
- 학부모 모니터요원은 유치원급식 위생관리시스템(HACCP)에 관한 기본 교육을 습득하여 식재료 검수 시 입회 및 위생점검에 참여시켜 유치원급식 위생관리에 철저를 기한다.
- 유치원급식 검수 및 급식관리 전반에 이르는 모니터링 과정에 관한 수시 교육을 실시한다.

(나) 급식모니터단의 팀 구성 및 운영방법

- 운영시기: 급식 검수 지정일에 실시함을 원칙으로 한다.
- 운영방법: 유치원운영위원회 급식소위원회 위원 및 학부모 모니터단을 희망하는 학부모를 지정 및 위촉하여 운영 계획한다.

3) 급식모니터단 활동 내용

(가) 식재료의 검수 과정 참관

(나) 개인위생, 시설 설비 위생, 식재료 위생·관리 등 위생관리 실태 공동점검

(다) 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 수렴 등

4) 급식모니터단의 결과 분석

모니터링 결과를 분석하여 유치원급식에 반영하여 유치원급식의 질적 향상 및 위생관 수준을 향상을 도모한다.

5) 급식모니터단의 기대효과

- (가) 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대
- (나) 식재료 납품업체 감시활동을 통한 품질 및 신선도 등의 우수성 확보에 기여
- (다) 유치원급식 위생관리에 대한 감시활동을 통한 위생관리 수준 향상
- (라) 학부모에 대한 유치원급식의 이해와 역할 홍보

나. 유치원급식소위원회 구성 운영

1). 목적

- 유치원급식에 대한 만족도 제고
- 안전하고 질 높은 급식 제공

2) 급식소위원회 역할

- 유치원운영위원회에서 유치원급식에 관한 주요사항 심의에 있어 전문실무위원회 역할
- 안전하고 질 좋은 급식이 운영되도록 급식현장 점검 및 개선방안 제시

3) 구성 대상

- 유치원운영위원회 위원 중 유치원급식에 관심 있는 자
- 학부모 중 유치원급식에 관심 있는 자
- 기타 유치원장이 추천하는 자

대상	운영위원(학부모위원)	교직원	총원
인원(명)	3	2	5

4) 유치원급식소위원회 활동

- 식재료 업체선정, 급식형태 결정에 있어 업체현장의 비교(방문)평가
- 식재료 검수, 조리과정 등 점검(참관)
- 급식비 책정, 급식예산·결산에 관한 실무 검토
- 유치원급식 개선에 관한 활동
- 기타 유치원운영위원회에서 동소위원회 활동으로 위임한 사항

5) 구성방법

- 구성범위 : 유치원운영위원회 위원과 당해 유치원 구성원(교직원, 학부모 등)중에서 유치원급식에 관심 있거나 전문성을 가진 자
- 선임 및 위촉
유치원운영위원 : 유치원운영위원회에서 추천한 자를 유치원장이 위촉
교직원 : 교직원의 의견을 수렴하여 원장이 선임
- 임기 : 후년도 급식소위원회 위원 위촉 시까지

6) 향후 추진계획

- 위원회 구성 및 위촉 : 2026. 4월중
- 급식소위원회 회의 : 2026학년도 급식관련 심의 사항 발생시

다. 유치원급식 체험(공개)의 날 지정 운영

- 1) 목적
 - 학부모의 급식 활동 참여로 유치원급식에 대한 올바른 인식 제고
 - 유치원 ⇄ 학부모간의 적극적인 협조 체계 구축으로 유치원급식의 투명성 확보를 통한 신뢰도 형성
- 2) 운영 방법
 - 운영시기 : 상반기 1회, 하반기 2회 총 연 2회
 - 활동내용 : 유치원급식 과정 참관, 시식회, 참석자 출석명단 작성 등

라. 월 1회 “국물없는 날” 및 “채식의 날”, “글로벌 DAY” 운영

- 1) 국물없는 날
 - 배식의 효율화, 음식물쓰레기 저감 및 급식 업무 환경 개선을 위해 “국물없는 유치원급식” 운영
 - 유치원급식에 국물류(국, 찌개 등) 메뉴를 포함하지 않는 형태로 운영하며, 음료수, 디저트, 과일 등의 후식이나 대체식을 제공하여 급식 실시
- 2) 채식의 날
 - 기후 위기 대응을 위해 저탄소 식재료를 활용하여 식생활 개선을 목표로 “월 1회 고기 없는 날” 운영
 - 학교급식법 시행 규칙 제5조제1항의 유치원급식영양관리기준을 준수
 - 저탄소 식재료, 건강한 우리 친환경 농산물, Non-GMO 식재료 등을 활용한 식단 구성
- 3) 글로벌 DAY
 - 각국의 문화와 생활 모습을 잘 반영하는 음식문화 체험을 통해 문화의 다양성을 이해하고, 세계시민으로 성장하는 계기를 마련하기 위해 월 1회 “급식 글로벌 DAY” 운영
 - 1개 국가를 선정하여 그 나라의 대표 음식 또는 유아의 선호도가 높은 음식을 선정하여 급식으로 제공

마. 유치원급식 나트륨 저감화 추진

1) 필요성 및 목적

- 국민건강영양조사에 의한 우리 국민의 나트륨 일일 섭취량은 (’98년) 4,542mg→(’01년) 4,903mg→(’05년) 5,279mg →(’09년) 4,646mg 으로 세계보건기구의 권고량 2,000mg보다 **2배 이상 섭취하는 것**으로 조사되어 우리 국민의 나트륨 섭취량이 높은 편임을 알 수 있다.
이에 우리 유치원에서는 저염식단 제공등의 나트륨 저감화 계획을 수립, 추진하여 유치원급식의 질 향상과 함께 유아의 건전한 심신 발달을 도모 나아가 국민 식생활 개선에 기여 하고자 함.

2) 기본방침

- 나트륨은 과잉섭취로 인한 문제로 「권장량」은 설정되어 있지 않으나, 보건복지부에서는 「한국인을 위한 식생활실천목표」로 소금 10g(나트륨으로서, 약 3,937mg)이하를 권고하고 있어 1식당 955mg수준 또는 이하로 (매년 20%감량)으로 저감화 추진

3) 추진 방법

- 식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한
- 인스턴트 식품사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 급식실에서 직접 만들어 제공하도록 함
- 유아들의 건전한 식생활을 유도하기 위해 교육·홍보를 적극 추진하여 전체 식사에서 나트륨 섭취를 줄이도록 유아들의 자율적인 노력의 유도한다
- 식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법 실시
 - 식품자체가 가지고 있는 맛과 향 이용
 - 조리 단계부터 소금, 간장 등을 적게 사용
- 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 정도로 간을 하고, “국 자율의 날” 운영 및 국 권고 염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
- NEIS 급식시스템 식단작성 프로그램에 나트륨 함유량(섭취량) 산출하여 급식일지 및 식단표에 표시

4) 주요 계획

추진내용	대상	시기	비고
음식문화 개선 교직원 연수(저염 식생활법)	교직원 및 유아, 학부모	연 중	
싱겁게 먹기 운동 전개			
홈페이지 활용 다양한 나트륨 저감화 자료 탑재			
식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한	영양교사 및 조리사		
식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법 교육	조리실무사		

5) 기대효과

- 저염식의 생활화로 인한 성장기 유아들의 건강 증진
- 냉동완제품 및 가공식품의 사용 자제로 전통 식문화를 반영한 녹색 식생활 확산
- 영양에 대한 관심 제고로 유아 스스로 자기 식생활 관리 능력 배양

바. 유치원급식 당류 섭취량 저감화 추진

1) 필요성 및 목적

비만 어린이와 청소년 중 상당수가 성인 비만 환자로 이어질 가능성이 높고, 당 과잉 섭취는 당뇨병이나 심혈관계질환 등 성인병 이환율을 높이는 만큼 당을 적게 먹기 위한 지속적인 노력이 강조되고 있어 유치원급식 당류 섭취량 저감화 식생활 지도가 필요하다.

2) 기본방침

- 당류 섭취 기준을 고려하여 실시
 - ※ WHO 당 섭취 권고량 : free sugar로 하루 섭취 열량의 10% 미만(2,000kcal 기준 50g 미만)
- 증가추세인 당류섭취량을 WHO 권고량(g)에 맞추어 증가추세가 아닌 감소추세로 실시

3) 추진 방법

- 단순당을 함유한 식품첨가물의 사용 제한
- 가공식품으로 인한 당류 섭취 제한
 - 인스턴트 식품사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 급식실에서 직접 만들어 제공하도록 함.
- 전체 식사에서 당류 섭취를 줄이도록 유아들의 당류 저감화 캠페인 등을 추진
 - 유아들의 건전한 식생활을 유도하기 위한 교육·홍보를 적극 추진
- 영양표시 중 당류를 확인하고 당이 적은 식품을 선택하고, 더운 여름철을 맞이해 갈증 해소를 위해 음료류나 빙과류 등을 자주 섭취하는 것 보다 생수를 마시는 등 단 식품의 과다 섭취에 주의
- 당 함유량 높은 유산균 음료보다는 흰우유 또는 제철 과일 제공
- 물엿, 설탕이 많이 사용되는 조림류보다는 구이나 볶음류로 조리하거나 소스를 조리하여 별도로 제공.
- 설탕 양을 조금 줄이는 대신에 사과, 파인애플 등의 생과일을 갈아서 조리
- 식재료 선택 시 영양성분 표시사항을 꼼꼼히 체크.

4) 주요 계획

추진내용	대상	시기	비고
음식문화 개선 교직원 연수(단순당 적게먹기)	교직원 및 유아, 학부모	연 중	
음료수가 아닌 생수마시기 운동 전개			
홈페이지 활용 다양한 당류섭취 저감화 자료 탑재			
단순당 함유한 식품첨가물의 사용 제한	영양교사 및 조리사		
단순당 감소를 위한 조리법 교육	조리실무사		

5) 기대효과

- 당류 섭취량 저감화의 생활화로 인한 성장기 유아들의 건강 증진
- 단순당이 아닌 신선한 과일, 야채 사용으로 녹색 식생활 확산
- 영양에 대한 관심 제고로 유아 스스로 자기 식생활 관리 능력 배양

사. 영양표시제 및 알레르기 유발표시제 운영, 식품알레르기 유병유아 급식 대책

- 1) 목적: 주간 식단표에 본교 영양기준량과 오늘의 영양량을 표시하여 게시함으로써 자율적 영양 관리 능력을 배양
- 2) 방법: 홈페이지를 활용한 영양표시제 실시: 유치원 급식운영 공개자료실에 요일별 식단과 섭취하는 영양량을 기록하여 홈페이지에 탑재하여 주간식단 및 영양량을 학부모가 확인할 수 있도록 함

☞ 주간식단 및 영양량 게시자료(예시)

잡곡밥⑤	카레라이스⑤	잡곡밥⑤	잡곡밥⑤	잡곡밥⑤
돈육김치찌개⑤⑨⑩	쫄면⑤⑥	바지락미역국⑤⑥	닭개장①⑤⑥	순두부찌개①⑤⑥⑨
호두땅콩멸치볶음④⑤⑥	타래과⑤⑥	오징어초무침⑤⑥	김자반무침⑤⑥	안동식찜닭⑤⑥⑩⑫
간소새우⑤⑥⑨⑫	단무지무침	오리야채볶음⑤⑥	퀘사디아①②⑤⑥⑩⑫	삼색나물
김치⑨	김치⑨	김구이/김치⑨	돈육김치볶음⑨⑩	김치⑨
열량839, 탄백질29, 칼슘275, 비타민A 186, 비타민C 25	열량821, 탄백질30, 칼슘259, 비타민A 180, 비타민C 25	열량821, 탄백질30, 칼슘259, 비타민A 180, 비타민C 25	열량802, 탄백질29, 칼슘268, 비타민A 182, 비타민C 24	열량815, 탄백질31, 칼슘300, 비타민A 184, 비타민C 30

* 알레르기 정보* (학교급식법 시행규칙 제7조)

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토,

⑬아황산염(권장), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱전복(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

- 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항

- 알레르기 유발물질 의무표시 대상에 “잣”추가(2020년부터 의무적용)

3) 알레르기 유발식품 표시제 운영

(가) 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 공지를 의무화 한다.

(나) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(학교급식법 시행규칙 제7조)

- 공지방법: 알레르기가 유발될 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게재한다.

- 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 또는 교실에 게시한다.

(다) 알레르기 유발식품 표시 식품(학교급식법 시행규칙 제7조)

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토,

⑬아황산염(권장), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱전복(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

(라) 학기 초 식품알레르기 여부를 조사하여 담임교사 및 보건교사와 함께 정보를 공유 하고, 유아 급식지도

시 또는 영양상담 시 참고한다.

(마) 식품알레르기 유병유아의 보호자와 상담을 실시하고, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악한다.(보호자의 요구사항, 유치원에서의 관리방안 협의, 보건일지에 기록유지)

(바) 종교적 신념 등에 의해 급식이 어려운 유아 포함한다.

4) 식품알레르기 유병유아 급식 대책

설문조사 -> 유아(학부모)상담 -> 급식관리(대체식품 제공 등) -> 해당 학부모에게 공지 및 안내

아. 유치원급식 설문조사 및 유치원홈페이지 급식게시판 운영계획

1) 유치원급식 설문조사 계획

(가) 목적: 유치원 급식 중 총괄 또는 미흡한 부분에 대한 개선 사항을 유치원급식에 반영함으로써 유치원급식의 질 향상 도모

(나) 조사대상: 학부모, 교직원 등

(다) 조사 횟수: 연 1회 실시

(라) 조사내용: 급식 전반에 대한 의견 수렴

나. 급식게시판 운영 계획

(가) 매일 제공되는 식판사진을 홈페이지에 게시하여 수요자의 알권리 충족 및 운영의 내실화 기여

(나) 영양상담 질의응답

(다) 유아, 학부모 등 급식의 개선점 질의 개선방향 응답

(라) 유치원 홈페이지 공개 내용

(1) 유치원급식 운영 공개

- 유치원급식 운영계획
- 식단표 및 가정통신문(알레르기 유발식품 및 원산지 표시제, 주요 영양량 등)
- 식생활 관련 정보
- 급식소위원회 운영계획 및 활동 사항
- 지방자치단체 지원금 사용 내역 등

(2) 유치원급식 예산·결산 관련 공개

- 납품업체 선정과정(계약기간, 계약조건 등)
- 급식품 구매 계약현황(매월 식품군별 낙찰률, 계약금액 등)
 - NeaT를 이용한 계약은 시교육청홈페이지-입찰정보-NeaT입찰정보 공개정보 활용
- 현품설명서(수량, 단위, 규격/상세규격 등)
- 유치원급식비 집행 결과: 분기별

(3) 유치원급식 만족도 조사 결과 및 조치내역 공개: 연1회 이상

(4) 유치원급식 위생안전점검결과 공개: 연2회

(5) 학년도 말 기준 “급식 실시현황” 공개: 연1회

(6) 유치원급식 운영평가 결과 공개: 연1회

(7) 유아에 제공되는 실제 급식사진 게시(일)

(8) 음식물쓰레기 감량화 대책 및 유치원급식 잔반 실태 분석(수시)

(9) 기타 실시간 제시되는 유아, 학부모의 급식에 관한 의견 및 조치 내용

11. 유치원 우유급식사업 및 방과후과정 간식 운영관리

가. 우유급식 운영관리

1) 목적: 성장기 유아에게 필수 영양소를 제공하여 건강한 신체발달과 올바른 식습관 형성을 돕도록 한다.

2) 추진방침

- 농림부 유치원우유 보조급식 사업의 일환으로 유치원 우유급식 실시
- 유아의 우유 먹는 식습관을 형성하여 장기적인 우유소비기반 구축
- 유치원우유급식은 전체유아를 대상으로 희망 유아에 한하여 실시

3) 근거

- 축산법 제3조(축산발전시책 강구)
- 낙농진흥법 제3조(낙농진흥계획의 수립) 및 동법 시행령 제3조(낙농진흥계획의 수립과 시행)

4) 추진계획

- 유치원 우유급식 대상: 희망하는 유아

- 지원일수 및 지원단가

- 연간 지원일수 : 234일(예정)
- 지원단가 : 600원/200ml(예정)

• 지원대상 우유 : 유통기한내의 200ml 백색우유

- 우유급식 실시 여부 및 공급업체 선정

- 유치원 우유급식 실시여부: 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원장이 결정(학교급식법 시행령 제2조 제2항)
- 공급업체 선정: 『지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』 등에 따라 유치원장이 선정(유치원급식 운영의 특성과 우유급식의 소규모, 정기적 공급 특성을 고려)

나. 방과 후 과정 간식 운영관리

1) 목적

성장기 유아들의 풍부한 영양섭취를 돕고 신체적, 정신적인 성장발달의 정상화를 이루어 좋은 식습관에 적응하도록 한다.

2) 방침

- 합리적인 영양공급으로 균형 있는 신체 발달을 도모한다.
- 음식을 편식하지 않고 골고루 먹는 습관을 기르도록 지도한다.
- 손 씻기 및 그릇 정리 등에 대한 지도를 실시한다.

3) 세부추진계획

- 실시기간: 2026년 3월 1일 ~ 2027년 2월 28일(방과후과정 운영일)
- 대상자: 유아전체
- 납품업체 선정: NeaT(공공급식통합플랫폼)에 의한 낙찰자 선정
- 품 목: 안전한 식재료로 제조된 가공식품 및 완제품

- 방과후과정반 간식비: 유아학비 지원(누리과정)
- 위생관리: 급식 식재료와 같이 검수, 당일 간식 -18℃ 이하의 보존식냉동고에 144시간 보관
- 간식시간

	시간	반	인원
1차	14:30~14:50	새싹반, 자람1반, 자람2반	52
2차	14:50~15:10	누리1반, 누리2반	40

12. 친환경 등 우수식재료비 지원에 관한 사항

가. 지원근거

- 1) 학교급식법 제8조4(우수농산물 사용 경비부담)
- 2) 유치원급식지원에 관한 조례 제4조(지원방법)
- 3) 광주광역시 보조금 관리조례 제4조(보조대상)

나. 우수식재료 지원 사업 운영 개요

- 1) 지원기간 : 2026.03.01. ~ 2027.02.28.(연간 190일 기준 지원)
- 2) 지원품목
 - (가) 친환경 인증을 받은 제품
 - 농림산물 : 유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물
 - 축산물 : 유기축산물, 무항생제축산물
 - 수산물 : 친환경 수산물(수산물품질관리법 제 8조의 3)
 - 유기가공식품(식품산업진흥법 제23조)
 - 인증받은 유기원료(유기농산물, 유기축산물)를 유기적인 방법으로 가공한 식품으로 식품산업진흥법에 따라 인증 받은 식품
 - (나) 그 외 친환경제품을 우선 사용한 후 아래 해당제품
 - 농산물 : 농산물우수관리(GAP)인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적 특산물 등 인증을 받은 제품
 - 수산물 : 수산물, 수산특산물, 수산전통식품 등 인증을 받은 제품
 - 가공식품 : 전통식품, 지리적특산물, 인증을 받은 농·축·수산물로 가공된 식품

3) 친환경 등 인증품 확인 요령

- (가) 제품 확인
 - 반드시 관련 인증표시가 제대로 되어 있는 제품인지 확인하고, 인증품 의무표시 사항이 기재되어 있는지를 점검
 - 공급자에 대한 확인
 - 공급자가 제출한 서류 확인 : 거래명세표는 인증내역을 확인할 수 있도록 인증번호, 매입처 등을 상세하게 기재한 것을 확인할 것
 - 공급업체 방문 시 확인
 - 입고기록(입고일, 물량, 품목, 생산자 또는 납품업자명, 롯트번호)
 - 출고기록(출하한 판매처, 날짜, 품목, 물량, 롯트번호)

- 인증품이 아닌 제품 혼합여부, 청결유지여부, 세척용수 기준적합여부 등
 - 정보시스템을 활용하여 확인
 - 친환경농산물정보시스템 : www.enviagro.go.kr
 - 수산물품질인증확인 : http://www.nfis.go.kr/minwondb/inspe_d01.asp
 - 한국전통식품 문의처 : 한국식품연구원 우수식품인증센터 인증관리팀
 - 부적격 품 발견 시 증거보존 후(제품보존, 사진촬영, 포장재 보관 등) 전화, 인터넷 등을 이용하여 신고
 - 전화 : 1588-8112, 인터넷 : www.enviagro.go.kr
 - 4) 지원단가 : **중식 1식당 900원** 지원
 - 5) 지원금액 : 추후 지원되는 예산액에 맞춰 사용할 예정
- 다. 사업추진 절차
- 1) 사업비 편성 및 집행(정산)
 - 광주광역시보조금관리조례를 준용함(사업집행 완료 후 잔액이 있을 경우 반납)
 - 사업비 정산 : 사업 집행 후 유치원에서는 지역교육청에 정산서 제출
 - 2) 세부추진 사항
 - 유치원 홈페이지와 가정통신문을 통해 우수 농산물 사용에 대해 홍보 실시
 - 급식 제공시 식단표 및 게시판에 우수 농산물 사용 품목에 대해 안내
 - 3) 공급업체(품목 등)의 선정
 - 시교육청 주관 공동구매(친환경 쌀 등)
 - 4) 기타 행정사항
 - 사업 시행 후 지역교육청 및 시교육청에서는 대상유치원에 대한 수시 점검
 - 물품에 대한 집행내역은 월별로 자세하게 유치원 홈페이지 '급식게시판' 게시

13. Non-GMO 식품비 지원에 관한 사항

가. 지원 범위

- 1) 지원일수: 190일 기준 유치원별 급식일수
- 2) 지원금액: **중식 1인당 100원**
- 3) 집행기간: 2026.03.01. ~ 2027.02.28.(연간 190일 기준 지원)

나. 지원 기준

- 1) 국내산 농산물로 가공된 전통장류 구입비(차액지원 사업 아님)

다. 세부사용품목

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

14. 유치원 급식 추진 기탁사항

가. 조리사 및 조리실무사 대체인력풀 운영

- 1) 목적
급식을 실시함에 있어 급식종사자의 질병 등 긴급한 휴가 사용 시 종사자의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생, 안전 문제에 대응하고, 보다 효율적인 유치원급식 운영하고자 함
- 2) 운영방법
 - 대체인력 구비사항: 급식종사자 부재 시 건강진단결과서(구 보건증)가 준비된 대체인력을 확보하여 운영
 - 운영방안 : 조리사 및 조리실무사의 경조사 특별휴가, 병가, 연가 등
- 3) 운영기간 : 2026.03.01. ~ 2027.02.28.
- 4) 운영경비 : 2026년 대체인력 예산비 : 교직원 급식비 중 인건비로 충당

나. 폐식용유 관리

- 1) 폐식용유는 적법한 자격을 갖춘 자에게 위탁처리하며, 매각 대금은 유치원회계예산에 편성하여 식생활관 산재사고 예방을 위한 안전보건용품 구입 등에 사용
- 2) 유통기한 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 유치원급식 조리에 재사용 금지
- 3) 폐식용유 매각 시 급식관계자의 입회하에 물량 확인 철저 및 매각 증빙서류 비치
- 4) 지정정보처리장치(G2B, eaT)를 통해 연간단가견적에 의한 역 경매 방식의 매각관리관장
 - 식용유1통/18리터 : 2025년 금액(식용유1통/18리터: 14,000원~예정)

다. 급식반환기준

- 1) [복무 사항 : 근무지내 출장, 관외 출장] 공식적 출장 및 연수로 급식을 섭식하지 않는 경우
 - 대상 기간 : 5일 이상 연속된 동일한 사유의 출장 및 연수
단, 다른 사유의 5일 미만인 연속된 경우는 7일 이전까지 통보건에 한해 인정
 - 통보의무 및 신청 : 출장 이전 또는 출장 이후 즉시 행정실로 통보 및 신청
- 2) [복무 사항 : 연가, 병가, 특별휴가 등] 기타 개인사정으로 인해 급식 제공이 없는 경우
 - 대상 기간 : 5일 이상 연속된 기타 사안
 - 통보 의무 및 신청 : 사안 발생 7일 이전까지 행정실로 통보 및 신청
단, 질병·사고 등 부득이한 경우는 사안 발생 시 즉시 통보

15. 산업안전관련 위험성 평가

가) 위험성 평가

- 1) 사업장의 유해·위험요소를 파악
- 2) 유해위험요인에 의한 부상, 질병의 가능성, 중대성을 추정, 위험성을 결정
 - 허용할 수 있는 위험인가 / 허용할 수 없는 위험인가를 판단
- 3) 허용할 수 없는 위험에 대하여 위험성을 최소화하고 감소대책을 수립, 시행

- 4) 유해. 위험요인을 제거, 개선하는 일련의 과정
- 5) 공정별 대상

구 분	대 상
조리 공정	식 재 료 입 고 및 검 수 , 재 료 분 리 및 전 처 리 , 조 리 및 담 기
배식 공정	배식
청소 공정	청소 및 정리정돈

6) 위험성 평가 공정별 작업내용 분류

공정명	식자재 입고		식자재 컷팅 • 보관		전처리		조리		운반 • 배식		후처리 • 청소			
작업 내용	식자재 인력 운반	식자재 대차 운반	컷팅	보관	대입기	살비공정	발췌기	음식조리	음식운반	배식	식기 인력 세척	식기 세척기 세척	조리실 청소	배기구청소
			칼	냉장실 냉동실	칼	절단기 분쇄기 탈파기	세미기 취반기	조리기 튀김기 부침기 가스 테이블 국물 오븐기	बाट 운반카	식판		워터릴	워터릴 약품	발판 걸레 후드 운반카

공 정		위해위험요인
공정별	식재료 입고 및 검수	▶ 식자재 및 종이상자에 의한 긁힘 ▶ 박스 해체 도구에 의한 베임 ▶ 작업장 바닥 물기방치로 이동 중 미끄러워 넘어짐 ▶ 식자재 입고 및 운반시 근골격계질환
	재료 분리 및 전처리	▶ 재료 분리시 도구에 의한 베임 및 긁힘 발생 ▶ 작업장 바닥 물기방치로 이동 중 미끄러워 넘어짐 ▶ 식자재 적하도중 식자재 낙하 ▶ 식자재의 분리 및 전처리중 근골격계질환
	조리 및 담기	▶ 작업장 바닥 물기방치로 이동중 미끄러워 넘어짐 ▶ 각종 조리시설 과도한 사용으로 전압초과 발생 ▶ 가스 점화시 부주의로 인한 화상 발생 ▶ 가스 호스 파손에 의한 화재 폭발 위험 ▶ 조리작업 중 고온의 증기에 노출시 화상사고 위험 ▶ 조리작업 중 튀김용 기름에 노출시 화상사고 위험 ▶ 장시간 반복 작업으로 근골격계질환
	배식	▶ 장시간 반복 작업으로 근골격계질환 ▶ 작업장 바닥 물기방치로 이동 중 미끄러워 넘어짐
	설거지	▶ 장시간 반복 작업으로 근골격계질환 ▶ 작업장 바닥 물기방치로 이동 중 미끄러워 넘어짐

7) 유치원 식생활관 안전보건관리 업무담당자는 영양교사로 지정하여 운영한다.

<서식 12(예시)>

[위험성평가표]

평가대상 공정(작업)명		년 월 일	책임자	평가자

작업 내용	구 분	유해위험 요인파악	현재안전 보건조치	현재 위험성			개선 대책	개선후 위험성		
				가능성	중대성	위험성		가능성	중대성	위험성

16. 식재료 복수검수자 지정

가) 식재료 복수검수자 지정

- 1) 복수검수참여자 : 조리사, 조리실무사(탄력적으로 운영)
- 2) 복수검수기간 : 2026.3.1. ~ 2027.2.28
- 3) 복수검수시간 : 08:00~09:00(탄력적으로 운영). 끝.

17. 2025학년도 학교급식 운영계획 이행사항 보고

관련업무	시기	대상	내 용	이행사항	담당 (비고)
급식대상 및 급식횟수	연중	전체원아 및 교직원	전체 원아 무상 의무 급식, 급식희망 교직원 수익자 부담	중식 179회	영양교사
영양기준량	연중	전체원아	유치원급식기준(평균) 영양량 열량: 443.67kcal, 단백질: 8.82g 칼슘: 149.63mg, 철: 2.68mg	영양기준량 준수	영양교사
위생·안전 교육	상시	전체원아 및 교직원	위생·안전 및 식생활지식 관련 자료를 홈페이지 및 키즈노트에 게시	12회	영양교사
		조리실무사	위생교육, 산업안전교육, 급식 전반에 관한 기구취급 요령 및 HACCP 교육	상시	영양교사
		납품업체	식재료 납품 시 필요한 위생·안전교육	상시	영양교사
급식 모니터링	월1회	급식모니터단	식재료 검수과정, 조리원 개인위생, 식재료 관리 및 작업실태	11회	영양교사
방역소독	연중	유치원 전체	정기방역 2개월에 1회	5회	영양교사
식품비 사용비율 공개	학기별	전체원아 및 학부모, 교직원	학교홈페이지에 식품비율 공개 총수입: 74,388,000원 (100%) 식품비: 61,989,820원 (98.29%) 인건비: 1,183,460원 (79.96%) 운영비: 9,040,270 (91.88%)	2회	식품비에 친환경우수 식재료지원금 1인 800원, Non-GMO 지원금 1인 100원 포함
원산지표시 및 영양표시제	매월	전체원아 및 학부모, 교직원	식생활관 알림판에 게시	11회	영양교사
만족도조사	연1회	전체원아 및 학부모, 교직원	만족도조사를 통해 급식의 질 개선, 결과 유치원홈페이지에 공개	1회	영양교사
위생·안전 운영평가	학기별	식생활관	1학기 위생·안전점검: A등급 2학기 위생·안전점검 및 운영평가: A등급 시청,식약처 주관 점검 1회 실시: 양호	3회	지역 교육청