

2026학년도

# 유치원 급식 계획



밀양성당부설  
성모성심유치원

(우) 50420 경상남도 밀양시 밀양대공원로 74

☎ 356-4005 Fax) 356-4004

## ♣ 급식 운영 계획

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 1. 학교 급식의 목적            | 3  |
| 2. 기본 방침                | 3  |
| 3. 급식 현황                | 3  |
| 4. 급식 운영 계획             | 4  |
| 5. 나트륨 및 당류 저감화 계획      | 8  |
| 6. 식재료 사용 계획            | 8  |
| 7. 급식 위생관리              | 12 |
| 8. 식중독 비상대책반            | 13 |
| 9. 식생활 교육 및 급식지도        | 15 |
| 10. 급식 기호도 및 만족도 조사     | 16 |
| 11. 비상시 유치원 급식 운영 관리    | 17 |
| 12. 조리종사원 위생 및 안전 교육 자료 | 19 |
| 13. 급식실 청소 계획           | 20 |



# 2026학년도 급식 운영 계획안

## 1. 급식의 목적

- 가. 유아에게 균형 있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달 도모
- 나. 건강하고 올바른 식습관 형성 기틀 마련
- 다. 유치원급식의 질 향상 및 안전하고 건강한 급식 제공
- 라. 유치원급식 운영의 신뢰도·투명성 제고

## 2. 기본방침

- 가. 급식 운영의 내실화
  - 1) 급식시설 개선, 식품 조달의 효율성 및 투명성 확보
  - 2) 학부모 참여 확대로 급식의 질 향상과 급식 이용자의 만족도 제고
- 나. 급식위생 및 안전관리 철저
  - 1) 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화
  - 2) 성모성심 급식팀
- 다. 급식 영양관리 및 급식서비스 강화
  - 1) 교육과정과 연계한 영양교육, 식생활교육 실시로 학교급식의 효율성 제고
  - 2) 과학적인 영양관리로 학생의 건강증진 및 올바른 식생활 습관 형성
- 라. 적당량 음식을 스스로 선택하기를 통하여 자원낭비 및 환경오염 방지에 노력

## 3. 급식 현황

- 가. 일반 현황(2026. 3 현재)
  - 1) 급식개시일자 : 2006.3.1
    - ※ 집단급식소 신고 일자(번호) : 2006.4.10(83호)
  - 2) 급식대상 : 만3세 ~ 만5세, 교직원 (9명)
  - 3) 급식률(학생) : 100 % (급식 학생 수 92 명 / 재적 학생 수 92 명)
  - 4) 급식형태 : 교실급식
  - 5) 조리종사원수 : 1명
  - 6) 조리시간 : 08: 30 ~ 11: 30
  - 7) 급식시간 : 11: 30 ~ 13: 00
    - ※우유급식 : 오전 자유선택활동 시간 (30분)

### 나. 시설 현황

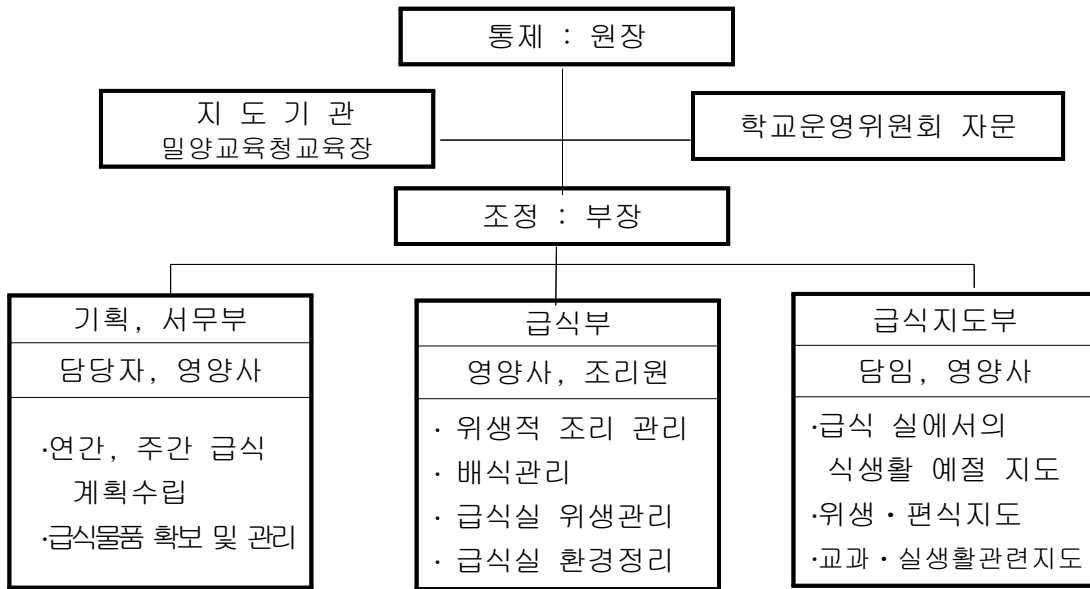
#### 1) 급식 실 면적

| 구분    | 조리실   | 영양관리실 | 식품보관실 | 화장실  | 보일러실 | 휴게실 | 계 |
|-------|-------|-------|-------|------|------|-----|---|
| 면적(㎡) | 26.47 | .     | 20.37 | 0.20 |      | .   |   |

#### 2) 식당 시설

| 설치연도  | 면적(㎡)  | 위치(층)       | 음용수 제공방법 | 비고 |
|-------|--------|-------------|----------|----|
| 2006년 | 349.25 | 1층, 2층 각반교실 | 개인물통     |    |

다. 조직



4. 급식운영계획

가. 급식기간 : 2026 3. 3 ~ 2027. 2. 28

나. 급식일수(주 5회 실시)

| 월  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 2027.1 | 2027.2 | 계   |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|--------|-----|
| 일수 | 21 | 21 | 19 | 20 | 17 | 20 | 20 | 18 | 21 | 18 | 20     | 11     | 226 |

※ 우유 급식은 주 5회 실시

다. 급식비 구성 (학부모부담금X, 교육청 보조금)

| 구분(원아)         | 식품비    | 관리비   | 인건비 | 계      | 구분(교사)         | 식품비    | 관리비   | 인건비 | 계      |
|----------------|--------|-------|-----|--------|----------------|--------|-------|-----|--------|
| 단가<br>(2,820원) | 56,400 | 8,000 |     | 64,400 | 단가<br>(2,870원) | 57,400 | 8,000 |     | 65,400 |
| 비율(%)          | 89 %   | 11 %  |     | 100%   | 비율(%)          | 89 %   | 11 %  |     | 100%   |

라. 식단 구성

| 구분    | 농산물 | 수산물 | 축산물 | 기타가공품 | 합계   |
|-------|-----|-----|-----|-------|------|
| 비율(%) | 30% | 10% | 30% | 30%   | 100% |

마. 식단계획

1) 영양관리

① 유아기에 필요한 영양기준량 적용

| 연령<br>(만) | 열량<br>(kcal) | 단백질<br>(g) | 비타민A<br>(R.E) |          | 티아민(mg)<br>(비타민B1) |          | 리보플라빈<br>(비타민B)(mg) |          | 비타민C<br>(mg) |          | 칼슘<br>(mg) |          | 철분<br>(mg) |          |
|-----------|--------------|------------|---------------|----------|--------------------|----------|---------------------|----------|--------------|----------|------------|----------|------------|----------|
|           |              |            | 평일<br>기준량     | 권장<br>섭취 | 평일<br>기준량          | 권장<br>섭취 | 평일<br>기준량           | 권장<br>섭취 | 평일<br>기준량    | 권장<br>섭취 | 평일<br>기준량  | 권장<br>섭취 | 평일<br>기준량  | 권장<br>섭취 |
| 유치원 생     | 400          | 7.1        | 66            | 85       | 0.12               | 0.15     | 0.15                | 0.17     | 10.0         | 12.8     | 142        | 170      | 1.5        | 2.0      |
| 성모성심유치원   | 470          | 8.5        | -             | -        | -                  | -        | -                   | -        | -            | -        | -          | -        | -          | -        |

※ 학부모 운영위원회의 요구에 따라 열량 및 단백질 기준량을 높혀 제공함

※ 제공되는 간식을 제외한 한끼의 기준량을 제시함

- 에너지는 유아급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- 단백질을 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 유아급식 영양관리기준의 권장 섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
  - ② 유아의 기호도, 예산, 시설, 설비 등을 감안한 식단 운영
  - ③ 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
  - ④ 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용
  - ⑤ 학교급식에 우유 영양량 적용여부 : 학교운영위원회에서 학교급식에 우유를 포함하여 제공하는 것으로 심의(자문)
  - ⑥ 급식 및 간식 관리

| 구 분  | 계 획   |
|------|---|
| 오전간식 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 점심식사에 영향을 주지 않는 양으로 일일 총 열량의 약 5-10% 수준으로 제공</li> <li>• 아침을 먹지 않은 유아들을 고려하여 오전 간식 제공량을 늘려주면 점심식사의 섭취량이 줄어들 수 있으므로 유의</li> </ul>                |
| 점심식사 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 점심식사로 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공</li> <li>• 열량을 계산할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산</li> </ul>  |
| 오후간식 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 오후 간식은 저녁식사와 시간 차이가 비교적 긴 편이므로 오전 간식보다 비중을 더 두도록 함.</li> <li>• 오후 간식이 저녁식사에 지장을 주지 않도록 항상 적정량을 제공</li> <li>• 일일 총 열량의 약 10% 수준으로 제공</li> </ul> |

바. 식단 작성 시 고려사항 (학교급식법 시행규칙 제5조제2항)

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

사. 식단 작성 기준

- 유치원급식은 유아의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활 습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 한다.
- 유치원 급식의 영양관리 기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 유아의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 유아들의 균형 있는 영양소 섭취와 급식법이 위반되지 않는 범위에서 다소 유아들의 기호도가 떨어지더라도 식단에 반영한다.
- 성장발육에 필요한 식품 구성안(식품구성 자전거)에 의한 6가지 식품군이 골고루 들어있도록 한다.
- 월별 식단을 가정에 홍보하여 식생활 개선을 유도한다.
- 시장조사를 철저히 하여, 계절 식품을 이용한 경제적인 식단이 되도록 한다.

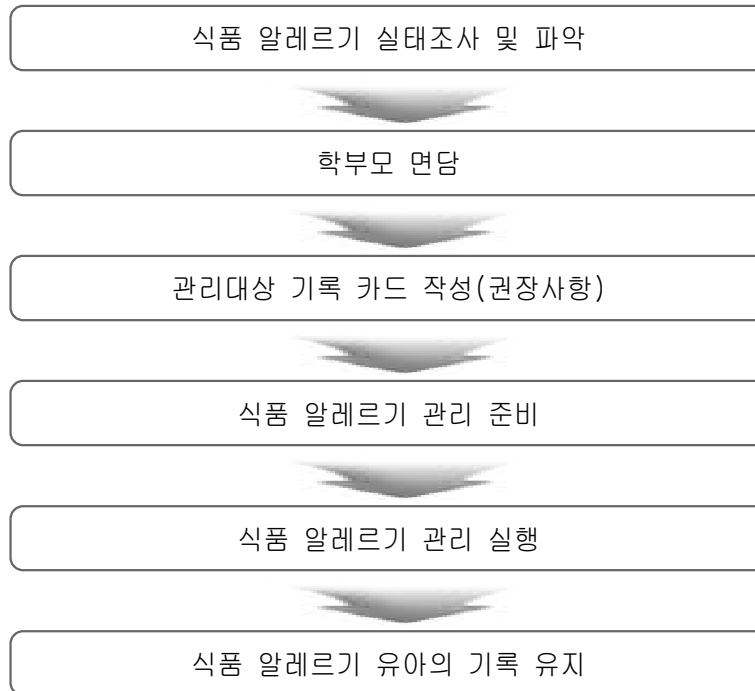
## 2) 알레르기 유발 식품 표시제

### 가. 유치원급식 ‘알레르기 유발식품 표시제’ 시행

- 알레르기 유발 식품을 식단표에 표시하여 식당과 교실에 게시하고 가정통신문 및 유치원 카페에 안내

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

### 나. 식품알레르기 유병학생 조사 및 지속적 관리 실시



#### ① 식품알레르기 유병학생 조사 및 특별관리 실시

- 학년 초 개인기록서로 조사하여 활용
- 보호자 확인을 통한 식품알레르기 유병학생은 담임교사와 연계하여 영양상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시

#### ② 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련 : 식품알레르기 유병학생의 보호자와 상담 실시, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악, 보호자의 요구사항, 유치원에서의 관리방안 등을 협의, 일지 기록 유지

#### ③ 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis) 쇼크환자 발생 대비하여 신속 대응이 가능하도록 실천 가능한 응급대책 구비

◆ 아나필락시스 예방대책 : 주의(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지)

→ 회피(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지)→ 조치(119 연락, 도움요청, 에피네프린 응급주사)

◆ 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응: 목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남.

○ 보조식 작성 시 유의사항

| 식품  | 유의 사항  |
|---|--|
| 파인애플  | 브로멜린이라는 단백질 분해효소가 있어 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구각염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 주의함                    |
| 인절미, 경단, 찹쌀떡, 새알심<br>젤리, 땅콩, 포도,<br>방울토마토 등 | 찹쌀로 만든 떡처럼 끈적이는 음식, 형태가 유동적인 음식, 표면이 미끄럽고 단단한 음식, 딱딱한 음식 등은 기도를 막을 수 있으므로 주의함(작은 조각으로 자르기, 선생님의 모니터링 필요) |
| 고구마, 백설기,<br>강력분으로 만든 빵                     | 퍽퍽한 질감으로 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의함(목이 메지 않도록 음료 제공 필요)   |

○ 조리 및 급식 지도 시 유의 사항

| 음식명 |             | 조리 및 급식 지도 시 유의 사항   |
|-----|-------------|--|
| 밥류  | 잡곡밥         | · 잡곡량 5%이내 사용(여러가지 종류가 섞인 혼합 잡곡 사용 지양)<br>· 조, 기장, 수수, 흑미와 같은 부드러운 잡곡 1종류로 제공<br>· 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용     |
|     | 볶음밥, 덮밥     | · 채소 크기는 1×1cm이하로 썰기   |
| 국류  | 국           | · 건더기의 크기를 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기  |
| 주찬류 | 불고기용        | · 0.2cm 이하 두께, 3×3cm 정도 크기로 썰어서 조리   |
|     | 닭           | · 순살 닭고기 제공(뼈 유의)  |
|     | 생선          | · 가급적 순살 생선 사용   |
|     | 해물          | · 0.5~1cm 정도로 잘게 잘라서 제공<br>· 건새우는 어린 유아에게 제공 주의  |
|     | 난류          | · 삶은 달걀은 2~4등분으로 잘라서 제공  |
| 부찬류 | 샐러드,쌈채소     | · 생채소는 반드시 소독 세척하여 조리<br>· 소스는 배식 전에 버무려서 사용   |
|     | 나물류         | · 짜지 않도록 간에 유의, 2cm 이하 길이로 잘라서 제공  |
| 김치류 | 배추김치        | · 맵지 않게 고춧가루 함량에 유의, 1×2cm 정도 크기로 작게 잘라서 제공  |
|     | 깍두기         | · 맵지 않게 고춧가루 함량에 유의, 1×1cm 정도 크기로 작게 잘라서 제공  |
| 면류  | 국수,잡채       | · 면을 충분히 익혀서 조리(포크로 면이 떠지도록 지도·배려)   |
| 떡류  | 떡           | · 먹기 좋은 말랑말랑한 상태 확인(굳어짐 없도록 주의, 떡이 너무 크지 않도록 제공)   |
| 전류  | 전           | · 나물, 해물 등은 1cm 이하로 작게 잘라서 반죽 조리(스스로 한번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공)   |
| 기타  | 견과류·콩류      | · 콩조림 등은 충분히 푹 익혀서 무르게 조리(알레르기 원아 확인 후 제공, 제공시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공)  |
|     | 표면이 미끄러운 음식 | · 메추리알은 푹 익혀서 조리, 방울토마토, 포도 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2~4등분으로 작게 잘라서 제공<br>· 생과일은 반드시 소독,세척하여 조리<br>· 씹어서 삼키도록 지도 |
|     | 찐 음식        | · 충분히 푹 익혀서 조리   |
|     | 물·음료        | · 너무 차거나 뜨겁지 않도록 온도 확인<br>· 급하게 마시지 않도록 지도   |

[출처 : 식품의약품안전처(2021). 영유아단체급식가이드라인 1인1회 적정 배식량]

## 5. 나트륨 및 당류 저감화 계획

### 가. 추진 목적

- 유치원 급식 나트륨 및 당류 저감화를 통한 급식의 질 향상 도모
- 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 식생활 습관 형성

### 나. 나트륨 저감화 방법

#### ① 식재료 구매와 준비 단계에서 나트륨 줄이기

- 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용, 가공식품보다 신선제품 구매하기, 나트륨을 줄인 양념 재료 구매하기

#### ② 조리법 및 메뉴 변경

- 조림요리를 제한하고 구이 요리로 전환한다 (예: 생선조림→생선구이)
- 육류나 생선을 구울 때는 소금이나 양념을 넣지 않고 굵고 구운 후 살짝 간장에 찍어 먹거나 간장 대신 레몬, 허브, 저염 소스로 맛을 낸다.
- 식품 자체의 향(양파, 마늘 등)을 이용하고 향신료(카레, 참기름)을 적절히 사용한다.
- 가공식품보다는 자연식품을 자주 사용하고 햄, 소시지, 통조림 등을 사용할 때에는 끓는 물에 한번 데친 후 요리
- 멸치, 표고버섯, 다시마 등을 우려내는 등 감칠맛을 이용하여 국물 맛을 낸다.
- 나물 요리 시 식초, 설탕을 이용한 조리법을 사용하면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 칼륨은 나트륨과 반대 작용을 하는 전해질이므로 칼륨이 많이 든 썩갓, 시금치, 마늘, 버섯, 오렌지 등을 많이 섭취

### 다. 당류 저감화 방법

- 조리 시 과도한 쌀엿이나 설탕의 사용을 자제
- 조림 시 쌀엿으로 바꾸어 사용하고 신선한 과일이나 양파를 갈아 넣어 첨가 당을 줄인다.

### 라. 기대 효과

- 저염 식단을 개발하고 당의 섭취를 단계적으로 줄여 급식의 질 향상
- 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- 유치원에서 가정으로 나트륨 줄이기, 가공식품 줄이기 운동 확산을 통해 유아 건강증진에 기여

## 6. 식재료 사용 계획

### 가. 식재료 품질 관리 기준(학교급식법 시행규칙 제4조 별표2)

| 구 분 |        | 품 질 관 리 기 준   |
|-----|--------|---|
| 농산물 | 일반사항   | 원산지 표시 (표시대상 식재료에 한함)   |
|     |        | 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 표준규격(상품가치)가“상”이상 |
|     | 쌀      | 수확연도가 1년 이내   |
|     | 전처리농산물 | 표시사항 (제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)                |
|     | 수입농산물  | 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합                                       |

| 구 분        |                         | 품 질 관 리 기 준  |
|------------|-------------------------|--|
| 축산물        | 일반사항                    | 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 및 축산물가공장(식육포장 처리장)에서 처리                                |
|            | 쇠고기                     | 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 1등급 이상인 한우,육우                                |
|            | 돼지고기                    | 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상   |
|            | 닭고기                     | 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상                                       |
|            | 계란                      | 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상 등급란 사용                                |
|            | 오리고기                    | 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상을 사용한다                                 |
|            | 수입축산물                   | 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련 법령에 적합 축산물 사용                                  |
| 수산물        | 일반사항                    | 원산지 표시   |
|            |                         | 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가“상”이상  |
|            | 전처리 수산물                 | 식품안전관리인증기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소(의무시행 전까지 권장사항)                             |
|            |                         | 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)                              |
| 수입수산물      | 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합 |  |
| 가공 식품 및 기타 | 일반사항                    | 전통식품, 산업표준인증품, 지리적특산물, 수산전통식품, 지리적표시품                                      |
|            |                         | 식품안전관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품   |
|            |                         | 식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품  |
|            |                         | 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한(소비기한) 등이 표시된 축산물 가공품                         |
|            | 수입가공식품                  | 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령 적합한 것  |
|            | 김치류                     | 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 된 제품 사용<br>원료는 국내산 사용, 식품첨가물 기준 및 규격에 적합한 제품을 사용 |
|            | 기타                      | 식품 및 식품첨가물은 식품 위생법령에 적합한 것을 사용   |

나. 유치원급식 식재료 원산지(수입품)에 관한 심의

- 가급적 모든 식재료는 국내산 식재료 사용을 원칙으로 하나 국내에서 생산되지 않거나 소량 생산되어 수량을 확보할 수 없는, 기타 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용 할 수 있다.

| 구 분 | 품 목                               | 사 용 사 유   |
|-----|-----------------------------------|---|
| 농산물 | 참깨, 참기름, 고사리 등                    | - 국내산 수급물량의 부족  |
| 수산물 | 동태,낙지,꾸꾸미,가자미,꽂치, 건새우, 북어채 등      | - 국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족<br>- 출하량이 적은 시기는 원양산에 의존하고 있는 실정 |
| 공산품 | 유지류,통조림류,면류,어묵류, 소스류,제분류,햄,소시지류 등 | - 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품                                  |
| 과일류 | 바나나, 오렌지, 키위, 건포도, 파인애플 등의 수입 과일류 | - 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움                                |
| 기타류 | 묵류, 유제품, 견과류 등                    | - 국산 물량 부족 및 수입산 및 수입 원료로 가공함                           |

다. 완제품 사용 계획

1) 사용 기준

- 천재지변이나 정전 등으로 유치원 조리실에서 조리자체가 불가능 할 경우
- 유치원 자체 조리가 곤란한 것으로서 완제품 구매 급식이 불가피하다고 인정되는 경우
- 품목 제조 허가를 받은 식품으로 용기, 포장, 보존방법이 식품위생법 규정에 적합한 식품
- 급식시설 및 예산, 계절 등을 감안하여 원아의 영양과 건강관리에 적합한 식품(맛, 영양량, 제품의 우수성 등 감안)

2) 사용승인 요청 품목

| 품 목        | 종 류                                    | 완제품 급식 사유   |
|------------|--|---|
| 김류         | 구운 김, 조미김, 가루김 등                       | 아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함                                   |
| 장아찌류       | 단무지, 오이지, 오이피클 등                       | 조리실에서 직접 조리가 불가능함   |
| 유지류        | 버터, 마가린, 참기름, 식용유 등                    | 조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함   |
| 두부류        | 순두부, 연두부 등                             | 아동들에게 필요한 단백질 등을 보충하기 위함  |
| 묵류         | 도토리묵, 메밀묵, 청포묵 등                       | 학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함  |
| 알류         | 깐메추리알, 깐계란 등                           | 조리실에서 직접 제조가 불가능함   |
| 면류         | 칼국수, 소면, 우동, 수제비, 쫄면, 만두류 등            | 조리실에서 직접 제조가 불가능함   |
| 튀김류        | 돈까스, 함박스테이크 등                          | 조리실에서 직접 만들기에 시간이 부족함   |
| 유제품        | 우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등                 | 성장기 학생들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)                     |
| 소스,양념 및 장류 | 케찹, 우스터소스, 간장, 된장, 페이스트, 머스터드소스, 딸기잼 등 | 조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함   |
| 떡류         | 경단, 송편, 절편 등                           | 가정에서 접하기가 어렵고 학생들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함                  |
| 빵류         | 식빵, 모닝빵, 햄버거빵, 제과점빵 등                  | 대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주고, 학생들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 기호를 만족시킬 수 있음 |
| 과일 및 주스류   | 귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 과일 주스 등           | 비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충할 수 있도록 후식 등으로 제공                          |
| 완제품류       | 젓갈류, 어육가공품, 한과 등                       | 조리실에서 직접 조리가 불가능함   |

라. 구매 관리

- 1) 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격 업체를 통해 식재료 구매

○ 다음의 경우, 집단급식소 식품판매업소가 아닌 업체에서 구매 가능

집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품판매가 가능한 경우

- 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
  - 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품 등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 축산물위생관리법령상 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
  - 「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」 제25조 제2항 제7호: 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조 제2호(농업인) 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조 제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

마. 급식품 품질 관리

1) 가. ‘학교급식 식재료 품질관리기준’ 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항 별표 2에서 규정한 ‘학교급식 식재료의 품질관리기준’에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품을 사용하고, 상수도 사용업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 사용
- ※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공

바. 식재료 품질기준 관련 유치원운영위원회 심의 또는 자문 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지과 품질등급, 완제품 사용 승인 등은 유치원운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 유치원장이 결정

사. 식재료는 국내산 또는 수입산(원산지 표기) 등 품질기준을 명시하고, 검수 시 원산지과 품질 확인

| 구분        | 품질기준 확인   |
|-----------|---|
| 친환경 농산물   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국립농산물품질관리원의 ‘친환경 및 GAP농산물 인증관리 정보시스템’ 활용                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 친환경 농산물 인증서, 친환경 농산물 취급자 인증서 확인</li> <li>• 생산자 및 취급자 등 위·변조 의심 시 즉시 거래 중지 및 국립농산물품질관리원에 고발 조치, 사안에 따라 관할 경찰서 수사 의뢰</li> </ul> </li> <li>※ ‘친환경 인증관리 정보시스템’ 운영 : 국립농산물품질관리원(<a href="http://www.enviagro.go.kr">www.enviagro.go.kr</a>)</li> <li>※ ‘GAP 인증관리 정보시스템’ 운영 : 국립농산물품질관리원(<a href="http://www.gap.go.kr">www.gap.go.kr</a>)</li> <li>※ 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제20조</li> </ul>   |
| 축산물       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 축산물품질평가원의 축산물원패스를 이용한 검수업무 진행 및 축산물거래정보통합증명서, 거래명세서보관                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• (납품업체) 축산물거래정보통합증명서, 거래명세서를 발급하여 축산물과 함께 납품</li> <li>• (학교) 축산물거래정보통합증명서, 거래명세서 이외에 기존 관련 서류(도축검사증명서, HACCP 인증서 등)는 보관 불필요</li> </ul> </li> <li>※ 축산물원패스 (PC) <a href="http://www.ekape.or.kr/kapecp">www.ekape.or.kr/kapecp</a><br/>(모바일) 앱스토어, 플레이스토어</li> <li>※ 축산물 적용 대상: 국내산 축산물(소, 돼지, 닭, 오리, 계란)</li> <li>※ 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 개정(2020.1.1.시행)에 따라 소, 돼지에 이어 닭, 오리, 계란도 이력제 도입, 이력번호 표시·게시</li> <li>※ 축산물품질평가원 망편한 서비스(<a href="http://www.ekape.or.kr/kapecp">www.ekape.or.kr/kapecp</a>)와 연계 (평생교육급식과-370, 2020.1.14.)</li> <li>- 위·변조 의심업체는 즉시 거래 중지 및 관할 경찰서에 수사 의뢰</li> </ul> |
| HACCP 인증품 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 한국식품안전관리인증원(<a href="http://www.haccp.or.kr">http://www.haccp.or.kr</a>)에서 해당 제품 제조(가공)업소의 인증 여부 확인</li> <li>※ 한국식품안전관리인증원 홈페이지&gt;FRESH(인증및교육신청)&gt;안전먹거리정보&gt;인증업소찾기</li> </ul>  |
| QC제품      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 경남물(<a href="https://egnmall.kr">https://egnmall.kr</a>) 및 공공데이터포털(<a href="http://www.data.go.kr">http://www.data.go.kr</a>) 확인</li> <li>※ 공공데이터포털(<a href="http://www.data.go.kr">http://www.data.go.kr</a>)&gt;데이터목록 ‘경상남도 추천상품’ 검색</li> </ul>  |
| GMO       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품안전나라(<a href="http://www.foodsafetykorea.go.kr">www.foodsafetykorea.go.kr</a>)/식품·안전/GMO/ 안전성 심사 결과 보고서</li> </ul>   |

## 7. 급식 위생관리

### 가. 일반관리

- 1) 학교급식 전 과정에 안전하고 위생적인 급식을 제공토록 한다.
- 2) 식품창고의 출입구, 창은 반드시 방충, 방서 시설을 한다.
- 3) 조리장은 항상 채광, 환기, 통풍, 방수가 잘되게 하고 하수구는 덮개를 설치한다.
- 4) 조리장에 쥐, 파리, 바퀴벌레 등 해충이 침입하지 않도록 반드시 살균과 소독을 철저히 한다.
- 5) 행주는 세제로 깨끗이 세탁하여 가열, 살균, 건조시켜 사용하며 도마, 칼은 열탕소독 하여 사용한다.
- 6) 조리대, 배식기구 등은 항상 청결을 유지하고 사용 후에는 살균과 소독을 철저히 한다.
- 7) 식반, 수저, 대접은 매일 소독기에 소독한다.
- 8) 급식실 방역소독은 정기적으로 1개월에 1회 실시하며 자체적으로 수시 소독한다.  
※ 근거: 전염병 예방법 제40조 제2항, 동법시행령 제11조의 2 및 동법 시행규칙 제20조 규정
- 9) 급식운영에 대한 식재료 검수, 위생 점검 등에 교직원, 영양사, 학교운영위원회의 참여 (자문)를 적극 유도한다.

### 나. 급식품 위생관리

- 1) 식품 구입 시 가격, 수량, 신선도, 제조일자, 원산지, 포장상태 등을 확인하고 기록한다.
- 2) 모든 식재료는 적정 냉장, 냉동상태로 배송·납품하도록 한다.
- 3) 모든 식재료는 당일 구입하여 당일 급식함을 원칙으로 하되, 급식의 맛과 질 향상을 위하여 장시간 조리를 요하는 식재료(예: 사골 등)는 원장 및 교직원의 사전 반입여부를 결정한다.
- 4) 급식품 검수 장소를 설치하고 물품보관대, 냉동·냉장시설, 검수대, 검수온도계, 저울 등 장비를 구비하여 검수 실시
- 5) 납품시간, 납품장소, 납품자 등을 기록할 수 있는 납품기록서 비치, 관리 (품목별 대면 검수 실시)
- 6) 식재료 검수 결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 즉시 반품조치하고 반품확인서 3회 이상 발급 시 계약기간에 상관없이 납품업체를 즉시 교체한다.
- 7) 조리된 음식물은 불순물이 들어가지 않도록 깨끗이 보관하고 음식물은 당일 급식을 원칙으로 한다.
- 8) 급식 식단 보존 식 100g을  $-18^{\circ}\text{C}$ 에서 144시간 이상 보존하여 사고 발생 시 원인 규명자료로 삼는다.

### 다. 조리종사원 위생관리

- 1) 조리종사원 및 봉사 학부모에 대하여는 손이나 피부의 상처 유무 또는 손톱의 청결 상태 검사 후 조리 및 배식에 참여하도록 한다.
- 2) 소화기계 전염병 환자 및 보균자, 결핵 및 성병환자, 피부병 및 화농성 질환자는 조리 및 배식에 참여하지 않도록 한다.
- 3) 조리 종사원 건강진단은 6개월에 1회 실시하고, 그 기록을 2년간 보관
- 4) 전염병 유행 시 또는 필요 시 임시 건강진단을 받도록 하여 조리 종사자의 건강이상 여부를 확인한다.

- 5) 매일 조리 작업 전에 조리 종사원의 건강상태를 확인하고, 설사·발열·복통·구토하는 자는 식중독이 우려되므로 조리작업에 참여시키지 않으며, 의사 진단을 받도록 조치한다.
- 6) 본인 및 가족 중에서 법정전염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자가 있거나, 발병한 경우에는 완쾌 시까지 조리작업 참여를 금한다.
- 7) 손, 얼굴에 상처나 종기가 있는 자는 가급적 조리업무를 담당하지 않도록 업무를 조정한다.

#### 라. 위생·안전 교육 및 평가

- 8) 식품위생법 시행규칙 제37조의 2조 제2항 제5호에 의거 조리종사자를 대상으로 월 1회, 1시간이상 위생교육을 실시하고 평가한다.  
 ※식재료 배송과정에서의 위생·안전성 확보를 위하여 납품업체 배송직원(대표자 전달 교육)을 대상으로 월 1회 이상 위생교육을 실시하고 년 2회 평가한다.

#### 마. 청소계획

- 1) 식품, 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시한다.
- 2) 청소 및 소독방법 : 학교급식 위생관리지침 및 기기 메뉴얼에 의거 실시한다.

## 8. 식중독 비상대책반

### 가. 목적

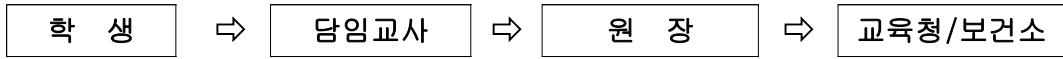
학교급식과 관련한 집단식중독 등 위생 사고는 학생 개인의 건강과 학업에 막대한 지장을 초래하고 지역사회의 안정을 해치는 중대한 사고로, 사전예방과 사고 발생 시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식사고 비상대책반을 구성하여 운영한다.

### 나. 유치원 급식 식중독 예방 활동 강화

- 1) 작업 전 조리종사자 건강 상태 확인 및 유아 손 씻기 교육 실시
- 2) 학부모 등이 임의로 간식 등을 제공하는 사례 금지
- 3) 비가열 완제품 및 가공식품의 사용 지양
- 4) 교직원 급식과 원아 급식의 식단이 다르거나 자율배식대를 통한 과도한 추가 반찬을 제공할 경우 위생관리에 지장을 초래 할 수 있으므로 동일 식단 제공
- 5) 급식소 내 냉방기 및 필터, 조리기구 등에 대한 주기적 청소·소독 실시
- 6) 조리장에 ‘관계자 외 출입 통제’ 표시를 부착하고, 위생복장 미착용 시 출입 통제
- 7) 교사는 경상남도 교육원에 탑재 되어 있는 식중독 예방 메뉴얼 숙지

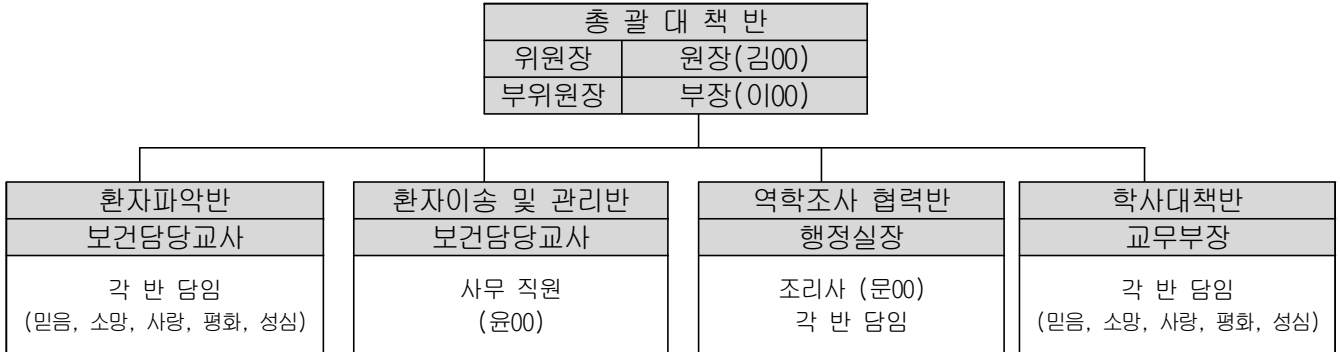
### 다. 식중독 발생 시 대응

- 1) 감시체계 구축 및 운영
  - ① 담임교사는 질병에 의한 결석, 조퇴, 지각 학생의 명단과 질병명 또는 증상을 매일 기록하여 원장선생님께 통보한다.
  - ② 학생명단과 질병 양상을 기록, 담임교사가 작성한 명단을 집계하여 집단 환자 발생 여부를 모니터링 한다.
  - ③ 집단(3명 이상) 설사환자 및 전염병 발생 시 교육청에 보고하고 보건소에 신고한다.



(설사 등 증상) (학급별 환자파악) (학교별 환자집계분석) (지역전체 모니터)

2) 식중독 대책반 구성



3) 집단 환자 발생 시 보건당국과의 협조사항

(1) 유치원

- ① 동일증세로 3인 이상 집단 환자 발생 시 교육청 및 보건소 즉시 보고(신고)
- ② 복통 및 설사증상 학생 신속파악
- ③ 질병확인을 위한 보건소의 환자 채변과 설문조사 협조
- ④ 보존 식 관리 철저
- ⑤ 학생 위생교육 강화 등 (손 씻기, 물 끓여먹기 등)
- ⑥ 환자 이환자수 신속파악 및 명단 작성 ☞ 환자가 아닌 학생이 환자로 파악되지 않도록 유의
- ⑦ 질병 확인을 위한 환자 채변 및 설문조사 협조
- ⑧ 가정통신문 발송(질환발생 통보 및 환자 의료기관 방문 치료)
- ⑨ 1군 전염병 확인의 경우 환자 격리에 따른 보호자 협조 당부

(2) 지역교육청

- ① 역학조사가 신속, 원활히 이루어지도록 지도·감독
- ② 설사환자 감시체계 운영 및 환자발생 현황 파악
- ③ 집단 환자 발생 1일 이내 「집단 환자 발생원인 조사보고서」 제출
- ④ 교육청 홈페이지 게재 등 유사 사례발생 방지

4) 역학조사 시 역할 분담

| 구 분               |        | 역할 및 임무   |
|-------------------|--------|---|
| 유치원               | 담임교사   | · 설사 환자 파악 및 역학조사 협조<br>· 보건교육 실시 등                   |
|                   | 보건 담당자 | · 설사 환자 모니터링 자료 취합, 정리, 분석<br>· 보건교육 기획 및 실시 등        |
|                   | 조리사    | · 보존식 확보<br>· 안전한 급식 및 식수 제공 등                        |
| 교 육 청             |        | · 역학조사의 원활한 진행 협조                                     |
| 시·군·구청의 감염부서(보건소) |        | · 역학조사 및 가검물 채취<br>· 환자치료 및 필요시 입원 격리 등               |
| 시·군·구청의 식품위생부서    |        | · 보존식 및 가검물 채취 등<br>· 식품 유통, 반입상황, 조리, 이동 경로에 대한 계통조사 |

5) 식중독 의심환자 발생 시 대응요령

| 구 분                       | 수행 사항   | 비고   |
|---------------------------|---|--|
| <평상시>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독 관련 교직원 사전 교육(연수) 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방요령, 증상, 의심환자 파악 및 대처요령, 후속조치 등에 대해 교육</li> </ul> </li> <li>• 식중독 의심환자 모니터링 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 모니터링 등 감시체계 운영</li> </ul> </li> <li>• 식중독 모의훈련 실시(권장)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 대책반의 신속 대응체계 확립</li> </ul> </li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양(교)사, 보건담당자, 담임교사</li> <li>• 담임 및 보건담당자</li> <li>• 유치원</li> </ul> |
| <1단계><br>발생인지             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 증상 유아 관찰 및 교내 보고                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 평상시 유사 증상 유아의 수 및 증상과 비교 필요</li> <li>- 원장 등에 먼저 (상황)보고</li> </ul> </li> <li>• 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 병결유아와 원인 및 유증상자를 파악</li> </ul> </li> <li>※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사. 추가환자 발생 시 관계기관회의 개최</li> <li>• 원장 주재 대책회의 개최                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유아 → 담임 또는 보건 담당자 → 원장</li> <li>• 유치원</li> </ul>                    |
| <2단계><br>발생보고             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원 식중독 의심환자 발생 보고                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선)</li> <li>- 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체 없이 발생보고</li> </ul> </li> <li>• 「식중독 조기경보시스템」 현행화                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체 등)를 원인·역학 조사반에 제공</li> </ul> </li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원 → 관계기관</li> <li>• 시·군·구 위생 부서 → 식약처, 시·도</li> </ul>             |
| <3단계><br>식중독<br>대책반<br>가동 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원 식중독 대책반 운영                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행</li> </ul> </li> <li>• 급식 잠정 중단 조치                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 유치원장이 결정</li> <li>- 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층유아 급식지원 대책 마련 등</li> </ul> </li> <li>※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원</li> <li>• 유치원</li> </ul>                                       |
| <4단계><br>원인<br>역학조사       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독 원인·역학조사 협조                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비</li> <li>※ 급식소 현장 보존, 유치원 급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공</li> <li>- 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악)</li> <li>※ 협의체에 교육청(유치원)은 발생 시부터 종결될 때까지 참여</li> <li>- 설문조사(환자·대조군 조사) 실시</li> <li>- 관계기관에서 이견이 발생하지 않도록 협의체는 3회 이상 소집·운영</li> </ul> </li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원 → 관계기관</li> </ul>   |
| <5단계><br>조사 후 조치          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 급식실 대청소 및 소독                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리</li> </ul> </li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원</li> </ul>  |
| <6단계><br>모니터링             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유증상 유아 지속적 모니터링</li> <li>• 식중독 예방 교육 실시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 교직원 및 유아 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육</li> </ul> </li> <li>• 급식 재개                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 결정</li> </ul> </li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원</li> <li>• 유치원</li> <li>• 유치원 → 관계기관</li> </ul>                 |

6) 발생 후의 조치사항

(1) 단순 식중독의 경우 발생원인 제거 후 급식재개

(2) 세균성이질 등 식품매개 전염병인 경우 마지막 확인 환자 발생 후 1주일 이후에 급식 재개

(3) 식중독 발생 원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 조치를 취한다.

① 업체가 공급한 식재료 또는 급식 품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우에는 계

- 약이 해지됨을 계약서 상에 반드시 명시.
- ② 계약직 종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우에는 당초 근로계약 조건에 따라 학교장이 인사 상 적절한 조치 (식중독 원인을 제공한 경우 인사 상 조치함을 근로계약에 명시)
  - ③ 영양사, 학교장 등의 관리 소홀에 원인이 있을 경우 : 관리책임의 경중에 따라 교육청 또는 학교장이 조치.
  - ④ 보존 식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래하였을 경우 : 교육청은 담당자 및 관리자 문책.

|    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 확인 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

## 9. 식생활 교육 및 급식지도

### 가. 목표

- 1) 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정 배분 소비에 대한 이해를 도모한다.
- 2) 균형 잡힌 영양 공급으로 성장기 아동의 건강 증진과 체위 향상을 도모한다.
- 3) 우리음식 길들이기로 바람직한 식생활습관을 형성한다.
- 4) 여러 사람들의 노고에 대한 감사와 소중함을 알고 즐거운 마음으로 식사에 임한다.

### 나. 가정과 연계한 올바른 식생활 및 영양·위생교육

- 1) ‘내가 달라졌어요’ 를 이용한 올바른 식생활 및 영양·위생교육
- 2) 정기적인 영양교육 실시 - 외부 강사 초빙하여 원내 교육 실시
- 3) 매일의 급식 시간마다 올바른 식습관 교육
- 4) 가정통신문을 이용한 부모교육

### 다. 급식지도

#### 1) 우유급식

- ① 오전 자유선택 활동 시간에 자유롭게 마시도록 지도
- ② 우유에 찍힌 날짜(유통기한)을 확인한다.
- ③ 다 마신 우유 컵은 깨끗이 씻어서 지정 장소에 갖다 놓도록 지도

#### 2) 급식지도

- ① 배식에서 식사가 끝날 때까지 조용히 식사하도록 지도
- ② 줄을 서서 기다리는 학생은 말없이 조용히 순서를 기다린다.
- ③ 배식을 받아 바른 자세로 앉는다.(순서대로 앉기)
- ④ 음식물을 흘리지 않고 몰래 밑에 버리지 않도록 한다.
- ⑤ 옆의 학생과 장난치지 않고 조용히 식사한다.
- ⑥ 음식물은 남기지 않는다.
- ⑦ 식사가 끝나면 자기 자리를 정리하고 식판을 정리 한다
- ⑧ 잔반을 버릴 때에는 가축사료로 쓰이지 못하는 것(갈비뼈, 비닐, 이쑤시개 등)은 따로

준비된 쓰레기통이나 수거봉투에 담는다.

⑨ 담임선생님은 학생들의 식사지도 (질서, 안전에 주의하도록 지도)

3) 환경교육

① 연중 실시

② 가정통신문 또는 ‘내가 달라졌어요’ 책자를 이용한 가정과의 연계교육

11. 비상시 유치원 급식 운영 관리

1) 운영 방안

가. 유치원 급식 운영계획 수립 시 ‘비상시 유치원급식 운영대책’ 포함

- 급식일에 정전, 단수, 식재료 공급중단, 급식종사자 파업, 감염병 확산 등의 비상사태로 급식 운영에 차질 발생 시 운영 방안 마련

나. 유치원운영위원회 심의 또는 자문을 원칙으로 하고, 유치원운영위원회 회의 개최 불가 시 유치원장의 권한으로 급식 대책 결정 및 대책반 구성

- 학사일정 조정, 간편식, 대체 급식, 도시락 지참 등 실정에 맞는 급식 대책 마련
  - ※ 간편식: 반찬 가짓수 축소, 한 그릇 음식 등 / 대체 급식: 빵, 우유, 떡 등
- 저소득층 원아 급식 대책은 유치원 여건을 고려하여 유치원장이 결정하되, 결식 원아 발생 방지 노력

다. 문자서비스 및 가정통신문 등으로 급식 변경과 단축수업 사유에 대해 학부모 이해와 협조 안내

라. 식재료 납품업체에 비상 상황에 따른 납품 중단 사전 통보(민원 방지)

- 식재료 구매계약 특수조건에 비상시 유치원급식 운영에 의한 급식 변경 납품 조항 포함

마. 급식 중단 후 재개 시, 급식시설 및 기구 등에 대한 세척·소독 철저

2) 업무 처리 절차



### 3) 비상 사안별 급식운영 대책

#### 가. 정전

- 가스 조리기구의 사용은 가능하나, 정전에 의한 가스 누출탐지기 미작동으로 인한 위험과 교육활동도 제한적이므로 대체 급식, 학사일정 변경 검토

#### 나. 단수

- 관할지역 소방서 협조하여 비상 급수 제공 및 지자체 긴급 복구 요청  
※ 비상 급수 사용 시, 물의 안전성 확보가 어려우므로 먹는 물 사용 제한
- 복구 시간 지연 시 대체 급식, 학사일정 변경 검토

#### 다. 식재료 공급 중단(예: 업체 부도 등)

- 납품 가능한 업체 파악하여 물품을 조달할 수 있도록 대책 강구
- 식단 변경을 통한 간편식 또는 대체 급식 제공
- 부당한 식재료 공급업체에 대한 행정조치(부정당업자 제재 요청 등)
- 급식물품 공급계약 업체 선정으로 정상적인 식재료 공급 대책 마련

#### 라. 급식종사자 파업

- 파업 결정 시 절차에 따라 신속하게 교육과정 및 급식 방법 결정
- 유치원 조리 급식 결정 시, 외부(보호자, 자원봉사자 등) 대체 인력 투입이 불가하므로 파업에 참여하지 않은 인력을 활용하여 급식 운영  
※ 내부 교직원 활용 시, 건강진단을 실시하여 인력풀에 대비(조력자 역할)

#### 마. 감염병 발생

- 의심환자 발생 시 신속한 보고 및 관계기관 공조를 통한 신속한 초동 대응
- 유치원운영위원회 소집하여 급식 중단 등 대책 마련

## 12. 급식 기호도 및 만족도 조사

### 가. 목적

원아, 교직원, 학부모를 대상으로 학교급식에 대한 기호도 및 만족도에 대한 인지도를 알아 보아 급식운영에 반영하여 보다 원활하고 효율적으로 학교 급식을 운영하고자 함.

### 나. 시기, 대상

- 1) 시기: 2월 중 실시
- 2) 대상: 5개 반 전체

### 다. 방법 : 설문지를 통한 의견 수합

### 라. 기대효과

학교급식은 다수의 인원을 상대로 하는 단체급식이므로 개개인의 기호와 만족을 모두 충족하기에는 어려움이 많다. 학교 급식기호도 및 만족도 결과는 최대한 급식에 반영하여 좀 더 나은 학교급식이 될 수 있도록 노력하여 우리 학교급식을 앞으로 더욱 안전하고 맛있는 급식이 될 수 있도록 하는 근거자료로 사용함.

### 마. 조사결과는 유치원 운영계획안 책자에 탑재하며 학교급식 운영에 반영한다.

### 바. 만족도 조사 결과

#### 1. 유치원 급식 및 간식에 대한 의견 (재원생)

- \* **장점** - 맛과 영양의 균형을 고려한 친환경 식품 제공 급식이 지속되길 바랍니다.  
- 신선한 식재료를 통해 균형 잡힌 영양 섭취가 가능하고 아이 먹거리에 대한 신뢰도가 높아

- 유치원에 대한 만족도가 향상되었습니다.
- 편식이 심했는데 유치원 급식을 먹고 많이 좋아졌다.
- 건강한 식단으로 알레르기가 많이 좋아졌다.
- 과일과 치즈가 나와서 좋았다.

\* 단점 - 덮밥에 들어가는 야채가 너무 커서 아이가 힘들어했다.

\* 기타 - 음식 조리 중 염분 농도를 확인하는 염도계 사용을 해주셨으면 좋겠습니다.

## 2. 유치원 급식 및 간식에 대한 의견 (졸업생)

- \* 장점 - 아이들이 만족하고 영양학적으로 균형 잡혀있어 매우 만족합니다.
- 다양하게 친환경 식품을 급식으로 제공해주셔서 감사합니다.

\* 단점 - 없음

## [ 조리종사원 위생 및 안전 교육 자료 ]

| 월별  | 목 별  | 주 제               | 교 육 내 용   |
|-----|------|-------------------|---|
| 3월  | 위생교육 | 학교급식의 의의 및 개인위생관리 | 의의 /조리원의 기본마음가짐/용모관리/건강관리/손관리                         |
|     | 안전교육 | 작업안전관리 10계명       | 작업상의 안전사고 방지를 위한 준수사항                                 |
| 4월  | 위생교육 | 조리작업 단계별 위생관리     | 조리/배식/후처리   |
|     | 안전교육 | 가스안전관리            | 가스 안전관리/준수사항/사고원인/응급조치                                |
| 5월  | 위생교육 | 식재료별 보관 및 검수방법    | 식재료별 보관 온도 및 기간 /보관방법/검수방법                            |
|     | 안전교육 | 전기안전관리            | 전기 안전관리/준수사항/사고원인/응급조치                                |
| 6월  | 위생교육 | 식중독 예방을 위한 학교급식관리 | 식중독의 정의/증상/원인식품/분류/예방                                 |
|     | 안전교육 | 화재예방              | 화재예방 /사고원인/응급조치                                       |
| 7월  | 위생교육 | 환경위생관리 1          | 취와 해충의 구제/바닥·배수·벽·천장 및 식품창고위생 /영양사실 및 휴게실 위생/화장실 위생관리 |
|     | 안전교육 | 보일러의 안전관리         | 보일러   |
| 8월  | 위생교육 | 소독의 종류 및 방법       | 정의/종류/방법/횟수/유의 사항                                     |
|     | 안전교육 | 취사기의 안전관리         | 취사기 관리  |
| 9월  | 위생교육 | 작업위생관리 1          | 조리 및 완제품 관리   |
|     | 안전교육 | 식기세척기의 안전관리       | 식기세척기관리   |
| 10월 | 위생교육 | 작업위생관리 2          | 운반 및 배식 관리/ 검식 및 보존식 관리                               |
|     | 안전교육 | 소형기계·기구류의 안전관리    | 야채절단기 분쇄기, 탈피기의 안전관리                                  |
| 11월 | 위생교육 | 전염병 예방을 위한 학교급식관리 | 전염병관리/콜레라/이질/조류독감                                     |
|     | 안전교육 | 잘못된 작업습관에 의한 사고예방 | 골절·낙상·창상·절상/ 근육통·요통·타박상 등                             |
| 12월 | 위생교육 | 방학 전 급식기구 관리      | 방학 전 급식기구 관리  |
|     | 안전교육 | 작업안전관리            | 칼/유리 식기/화상예방/미끄럼방지/기타 작업안전관리                          |
| 2월  | 위생교육 | 환경위생관리2           | 연간청소계획/폐기물 및 해충구제/단계별 폐기물 처리 /음식물 쓰레기 처리 방법           |
|     | 안전교육 | 안전사고 발생시 대처요령     | 안전사고발생시 대처요령  |

★ 2026년 급식실 청소 계획 ★

| 주기  | 청소내역                       | 청소방법  | 청소주기            |
|-----|----------------------------|---|-----------------|
| 매일  | 작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등 | ① 중성 세제로 세척한다.<br>② 물로 세제를 깨끗이 행궈낸다.<br>③ 염소 소독액으로 소독한다<br>④ 깨끗한 물로 행궈낸다.<br>⑤ 물기제거 및 건조시킨다.  | 일/1회이상<br>필요시마다 |
|     | 조리실 바닥                     | ① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다.<br>② 물로 세제를 제거 한다.<br>③ 염소 소독액을 뿌린다<br>④ 물로 바닥을 행궈 후 건조 시킨다.   | 일/1회            |
|     | 배수로 덮개 및 배수로               | ① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다.<br>② 물로 세제를 제거한다.<br>③ 배수로 덮개는 염소소독 후 깨끗한 물로 씻어 내린다<br>④ 배수로는 염소 소독액을 뿌려둔다.   | 일/1회            |
|     | 행주, 수세미                    | ※ 열탕소독 후 일광건조 시킨다.  | 일/1회            |
|     | 고무장갑                       | ※ 염소소독액에 담궈 충분히 소독한 후 일광건조 시킨다.   | 일/1회            |
|     | 식품보관실, 찬장                  | ※ 정리 정돈, 바닥 청소한다.   | 일/1회            |
|     | 조리실 출입구 및 쓰레기통 주변          | ※ 빗질, 청결을 유지한다.   | 일/1회            |
|     | 화장실                        | ① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다.<br>② 물로 세제를 제거한다.<br>③ 염소 소독액을 뿌린다.<br>④ 물로 바닥을 행궈 후 건조시킨다.<br>- 세면대 주변 청결을 유지한다.<br>- 핸드타올 교체 및 환기를 시킨다.                                   | 일/1회            |
| 주1회 | 냉장고, 전기 소독고                | ① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다.<br>② 냉장고, 전기소독고의 윗면 먼지를 닦아낸다.<br>③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃ 먹는 물로 씻어낸다.<br>④ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.<br>⑤ 알콜(70%)로 소독한 후 건조시킨다. | 주/1회            |
|     | 조리실 및 영양사실 바닥              | ※ 약품으로 목은 때 제거한 후 세척한다.   | 주/1회            |
|     | 급식소 주변                     | ※ 쓰레기 제거 및 이상 유·무 확인한다.   | 주/1회            |
|     | 그리스트랩                      | ※ 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다.  | 주/1회            |
|     | 배기후드, 환풍기                  | ※ 찌든 때 제거한다.  | 주/1회            |
|     | 유리창, 창틀                    | ※ 실내부분의 먼지와 이물질들을 닦아낸다.   | 주/1회            |
| 월1회 | 천장                         | ※ 거미줄 먼지를 제거한다.   | 첫째 주 금요일        |
|     | 보일러실 및 가스실                 | ※ 바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.   | 첫째 주 금요일        |
|     | 식탁 및 의자                    | ※ 중성세제로 깨끗이 닦아낸다.   | 둘째 주 금요일        |
|     | 식품보관실 대청소                  | ※ 쌀 입고 전 대청소를 한다.   | 세째 주 금요일        |
|     | 유리창, 방충망, 창틀               | ※ 실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.  | 넷째 주 금요일        |
| 연간  | ※급식 납품업체 위생상태 점검           |   | 년 2회 이상         |
|     | ※개학 및 방학 대비 대청소            |   | 년 4회(2,7,8,12월) |
|     | ※식판 및 기기 스케일 제거(약품 사용)     |   | 년 4회 이상         |
|     | ※위생관련 시설·설비·기기·점검 및 보수     |   | 년 4회 이상         |