유아의 건강하고 행복한 삶을 위한

www.goe.go.kr

2023년 유치원급식 기본방향

GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION

경기도교육청

GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION

비전

미래교육의 중심
새로운 경기교육

새로운 경기교육은 모든 학생이 인성과 역량을 키워가며
꿈을 실현할 수 있도록 **자율**·**균형**·**미래**와 함께 합니다.

경기교육의 원칙

미래교육의 중심
새로운 경기교육

자율 균형 미래

자율은
다양성과 창의성을 보장하는
경기교육의 원동력입니다.

경기교육은
신뢰를 바탕으로 소통과 협력을 통해
교육공동체가 스스로 결정하고
책임감 있게 실천할 수 있도록
힘쓰겠습니다.

균형은
교육의 본질에 집중하겠다는
경기교육의 다짐입니다.

경기교육은
서로의 다름을 인정하고 존중하며
교육공동체의
조화로운 성장을
지원하겠습니다.

미래는
경기교육이 열어가는
새로운 길입니다.

모든 학생이
저마다의 꿈을 스스로 펼치고
함께 만들어갈 수 있도록
경기교육은
미래를 향해 나아갑니다.

2023학년도 유치원급식 기본방향(안)

□ 유치원급식 운영 개요

의의	➲ 유아에게 균형있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달 도모 ➲ 실천적인 식생활 지도 교육으로 바람직한 식생활 습관 형성
목적	➲ 다양한 종류의 음식 제공과 섭취기회 마련으로 올바른 식습관 형성 ➲ 신체미숙한 시기(소화,흡수)를 고려한 식단구성 및 안전한 급식 제공
운영 현황	➲ 경기도내 전체 유치원 2,075개원(공립 1,225개원/사립 850개원) ➲ 유아 154,260명 무상급식 실시(2022년)

유치원급식 추진 배경

- 유아교육법 제17조(건강검진 및 급식)에 따라 원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식 제공
- 2011년 9월부터 유치원 만5세 급식비 지원을 시작으로 점차적 확대해 시행하였으며, 이에 따른 급식 질적 관리 필요
- 학교급식법 개정(2021.1.) 및 시행령개정(2022.6)으로 학교급식 제도권 내 관리로 유아들에게 보다 안전한 급식 제공 기반 마련
- 학교급식법 시행규칙 제3조(급식시설의 세부기준)에 따라 급식 시설·설비 기준 제시

CONTENTS

Ⅰ. 유치원급식 운영관리 ····· 1
1. 유치원급식 운영 방법 ····· 1
2. 운영상 법적 준수사항 ····· 3
3. 유치원급식 급식수요자 참여 ····· 4
4. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행 ····· 5
5. 유치원급식 청렴 방안 ····· 6

Ⅱ. 유치원급식 위생.안전관리 ····· 7
1. 급식시설 관리 ····· 7
2. 작업별 위생관리 ····· 8
3. 급식종사자 개인위생 ····· 10
4. 유치원급식 운영평가 및 위생·안전 점검 ····· 11
5. 유치원급식 식중독 중점관리 대책 추진 ····· 11
6. 급식실 세척제 및 소독제 관리 ····· 14
7. 급식소 안전사고 예방관리 ····· 14

Ⅲ. 유치원급식 영양 및 식생활 관리 ····· 16
1. 영양 관리 ····· 16
2. 영양·식생활 교육 ····· 17
3. 영양 상담 프로그램 운영 ····· 20

Ⅳ. 안전하고 우수한 식재료 사용 ····· 21
1. 식재료 품질관리 기준 및 원산지 표시제 ····· 21
2. 식재료 품질 기준 심의.자문 의무화 ····· 23
3. 안전과 품질이 우선으로 고려되는 식재료 구매 ····· 25

Ⅴ. 유치원 급식비 지원 및 관리 ····· 26
1. 2023년 유치원 급식비 지원계획 ····· 26
2. 유치원 급식비 지원 절차 ····· 28
3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리 ····· 28
4. 유치원 급식비 집행시 유의사항 ····· 31

Ⅵ. 2023년도 사업별 보고사항 ····· 32
Ⅶ. 급식 기록지 및 참고자료 ····· 44

Ⅰ 유치원급식 운영관리

기본방침

○ 유아기의 균형 있는 영양공급으로 신체적·정신적 건전한 발달 도모

○ 신체 미숙한 시기(소화·흡수)를 고려한 식단 구성 및 안전한 급식 제공

현 황

○ 유치원을 학교급식 대상에 포함*하는 「학교급식법」 개정('20.1.29.) 및 시행('21.1.30.)

○ 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치 가능토록('22.6.29.시행) 학교급식법령 개정

* (학교급식법 적용 대상) 국·공립 유치원, 원아수(현원) 50인 이상 사립유치원

추진 방향

1. 유치원급식 운영 방법

가. 유치원급식 운영의 원칙

– 급식은 수업의 점심시간에 따른 영양 관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공

– 유치원급식에 관한 사항은 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정

유치원운영위원회 심의·자문 사항

- 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식 횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 식재료 등의 조달 방법 및 업체 선정 기준에 관한 사항
- 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
- 급식비 지원 대상자 선정 등에 관한 사항
- 급식 활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- 학교 우유 급식 실시에 관한 사항
- 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

나. 유치원급식의 운영계획 수립(학교급식법 시행령 제4조)[1)]

- 유치원장은 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의·자문를 거쳐 '유치원급식 운영계획' 수립
- 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 유치원급식 운영관리에 필요한 사항 포함
- 유치원급식 운영계획 이행상황을 연 1회 이상 유치원운영위원회 보고

다. 위탁 급식 운영

- 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 하되 유치원운영위원회 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 부분위탁[2)]하거나 급식 여건상 불가피한 경우는 교육감이 '학교급식위원회' 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용

학교급식법 시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)1항

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

- 전부위탁 또는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고
- 급식시설 공사, 위탁급식 등의 외부운반급식 시 운영 및 위생관리 철저
- 운반급식 공급업체 현장방문 등을 통한 적정한 업체선정 및 계약
  - 조리시설 설비 및 위생관리 상태와 조리능력 확인
  - 종사자 건강진단 여부, 보존식 보관, 소독실시 여부(소독필증) 확인
  - 식중독 사고 발생에 대비하여 피해보상 내용 등을 특약조항에 명시
- 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 학교급식법 시행령 제11조2항[3)]에 따름

라. 급식 관련 서류 비치 및 보관

- 유치원급식일지

---

1) [참고자료3] 학교급식법 및 동법 시행령
2) 부분위탁 : 조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 경우를 말함
3) [참고자료3] 학교급식법 및 동법 시행령

- 급식횟수, 급식단가, 급식인원, 오늘의 식단, 검식확인, 개인위생, 조리위생, 냉장·냉동고 온도 확인 기록 [서식1]
- 유치원급식일지는 3년간 보관

– 식재료 구매·검수서

- '식재료 구매내역'항목에는 식재료명, 원산지, 규격설명, 수량 기재, 물건구입 후 '식재료 검수' 항목에는 입고 수량, 원산지, 유통기한(소비기한), 온도확인, 품질 상태 확인·기록 [서식3]
- 식재료 구매·검수서, 거래명세표는 급식비 지원 정산보고에 따른 근거 자료로 확인할 수 있으므로 3년간 보관

2. 운영상 법적 준수사항

가. 집단급식소 설치신고

– 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원(집단급식소)은 관할 시·군청에 집단급식소 설치신고(식품위생법 제2조제12호 및 제88조, 같은 법 시행령 제2조)

– 집단급식소 신고사항 변경(운영자·소재지 변경 등) 및 운영중단 시 신고관청에 관련 서류 제출(식품위생법 시행규칙 제94조)

나. 영양(교)사, 조리사 등 전문 인력배치

– 영양교사[학교급식법 시행령 제8조2](2022.6.28.)

- 유아 수 200명 이상 유치원은 영양교사 1명 배치
- 유아 수 100~200명 미만 유치원은 관할 구역(교육지원청)에 있는 2개 유치원마다 공동으로 1명 배치
- 유아 수 50~100명 미만 유치원은 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 두어 급식관리를 지원하게 할 수 있음
- 법 시행 당시 유치원에 영양사를 배치한 경우 영양교사를 배치한 것으로 간주 (학교급식법 제4조, 제7조, 부칙 2020.1.29.)
- 영양교사는 상시근무를 해야 함[4)]

– 조리사 : 50명 이상 집단급식소 운영자는 조리사 고용(식품위생법 제51조)

– 영양사, 조리사 겸임 가능(식품위생법 제51조 및 제52조)[참고자료2]

4) 근무시간: 2개의 유치원을 공동으로 관리시, 영양교사 기준으로 「근로기준법」제50조에 따라 일주일간의 근무시간은 점심시간을 제외하고 40시간으로 하며 토요일은 휴무함을 원칙

다. 위생교육

구분	집단급식소 교육대상자		
	설치·운영자 대표자	영양사	조리사
관련 법령	□ 식품위생법 제41조 □ 동법 시행규칙 제51조 및 제54조	□ 식품위생법 제56조 □ 국민영양관리법 제20조 및 동법 시행규칙 제18조	□ 식품위생법 제56조 □ 동법 시행규칙 제51조 및 제54조
교육 기관	한국식품산업협회	대한영양사협회	한국조리사협회중앙회
	식품의약품안전처장이 지정한 교육 시행 기관		
교육 주기	매년	2년마다 필요시 특별위생교육 추가 시행	2년마다
과태료	위반 시 과태료 부과 1차:20만원 / 2차:40만원 / 3차:60만원[5]		
비 고	※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 식품위생법 제56조 제1항에 따라 교육을 받은 경우 동법 제41조 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄		

라. 건강진단 실시

- 채용시 건강진단: 건강문진서와 건강이상 시 보고할 것에 대한 동의서(서식2)을 받음
- 정기 건강진단: 영양(교)사, 조리(실무)사 및 조리보조인력, 식재료 납품업체 등 급식관계 종사자는 건강진단을 6개월에 1회 실시(단, 폐결핵은 연1회 가능)
  - ※ 학교급식법 시행규칙 제6조(학교급식의 위생·안전관리 기준 등)
  - ※ 건강진단 결과서의 기준일은 '검진일'
- 건강진단 기록 2년간 보관
  - ※ 코로나19 상황이 종식되어 전국 보건소의 건강진단 업무가 정상으로 복귀될 때까지 급식종사자는 한시적으로 연 1회 건강진단 실시

3. 유치원급식 수요자 참여

가. 유치원급식소위원회 구성·운영 의무화

- 「유아교육법 시행령」 제22조11에 의거 '유치원급식소위원회' 구성·운영[6] 의무 설치 등을 통해 학부모 참여 보장 및 운영 활성화

5) 식품위생법 시행령 제67조(과태료의 부과기준) [별표2]
6) 공립유치원의 경우에는 시·도의 조례로, 사립유치원의 경우에는 정관 또는 유치원 규칙으로 정함.

유치원급식소위원회 활동 사항

- 유치원급식에 관한 중요사항을 효율적으로 심의·자문 활동 수행
- 유치원급식소위원회에 영양(교)사를 간사로 참여
- 활동: 급식 모니터, 급식 식재료 검수, 식재료 공급업체 점검 등

※ 학부모 급식모니터 활동 참여 시 개인위생 조치 철저 및 원활한 조리업무 진행토록 협조

나. 열린 유치원급식 운영

- 유치원 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영을 통해 학생과 학부모의 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영
- 급식의 질 향상을 위해 매 학기 말 기준, 급식비 중 '식품비 사용비율' 공개
- 급식 영양, 위생·안전 등이 포함된 유치원급식 운영계획 공개
- 제공되는 식단표, 실제 급식 사진을 유치원 홈페이지에 게시하는 등 급식 현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공 노력

다. 도교육청 자료실 활용(경기도교육청 홈페이지 참조)

- 회원가입 없이 학생, 학부모, 학교(유치원)급식 관계자 누구나 탑재된 자료 활용 가능
  ※ 경기도교육청 홈페이지 → 통합자료실 → 과별자료실(학교급식협력과) 접속
  ※ 경기도교육청 홈페이지 → 통합자료실 → 업무매뉴얼→ 학교급식 접속
- 유치원급식 업무매뉴얼, 각종 매뉴얼 및 지침서 탑재

4. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행

가. 음식물쓰레기 감량화 노력

- 관계법령: 폐기물관리법 제14조의3, 제15조의2, 동법 시행령 제8조의4
- 「유아교육법」에 따른 유치원에 설치된 집단급식소는 1일 평균 총 급식인원이 200명 이상인 경우 음식물 폐기물을 스스로 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자, 폐기물재활용신고자 또는 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

나. 유치원 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 '음식물쓰레기 줄이기' 홍보

※ 유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리현황 보고(연 1회)[보고3]

5. 유치원급식 관련 청렴 방안

가. 급식계약 관련 정보를 유치원 홈페이지에 공개

- 품목, 업체명, 업체주소, 계약기간, 금액, 계약방법, 원산지 등

나. 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌

- '업체의 금품·향응 제공 적발 시 계약 해지' 조항을 계약 조건에 반드시 명시
- 유치원장은 업체 선정을 객관적이고 투명하게 하고, 급식과 관련한 일체의 기부 금품 수수 금지

※ 사립유치원 회계 관련 자료 참고: 사립학교법 및 동법 시행령, 「사학기관 재무·회계 규칙」, 사립유치원 k-에듀파인 업무관리 따라하기(2020) 등

Ⅱ 유치원급식 위생·안전관리

기본방침

○ 유아 및 급식종사자들의 쾌적하고 안전한 급식환경 조성

○ 식품 구매, 운반, 조리, 배식, 세척 등 전 과정을 위생적으로 관리

추진 방향

1. 급식실 시설관리

가. 유치원 급식 시설 법규

- 학교급식법 시행규칙 제3조 1항[참고자료5]

나. 조리실

- 공간 분리: 공간은 외부로부터의 오염을 방지하기 위해 분리된 공간으로 운영

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수 구역, 세척구역 전처리 구역(가열 전, 소독 전 식품절단) 구역
청결작업구역	조리(가열・비가열/가열 후・소독 후 식품 절단)구역 배선구역, 식기 보관 구역

※ 공간을 구분하여 사용할 수 없는 조리실은 교차오염을 방지하기 위해 구역표시(팻말, 바닥 색깔 등)등 눈으로 관찰 가능한 구분 조치를 취하여 작업구역을 분리

- 조리실 시설·설비
  - 조리실의 내부벽, 바닥 및 천장은 내화성, 내수성 및 내구성 재질로 청소와 소독이 쉽도록 함
  - 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입 방지를 위한 방충망 설치
  - 조리실 조명은 220룩스(lux) 검수 구역은 540룩스(lux) 이상이며, 증기 및 냄새 배출을 위한 환기 시설 설치
  - 식중독 예방을 위한 손 세척 및 소독시설 설치
  - 온도 및 습도 관리를 위한 냉·난방 시설 설치

※ 학교급식법 시행규칙 부칙(2021.1.30.시행)
제2조(유치원의 조리장 시설·설비기준에 관한 특례)이 규칙 시행 전에 설립된 유치원과 이 규칙 시행 당시 설립 절차가 진행 중인 유치원의 경우 별표1제1호가목7) 및 9)에도 불구하고 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 배수구 또는 신발소독 설비를 갖추지 않을 수 있다.

다. 설비기구

- 부적절한 온도로 보관할 경우 식중독 발생이 높아지므로 충분한 용량의 냉장·냉동고 구비
- 외부온도계를 설치하여 냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 -18℃ 이하로 온도를 유지확인 및 기록
- 식기구 소독을 위한 전기살균소독기 또는 열탕소독시설 설치
- 외부로 통하는 출입문과 창문은 개·폐가 쉬우며 위생 해충의 진입을 방지하기 위한 방충·방서 시설 설치
- 외부로 통하는 출입문의 바깥쪽에는 에어커튼 설치
- 유아의 성장발달단계에 적합한 시설·기구 사용 적극 권장

※ 수저, 식탁, 의자 등

라. 식품 보관실

- 식품과 소모품은 별도 보관(또는 별도 선반 사용)
- 통풍을 위한 환기 시설, 환기창 및 방충 시설 설치 [참고자료11]

2. 작업별 위생관리

과정	중 점 위 생 관 리	비고
식재료 구매	□ 식단에 따라 현재 재고량, 창고·냉장고 용량, 식재료 저장기간 등 고려하여 적정량 구매로 식재료 신선도 유지 □ 유통기한(소비기한), 원산지, 식품성분표시, 냉장·냉동상태, 포장상태, 판매장소 등 확인하여 구매	[서식3] 식재료 구매·검수서
식재료 검수	□ 원산지, 유통기한(소비기한), 신선도, 포장상태, 온도(냉장: 10℃ 이하, 냉동: 냉동상태 유지), 중량 확인 □ 오염 우려가 있는 외부포장은 제거 후 조리실로 반입 □ 검수 직후 원재료에 따라 적정 보관(냉장식품: 냉장고, 냉동식품: 냉동고)	
전처리	□ 작업순서 : 채소류 - 육류 - 어패류 - 가금류	[서식4]

과정	중 점 위 생 관 리	비고
	※ 각각의 식재료 작업 후 싱크대, 작업대 세척·소독 실시로 교차오염 방지 □ 해동은 냉장고, 전자렌지, 흐르는 물에서 실시(재냉동 금지, 5℃ 이하로 유지) □ 식재료 바닥 작업 금지 - 작업대, 선반 사용(60cm 이상) □ 도마, 칼 용도별(채소류, 육류, 어패류) 구분사용 □ 전처리된 식재료 중 온도관리를 요하는 것은 조리시까지 냉장고 보관 □ 세척수는 먹는 물 사용	
조리	□ 칼, 도마와 같은 기기와 용기는 조리 전·후 구분 사용(나무 도마 지양) □ 조리 작업 전, 조리작업공정이 바뀔 때 올바른 손씻기 및 소독 실시 □ 생으로 먹는 생채소와 과일류는 가열 조리된 식품과 접촉하지 않도록 주의 □ 조리 후 찬 음식은 차게, 따뜻한 음식은 따뜻하게 보관 □ 고무장갑 조리용, 청소용 구분사용(맨손 작업 금지)	
검식	□ 검식 전용 용기와 도구를 사용하여 검식 □ 음식의 맛, 온도, 질감, 조리상태, 이물, 이취 등 확인·기록	유치원 [급식일지]
배식	□ 조리 후 바로 배식 권장(최대 조리 후 2시간 이내 식사 완료) □ 배식하는 자는 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 후 배식 전용 도구를 이용하여 배식(손 배식 금지) □ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지 □ 배식 후 남은 음식 폐기(재사용 금지)	[서식5]
세척 및 소독	□ 급식기구 및 용기는 음식물 제거 후 전용 세척제를 사용하여 매일 온수로 세척, 소독(식기와 각종 기구에 따른 소독), 건조 후 배식 전까지 위생적 보관관리	[그림2] [표1]
식재료 보관	□ 저장기준은 식품에 표시된 기준(식재료별 보관방법 확인)을 우선하며, 표시에 맞게 냉장, 냉동, 실온에서 보관 □ 선입선출(먼저 구매한 식품 먼저 사용) □ 식품과 비식품류를 분류하여 유형별로 적절한 상태에서 보관 □ 대용량 제품을 나누어 보관할 때는 제품명, 개봉날짜, 유통기한(소비기한), 원산지, 제조업체 등 반드시 표기	
급식실 내·외부 환경	□ 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 있는 것으로 페달식 쓰레기통 사용 - 매일 세척 관리 □ 배출된 쓰레기는 즉시 처리하며 매일 수거를 원칙으로 함 □ 재활용 쓰레기는 주방과 멀리 떨어진 곳에 보관하며 수거 시까지 청결하게 보관하고 수시로 청소 □ 조리실 방역은 음식을 준비하지 않는 시간에 실시 □ 50명 이상을 수용하는 유치원은 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10월~3월)는 3개월마다 1회 이상 방역을 실시	

[표1] 식기와 각종 기구에 따른 소독의 종류 및 방법

대상	소독 종류	방법
식기, 행주	자비소독(열탕 소독)	열탕에서는 100℃에서 30초 이상
식기	검열 소독	식기 표면 온도 71℃ 이상
칼, 도마, 기구	화학 소독	용도에 맞는 '기구 등의 살균소독제'를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용

3. 급식종사자 개인위생

가. 유치원급식 종사자는 6개월마다 1회 이상 건강진단 실시하고 2년간 보관

- 건강진단 항목: 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환, 세균성 이질(권장)

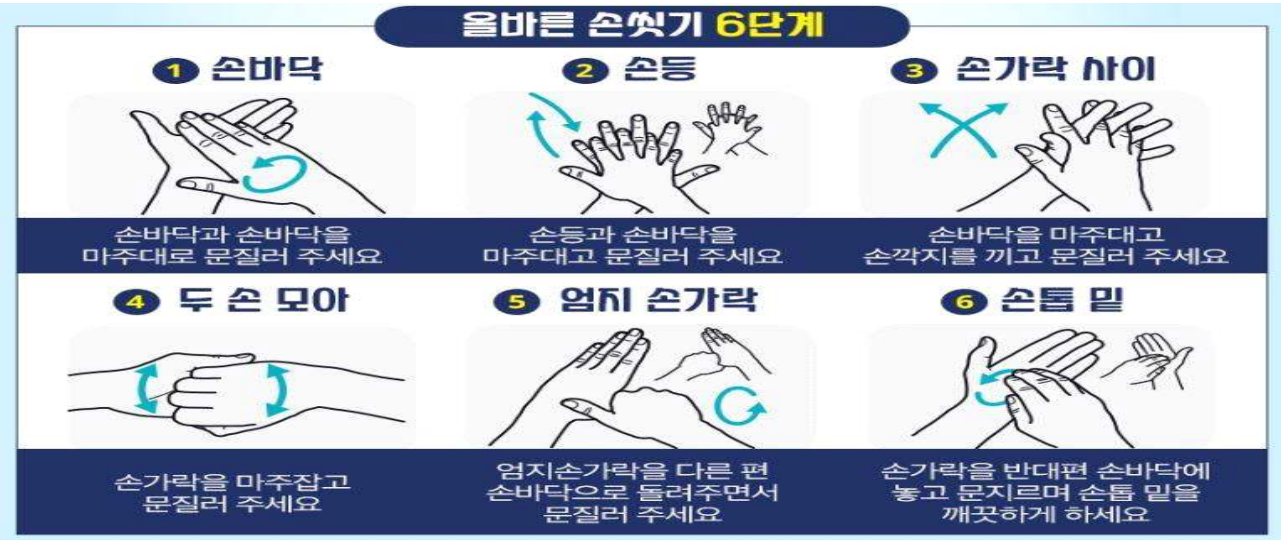
※ 건강진단결과서의 기준일은 '검진일'

※ 코로나19 상황이 종식되어 전국 보건소의 건강진단 업무가 정상으로 복귀될 때까지 급식종사자는 한시적으로 연 1회 건강진단 실시

나. 개인위생관리

- 작업 전 일일 건강 상태 확인 후 조치 : 설사, 발열, 복통, 구토, 손 상처 시 조리작업 불가
- 위생 복장 : 매일 세척된 위생복, 위생모 착용
- 조리종사원 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이 팔찌 등 장신구 착용 금지
- 조리 전·중 수시로 올바른 손 씻기 실시[그림1]

[그림1] 올바른 손 씻는 방법 [출처] 질병관리청(2020.10)



4. 유치원급식 운영평가 및 위생·안전 점검[7)]

가. 정기점검은 교육감 소속 공무원이 연 1회 운영평가 및 연 2회(학기별 1회) 위생·안전 점검 실시(급식 운영평가 및 위생·안전 점검 관련하여 별도 공문 시행)

나. 급식 점검결과를 교육(지원)청 및 유치원 홈페이지에 공개 권장

다. 점검(컨설팅)단은 지역별 실정에 맞게 구성, 점검 요령 연수 등을 통해 실효성 제고, 소정의 점검수당 지급 등 인센티브 제공

라. 신규 영양(교)사 배치 유치원은 신학기 급식 운영 2개월 내 점검 실시 권장

※ 점검 시 전반적인 업무 컨설팅이 함께 이루어질 수 있도록 노력

5.「유치원급식 식중독 중점관리 대책」추진

가. 식중독 발생보고(보고: 유치원→교육지원청→경기도교육청)

- 원장은 식중독 의심환자 2명이상 동시에 발생인지 즉시 관할 시·군·구청 신고 및 교육지원청 보고([서식7] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고서)

  ※ 은폐 또는 미신고 시 300만원 과태료 부과[8)]

- 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 보건 담당 교사의 모니터링 과정에서 이상 징후 발견 시, 반드시 원장에게 보고하고 상황 판단 회의 실시 후 '식중독 의심'으로 판단 시 즉시 보고(신고)
- 유치원 식중독 대책반 구성·운영을 통해 신속한 환자파악 및 치료조치
- 식중독 발생 시 원인 규명을 위한 시·군·구청 역학조사에 적극 협조
- 식중독 의심환자 발생 시 대응 절차에 따라 적극 대응
- 식중독 사고 발생 시 바로 학교안전공제회에 통지

나. 식중독 사고 원인규명을 위한 보존식 보관관리 철저(50인 미만 유치원 포함)

- 보존식은 배식직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 봉투에 조리·제공한 식품의 매회 1인분 이상의 분량을 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관

  ※ 보존식 보관량 부족으로 식중독 원인 규명에 어려움이 있으므로 보존식 용기에 1인분 분량 이상(되도록 150g 이상) 담도록 조치

---

7) 「학교급식법」 제19조, 「동법 시행규칙」 제8조, 위생관리지침서 참조
8) 식품위생법 시행령 제[67조 [별표2]

※ 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 원포장을 뜯지 않은 원상태로 보관

- 채취 시 손이나 기물에 의한 2차 오염 주의
- 보존식 기록지에 식단명, 채취일시, 냉동고온도, 폐기일시, 채취자 등 기록관리 ([서식6] 보존식 기록지)
- 식중독 사고 발생 시 소독처리 등 훼손 금지
- 식중독 등과 같은 위생사고 발생 시 원인 규명 자료이므로 역학조사 관계기관에 보존식 인계 시 수거증 받고 인계(책임소재 명확화)
- 보존식 미보관(위반) 시 과태료 400만원 부과[9)]

다. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과 및 책임소재에 따라 위탁급식업체, 식재료공급업체에 대해 계약해지, 치료비 등 손해배상, 징계요구 등 후속조치
- '학교안전공제회' 의 학교급식 위생사고 보상규정 적용 철저 및 홍보 강화
- 식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌(징계)기준, 식중독 사고 및 급식 위생·안전점검 결과 처분기준 적용

※ 「경기도교육청 학교급식 위생사고 발생 시 처분기준」[10)] 적용

라. 식중독 원인조사 결과 보고(보고: 유치원→교육지원청→경기도교육청)

- 유치원으로 통보된 보건당국의 역학조사 결과를 토대로 「식중독 원인조사 결과」 보고

9) [참고자료16] 식품위생법 과태료 부과기준
10) [참고자료14] 「경기도 학교급식 안전매뉴얼」 '경기도교육청 학교급식 위생사고 발생시 처분기준

※ 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대응 절차

구 분	수행 사항	관련 담당
<1단계> 발생인지	○ 결석생 사유 파악 및 유아 관찰 후 **원내 보고** ○ **원장 주재 대책협의**를 통해 신고 여부 결정 ▷ 대책협의 - 관리자, 영양사 등 참석 ▷ 방역당국과 협의하여 급식 중단 여부 결정(당일)	○유아(담임교사) → 원장 ○유치원
<2단계> 발생보고	○ 식중독 의심환자 발생 신고 및 보고(서식7-1,2) ▷ 유치원단위 식중독 비상대책반 가동	○유치원 → 보건소 및 교육(지원)청 → 교육부
<3단계> 원인·역학조사 준비 및 실시	○ **원인·역학조사 전 확인사항 준비 철저[참고자료13]** ▷ 식중독 의심환자 발생 경위, 최초증상 일자, 주요 증세(설사, 구토 횟수) 등 파악 및 기록 철저 - 증상이 심한 유아 대상으로 1:1면담 조사 실시 - 역학조사 종료 전까지 유아 귀가 보류 ○ **식중독 원인·역학조사 적극 협조** ▷ 환자규모·분포도, 특이사항 파악 등 조사 협력 ▷ 급식소 현장 보존, 유치원 급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공 - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거 - 설문조사(환자·대조군 조사), 채변 검사 실시	○유치원 ○교육지원청 - 시·군·구(위생부서) - 관할 보건소(감염부서)
<4단계> 조사 후 조치	○ 급식 재개 여부 결정 ○ 급식실, 교실 등 유치원시설 대청소 및 소독·방역 ○ 가정통신문 등으로 학부모의 이해와 협조 유도 ○ 학교안전공제회에 발생 사실 통보 ○ 언론 보도 대응 철저	○유치원 ○ 각 기관
<5단계> 모니터링	○ 유증상 유아 지속적 모니터링 ○ 개인위생관리 지도 및 식중독 예방 교육 실시	○유치원 및 교육지원청 ○유치원

6. 급식실 세척제 및 소독제 관리

가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 헹굼 보조제 적합한 제품 사용

- 식품의약품안전처고시 「위생용품의 기준 및 규격」에 적합한 제품을 용법·용량에 맞게 사용
- 급식소에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 용량에 맞게(또는 기준 사용량 이하로) 사용하되, 학생들의 건강과 안전을 위하여 반드시 **수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용**(가급적 친환경세제 사용 권장)
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류 되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 헹굼 작업 실시

나. 채소 및 과일류 소독제 사용 시 준수사항

- 소독제는 「식품위생법」에 따라 식품에 대한 살균·소독제로 승인하여 고시한 식품첨가물로 표시된 제품 사용
- 용법·용량에 맞게 사용하고, 적정 농도 반드시 준수
- 염소소독 시 5분간 침지한 후 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 헹굼 철저

7. 급식소 안전사고 예방관리

가. 유치원급식소 안전사고 예방

- 튀김요리 등 준비를 위해 식용유를 가열, 전기기계·기구 등의 합선으로 인한 화재사고가 발생됨에 따라 조리기기 사용 시 근로자 이탈금지, 소화기배치 등 안전사고 예방관리 철저
- 급식실내 작업 전·중·후 근골격계 부담 완화를 위한 스트레칭 실시
- 식기세척제 세제 등 중량물 운반시 운반캐리어 사용 및 적정량 운반
- 쌀, 튀김유, 양념류 등 10Kg 단위 구매사용권장
- 급식실에 산업안전 기본수칙 및 안전표식 게시
- 조리기계·기구의 안전작동 방법 및 관리책임자 지정·게시 및 안전보건 표시 부착 철저
- 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리

나. 유치원급식 종사자 업무상 재해 발생 시 산재처리 적극 안내

- 유치원급식 종사자가 업무상의 사유로 부상, 질병, 장해 등의 재해 사고를 당한 경우, 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원

다. 유치원급식 관련 학생 안전사고 예방 관리 철저[11)]

- 식재료 배송 시 납품차량 안전운행, 배식 중 뜨거운 국물에 의한 화상예방, 배식차 운반 시 전도방지, 승강기 시건 확인 등 유치원생들 각종 안전사고 예방관리 철저
- 교직원 및 유치원생 대상 급식 관련 안전교육 실시

11) 「경기도 학교급식 안전매뉴얼」 제4장 “학교급식 학생안전사고 대응 매뉴얼” 참조

Ⅲ 유치원급식 영양 및 식생활 관리

기본방침

○ 유아기 적합한 영양 관리기준 준수 및 균형 잡힌 식사 제공을 통해 성장·발달

○ 유아기에 형성되는 식품 기호도 및 사회인지 능력발달로 올바른 식습관 형성을 위한 체계적인 식생활 지도 필요

○ 알레르기 유발 식품 표시제 및 영양표시제 시행으로 안전한 식생활 관리 확보

추진 방향

1. 영양 관리

가. 영양 섭취 기준

– 유치원생 학교급식의 영양 관리기준

에너지 (Kcal)	단백질	비타민A (㎍ RAE)		티아민 (비타민B_1) (㎎)		리보플라빈 (비타민B_2) (㎎)		비타민C (㎎)		칼슘 (㎎)		철 (㎎)	
		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

자료 : [학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표3](개정 2021.1.29.)

나. 식단 구성 및 작성

– **유아기 특징:** 유아 일일 영양 섭취 기준량에 기초하여 작성하되, 구성 식품의 다양성, 연령별 활동량과 소화성 고려

– **유아기 식단 작성 시 고려할 점**

- 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품으로 식단을 구성하되, 성장기 유아 신체발육에 필요한 칼슘과 양질의 단백질이 충분히 함유되도록 식단 구성
- 조리는 소화되기 쉬운 것으로 하며, 자극성 향신료나 화학조미료 사용을 제한하고 맛은 되도록 싱겁게 함

- 유아들이 다양한 식품을 경험할 수 있게 하되, 적합한 식품과 맛에 대한 선호도 고려
- 가공식품보다는 천연식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소 공급
- 급식량과 제공 시간을 정하여 규칙적으로 적정량 배식
- 유아 식단에서 바람직하지 않은 음식은 제외

(1) 맵고 짠 자극적인 음식(매운 국이나 찌개, 장아찌· 절임 등 반찬류)

(2) 소화하기 어려운 음식(오징어 튀김, 강정류 등)

(3) 씹기 어려운 음식(딱딱한 과일, 큰 고기류 등)

(4) 삼킴사고 발생 우려가 있는 음식(가시가 있는 생선 등)

- 병설유치원이 있는 초등학교 경우 유아기의 특징을 고려하여, 충분한 영양을 섭취할 수 있도록 식단 구성 및 조리법 강구

◆ 식단 구성 예

기본 형태	기본종류	음식의 예
주식	밥, 면, 빵	보리밥, 잡곡밥, 샌드위치, 잔치국수 등
국	고깃국, 된장국, 각종 찌개	소고깃국, 배추된장국, 순두부찌개 등
주찬	고기류, 생선류, 달걀류, 두부류	불고기, 돈가스, 임연수 구이, 채소 달걀말이 두부 양념 조림 등
부찬	채소류 및 해조류	시금치나물, 콩나물무침, 애호박볶음, 김치볶음
김치	채소류	배추김치, 깍두기, 열무김치 등

※ 유아 수 100인 미만인 경우 어린이급식관리지원센터 의무 등록

■ **어린이급식관리지원센터**

- 유치원 집단급식소 대상은 어린이급식관리지원선테에 등록하여 위생 및 영양관리에 관한 지원을 받아야한다.[12)]

※ 식단 작성 및 메뉴별 열량 등 산출 시 활용

- 연령별 기준 식단 및 영양량을 충족시키는 어린이 맞춤 레시피 제공

※ 어린이급식관리지원센터 홈페이지 : https://ccfsm.foodnara.go.kr/

2. 영양·식생활 교육

가. 식품안전 및 영양·식생활 교육

– 「유치원교육(운영)계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획' 반영 및 실시

– 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 식중독 예방, 식품안전

12) 어린이식생활안전관리특별법 제21조2(급식소의 등록)(2021.12.30.)시행

및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영

※ 유·초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함

범교과 학습주제인 안전·건강 교육(건강한 식생활 및 영양교육 등)을 관련교과 또는 창의적 체험활동 등 교육 활동이 전반에 걸쳐 통합적으로 다루고, 지역사회 및 가정과 연계 지도

※ 영양·식생활 교육은 교육과정 등과 연계

- 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 매주 수요일 '잔반 없는 날' 운영 등 잔반 안 남기기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공
- 식사 지도
  - 식사 태도 및 식사예절은 식사 전, 후 인사하는 습관 음식물 입에 넣고 말하지 않기, 식사 시 다른 사람에게 소리를 지르지 않기 등
  - 위생 습관 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리 앉기, 식후 식기와 수저는 스스로 정리하는 습관 등
  - 연령별 식행동 특징 및 식사 태도 발달에 따라 지도

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

자료 : 아동영양과 건강교육(교문사 2010)

나. 편식 및 비만 영양·식생활 지도

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

참고

- ㅁ 가족이 편식을 하지 않는다
- ㅁ 조리법 다양화로 유아의 긍정적 관심 유도
- ㅁ 즐거운 식사 분위기 조성
- ㅁ 음식을 강제로 주지 않으며, 식사량에 대하여 지나치게 관심을 나타내거나 강요하지 안는다.
- ㅁ 식재료를 이용한 요리 등 체험 등 교육실시

– 비만 유아 지도

- 비만 원인: 유전적 요인 또는 과식, 고열량 음식의 잦은 섭취 등 잘못된 습관
- 비만관리 중요성: 소아비만은 고지혈증, 지방간, 고혈압과 당뇨병 같은 성인병을 조기 유발할 뿐 아니라 성인비만으로 이어질수 있으므로 유치원에서 비만 유아의 식생활 관리가 중요
- 비만 예방 및 관리: 유치원에서 식사 뿐 아니라 가정 내 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모에게도 유아의 체중조절과 음식 선택 방법에 대해 교육
- 교사 역할: 비만 유아의 추가 배식량을 조절하고, 주변 사람들의 편견으로 인해 비만 유아가 마음의 상처를 입지 않도록 관심을 두고 격려와지지

다. 식품 알레르기 지도

– 식품 알레르기 표시

■ 식품 알레르기 유발물질 표시대상
①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲ 잣
※ 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장 사항

– 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 식당 및 홈페이지에 게시

※ 공립유치원은 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보와 학교별 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

– 유아에게 알레르기 식품 섭취 제한관리 또는 실정에 맞게 대체 식품 제공

– **식품 알레르기 관리[서식10]**

- 식품 알레르기 실태 조사 및 파악
- 학부모(보호자) 개별 면담 및 선정

- 관리대상 기록 카드 작성(권장 사항)
- 식품 알레르기 관리 준비 및 실행(메뉴 및 조리과정 관리, 식사 시간 관리, 수업 관리)
- 식품 알레르기 유아 정보 기록 유지

라. 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립

- 나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영·수립
- 유치원급식 운영평가 시 유치원별 계획 수립·이행 여부 확인
- 유치원급식에서 나트륨 저감화 실천
  - 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시
  - 저염식단 제공 방법

    ⑴ 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용

    ⑵ 가공식품보다 신선식품 구매하기

    ⑶ 나트륨을 줄인 양념 재료 구매하기

    ⑷ 조리법 변경

3. 영양 상담 프로그램 운영

가. 영양상담실 운영

- 유치원 홈페이지 및 영양연구실에 ‘영양상담실’ 개설·운영
- 대면, 온라인, 집단상담 등 다양한 방법을 통한 상담 실시 권장

나. 유아 건강 상태에 따른 영양 상담 프로그램 운영

- 식사 조절이 필요한 학생 상담 희망 조사 및 영양 상담 운영계획 수립
- 영양 상담에 따른 개별 맞춤형 식단제공(대체식, 제거식) 시 사전에 학부모 동의 필요

Ⅳ 안전하고 우수한 식재료 사용

기본방침

○ 학교급식법의 식재료 품질 기준을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용

○ 식재료 원산지 표시 및 투명성을 보장하여 유치원급식에 대한 신뢰 향상

추진 방향

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제

가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제

– 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표2에서 규정한 “학교급식 식재료 품질관리기준”에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용[첨부자료1]

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

– 유치원에서 김치를 구매하는 경우 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

나. 식재료의 원산지 표시제 준수

– 원산지 표시대상

품목	표시대상
농산물	배추김치(배추김치가공품 포함) 중 배추(얼갈이배추와 봄동배추 포함)와 고춧가루, 쌀(밥, 죽, 누룽지) 및 그 가공품(찹쌀, 현미, 찐쌀 포함), 두부류(가공두부, 유바는 제외), 콩비지, 콩국수, 콩가공품
축산물	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품
수산물	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미 및 그 가공품

- 위의 해당 식재료가 섞인 제품 경우에도 모두 기록
- 육가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우 그 포장재에 적힌 원산지 표시
- 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법령」 참조, 위반 시 과태료, 과징금 등 부과대상

– **표시 방법**

- 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개
- **원산지가 표시된** 식단표는 교실 또는 식당 입구 등에 게시

• 예시) 자료

11월 식단예정표

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
	3일	4일 수요일 다 먹는 날	5일	6일
식단명 아래 숫자는 영양량 에너지/단백질/칼슘/철분 kcal/g/mg/mg	찰보리밥 얼갈이된장국(5.6.13.18.) 시금치돼지불백(5.6.10.13.18.) 새송이엿장구이(5.6.13.18.) 총각김치(9.13.) 귤 * 496.5/21/141.3/2.2	잔치국수(1.5.6.9.13.16.18.) 떡볶이(1.2.5.6.13.16.) 치즈오색산적(1.5.6.10.15.16.) 열무김치(9.13.) 라임쿨레쉬(5.13.) 고구마구이 * 587.2/22.4/216.9/4.6	조각서리태밥(5.) 동태찌개(5.6.13.18.) 잔멸치볶음(5.6.13.18.) 순대야채볶음(5.6.10.13.18.) 오이김치(9.13.18.) 에이스비타플러스(2.) * 483.3/21.4/289.9/3.9	혼합잡곡밥(5.) 일식우동(1.5.6.9.12.13.16.18.) 시금치무침(5.6.18.) 햄프시드오리떡갈비(2.5.6.13.) 석박지(9.13.18.) 식물성요구르트(2.) * 478.8/16.5/165.6/2.4

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

➡ 식품 알레르기 증상을 보이는 학생들은 음식명 옆의 번호와 알레르기 정보의 번호를 확인하여 해당되는 음식은 가급적 먹지 않도록 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.

식재료 원산지 알림

쌀	김치	쇠고기	돼지고기	달걀	닭고기	콩 및 콩류 가공품	오징어 꽃게	식육가공품	오리생육 및 훈제	낙지	명태 (동태)	가자미	갈치
햇쌀드리	배추 국산, 고춧가루 국산	한우1등급	국산1등급	국산 1+등급		국산	국내산	국내산	국산	중국산	러시아산	미국산	수입산

– 관계법령 및 안내자료

• 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 제3조, 동법 시행규칙 제3조제2호 [참고자료4] '영업소 및 집단급식소의 원산지 표시 방법' 참조

• (농수산물) 농산물품질관리원(http://www.naqs.go.kr) – [원산지표시 종합 안내 서비스]

• (수산물) 수산물품질관리원(http://www.nfqs.go.kr) – [원산지표시]

• (축산물) 축산물품질평가원(http://www.ekape.or.kr)–[축산물원패스, 축산물이력관리시스템 운영[13)]]

다. 축산물 이력제도 준수

– **(이력관리대상 축산물)** 국내산 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란 및 수입산 소고기, 돼지고기(가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물 제외)

※ 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」 제18조 참조.

– **(준수사항)** 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시 및 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 3년간 보관

– **(표시·게시 방법)** [방법1] 또는 [방법2] 중 한 가지 방법 적용

<table>
<tr><td rowspan="2">[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원・학교 홈페이지에 게시
* (선택1)또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용</td><td>(선택1) 축산물품질평가원 '맘편한서비스' QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회</td></tr>
<tr><td>(선택2) 유치원・학교 홈페이지에 축산물 조리시 마다 등록</td></tr>
<tr><td colspan="2">[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시</td></tr>
</table>

※ (국내산 축산물이력제) www.mtrace.go.kr / (수입산 축산물이력제) www.meatwatch.go.kr

13) 축산물이력제 시스템이란 소·돼지·닭/오리/계란을 도축부터 판매에 이르기까지 정보를 기록·관리하며 위생·안전의 문제를 사전에 방지하고, 문제가 발생하면 그 이력을 추적하여 신속하게 대처하기 위한 제도

2. 식재료 품질관리기준 심의·자문 의무화

가. 식재료 원산지 등 구체적 품질 기준, 운영위원회 심의 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 운영위원회 심의를 거쳐 원장이 결정(학교급식법 시행령 제2조)
- 식재료 품질 기준(학교급식 시행규칙 제4조제1항)

품목	품질 기준 내용	비 고
농산물	□ 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 농산물을 사용(단, 원산지표시대상 식재료가 아닌 농산물은 제외) □ 쌀은 수확 연도부터 1년 이내의 것을 사용	
축산물	□ 「축산물위생관리법」 제9조2항에 따라 안전관리인증기준(HACCP)적용 도축장에서 처리된 식육을 사용.	
수산물	□ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조 관련법령에 따라 원산지가 표시된 수산물 사용	
가공식품 및 기타	□ 유치원운영위원회의 심의를 통해 결정된 가공완제품의 품질 기준을 준수 □ 김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP)적용 업소에서 생산된 제품 사용	※식품위생법상 '즉석판매제조·가공업'의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원급식에 사용할 수 없음

※ 학교급식법 시행규칙 [별표2] '학교급식 식재료 품질관리 기준'을 참고하여 준수[참고자료6]

나. 식재료 구매시 원산지와 품질 등급, 품질 기준 명시 및 검수 철저

- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 및 품질 등급, 품질 기준을 명시토록 하고, 검수는 영양(교)사가 유치원관계자, 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시
  - 식재료 검수 시 계약서에 명시한 사항과 납품된 물품의 표시사항, 규격, 품질 등급, 원산지, 신선도 등과 일치하는지를 철저히 확인하고 검수
    - ☞ 인증제품(HACCP인증, 전통식품인증, 친환경인증 등) 요구 시, 해당 인증마크 확인
    - ☞ 한국식품안전관리인증원 홈페이지 통해 HACCP인증업소 검색 가능
    - ☞ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1)에 따라 '유통기한'이 '소비기한'으로 변경되는 바 검수 시 확인(추후 세부내용 안내)

다. 적격 납품업체 선정 및 관리

- 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 업체를 통해서 식재료 구매(참고자료15)
- 유치원운영위원회에서 식재료 등의 조달 방법 및 업체 선정 기준 심의
- 식재료 공급업체 선정 및 관리기준

구분	공급업체 선정 및 관리기준	비고
곡류 및 과채류	1. 원산지 표시가 있는 제품	거래명세서 표기
	2. 친환경농산물인증품, 농산물표준규격(상 이상), 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적 표시농산물 표시가 있는 제품	
	3. 쌀은 수확 연도가 1년 이내	
축산물 및 가공품	1. 이력번호표시가 있는 제품	이력번호 식당 게시
	2. 축산물안전관리인증기준(HACCP)이 있는 제품	
	3. 등급판정확인서가 있는 것(쇠고기3등급이상 한우 및 육우, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기 및 오리고기는 1등급 이상 권장)	
	4. 수입육인 경우 수출국에서 발행한 검역증명서 수입신고 필증이 있는 제품	
	5. 원산지 표시한 제품	거래명세서 표기
	6. 냉장·냉동상태로 유통한 제품	
난류	1. 세척·코팅과정을 거친 제품 권장(달걀 2등급이상 권장) ※ 가능한 0~15℃에서 냉장 보존·유통한 것	
	2. 산란 일자 표시된 제품	
수산물 및 가공품	1. 원산지 표시의 제품	거래명세서 표기
	2. 품질인증품, 지리적표시수산물	
	3. 냉장·냉동 유통되는 제품	
전처리 농·수산물	1. 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법 등 표시한 제품	
김치류	1. 식품안전관리인증기준(HACCP)이 있는 제품	
	2. 포장상태가 완전한 제품	
양념류	1. 표시기준을 준수한 제품	
기타 가공품	1. 유통기간 표시된 제품	
	2. 포장상태가 완전한 제품(포장이 훼손되지 않은 것)	

3. 안전과 품질이 우선적으로 고려되는 식재료 구매

가. 식단 작성에 근거하여 식재료 구매

- 신선 및 냉장식품의 경우 식재료 신선도를 위하여 매일 구매 권장
- 식재료 구매계획 시 식단 작성 레시피에 근거하여 구매량 산출하고 필요한 양만큼 구매

예시) 식재료 구매량 산출 예

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

※ 식단계획 없이 1회 대량 구매 후 보관하며 조리에 계속 사용하여, 급식의 질이 낮아지는 사례가 없도록 주의

나. 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식 질 향상

- 친환경 · GAP(농수산물우수관리제도) · HACCP인증품 및 지역 농산물 등 안전하고 우수한 식재료 사용 권장
- 식재료 구매 시 원산지와 규격 및 품질기준을 분명하게 제시

예시) 축산물 발주 예 : 한우 1등급, 양지, 냉장육, 국거리(절단, 덩어리)

- 가능한 국내산 우수식재료를 사용하되 부득이한 경우 수입산 허용

다. 유관기관과 연계한 식재료 안전성 검사

- 지자체와 협조하여 식재료 수거 후 농수산물안전성검사소(농·수산물 등 방사능검사), 경기도동물위생시험소(축산물 한우유전자검사) 등에 의뢰

※ 급식 식재료 구매 시, 안전성검사 관련 협조 사항(특수계약조건 명시)

> 예시) 유치원장은 계약상대자가 납품한 식재료에 대하여 식품위생 또는 학교급식관계 공무원으로 하여금 안전성 검사를 요청할 수 있으며, 계약상대자는 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거*할 수 있도록 협조한다.
> [*근거 : 학교급식법 제19조 제1항]

- 기관별 검사 분석계획에 따라 급식 일자, 납품업체 현황 파악 등 협조

Ⅴ 유치원 급식비 지원 및 관리

기본방침

○ 유아들의 건전한 심신발달, 학부모 부담 경감 및 차별 없는 보편적 교육복지 실현

추진 방향

1. 2023년 유치원 급식비 지원계획

가. 지원대상 및 일수

- 지원대상: 경기도 내 공·사립 유치원에 재원 중인 유아
- 지원일수: 사립유치원 201일, 공립유치원 188일

나. 지원 방향

- 공·사립 유치원 유아에게 학기 중 급식경비 지원
- 자치단체와의 재정분담을 통하여 지속적·안정적 사업 추진
- 식품비, 운영비, 인건비에 대해 최근 2년 간 농·축·수산물 소비자물가지수(8.2%), 생활물가지수(3.2%), 최저임금인상률(5%) 반영

다. 2023년 유치원급식비 지원단가: 유치원 규모에 따라 구간별 단가 적용

1) 공립 유치원: 식품비 및 운영비 단가 분리

(단위 : 명, 원)

구분 \ 학생수	1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 500	501 ~ 600	601 ~ 700	701 ~ 800	801 ~ 900	901 ~ 1000	1,001 ~ 이상
식품비	2,980	2,950	2,860	2,780	2,690	2,620	2,540	2,460	2,390	2,310	2,250	2,170
운영비	310	310	300	290	280	270	260	250	240	230	230	220
지원단가	3,290	3,260	3,160	3,070	2,970	2,890	2,800	2,710	2,630	2,540	2,480	2,390

※ 단설유치원의 경우 수익자로 급식비를 부담해야 하는 상황 발생 시, 유아학비로 급식비 집행 가능 (2023학년도 유아학비지원계획 참고)

2) 사립유치원 : 인건비 포함 지원단가

(단위: 명, 원)

구분 \ 학생수	1~50	51~100	101~200	201~300	301~400	401 이상
사립유치원	4,210	4,180	3,920	3,670	3,400	3,320

라. 2023년 유치원급식비 예산액 현황

(단위 : 교, 명, 천원)

대상	재원 부담	학교수	학생수	기관별			소요액	교특회계 편성액
				교육청	도청	시,군		
만3~5세	공립 : 교육청, 도청 분담 사립 : 교육청, 도청, 시·군 분담	2,165	153,644	73,717,033	12,804,561	40,957,949	127,479,543	86,521,594

마. 기초자치단체별 분담 비율

(단위 : %)

시군명	공립	사립		시군명	공립	사립	
	교특	교특	시·군		교특	교특	시·군
수원	100	50	50	이천	100	50	50
성남	100	50	50	용인	100	50	50
안양	100	50	50	안성	100	60	40
과천	100	50	50	김포	100	50	50
부천	100	50	50	시흥	100	50	50
광명	100	50	50	의정부	100	60	40
안산	100	50	50	동두천	100	70	30
평택	100	50	50	양주	100	60	40
군포	100	50	50	고양	100	50	50
의왕	100	50	50	구리	100	50	50
여주	100	60	40	남양주	100	50	50
화성	100	50	50	파주	100	50	50
오산	100	50	50	연천	100	70	30
광주	100	50	50	포천	100	60	40
하남	100	50	50	가평	100	70	30
양평	100	70	30	총 31개 시군			

※ 교특은 「교육청+도청」

2. 유치원급식비 지원 절차

가. 신청 : 유치원에서는 해당 유치원 재원 유아의 현황을 파악하여 분기별로 교육지원청에 급식비 소요액 신청 [급식비 지원금 신청 (서식①) 참조)]

나. 지원: 교육지원청에서는 지원신청서의 유아수와 유아학비지원시스템(e-유치원 시스템)의 유아수를 비교 후 지원기준 일수 201일내 분기별 소요액을 지자체 통보 및 월별 분할 지급

다. 정산: 유치원에서는 분기별 급식지원금 정산서 제출, 교육지원청은 정산 후 다음 분기 지원 시 전 분기 과부족액을 반영한 금액지원 급식지원금 분기별 정산 보고 ([서식②] 참조), 유아별 정산 세부내역([서식③] 참조)

3. 유치원급식비 예산 편성 및 관리

가. 급식비 예산 편성 및 관리

- 사립유치원의 자치단체에서 지원되는 급식지원금은 가능한 식품비로 전액 편성 및 집행
- 사립유치원은 급식지원금과 수익자부담급식비를 분리하여 예산 편성 및 관리
- 사립유치원은 지원일수 범위(201일) 내 급식비 추가 징수 지양하고, 급식 지원 일수 초과 시에만 수익자부담급식비 추가 징수 가능

> <예시> 급식단가 4,210원, 급식일수 220일 경우, 추가 징수액은?
>
> ⇒ 4,210원×19일 = **79,990원**

- 수익자부담급식비는 유치원운영위원회 심의(또는 자문)를 거친 후 징수

※ 근거 : 유아교육법 제19조의 4(유치원운영위원회의 기능)

- 단설, 병설유치원의 경우 수익자로 급식비를 부담해야 하는 상황 발생 시, 유아학비로 급식비 지원 가능(2023학년도 유아학비지원계획 참고)
- 급식비 환불 규정 마련
- 급식비 환불 규정 마련

환불 규정(예시)

제1조(목적) 유아의 급식비를 징수함에 있어 전출 및 장기결석 환불을 용이하게 하기 위함이다.

제2조(대상) ○○유치원 유아 및 교직원을 대상으로 한다.

제3조(급식비 징수) 급식비 지원금 및 학부모 부담 차액징수분으로 한다.

제4조(전출학생의 급식비 환불) 전출 유아에 대하여 전출일까지의 급식비를 제외한 전액을 환불한다.

제5조(장기결석생 급식비 환불) 장기결석을 5일 이상 하면서 급식 미실시를 밝힌 경우, 장기 결석한 날 수만큼 급식비를 환불한다. (단, 4일까지의 결석은 환불하지 않는다.)

※ 환불규정은 유치원운영위원회 심의(또는 자문)을 통하여 유치원별 실정에 따라 조정

나. 급식비 지출관리

- 급식비는 식품비, 인건비, 운영비로 집행
  - 식품비 : 충분한 식품비 사용으로 급식의 질 확보
  - 인건비 : 급식전담직원의 인건비로만 집행(급식 이외의 업무를 겸직하는 경우 전액 집행 불가)
  - 운영비 : 단순 소모품, 소모성 집기류만 집행 가능

    ※ 소모성 집기류 예 : 칼, 도마, 집게 등

    ※ 기구구입 및 시설 유지·보수 사용 불가/ 단, 연료비는 적정 비용 반영(별도 계량기 설치 권장)
  - 급식비를 집행함에 있어 우선 식품비로 집행토록 하고, 운영비, 인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행될 수 있도록 집행에 유의하시기 바람
- 급식비(중식) 이외의 항목은 지원 불가 (급식에 포함되지 않은 우유, 간식, 요리 수업 등)
- 교직원 급식비 관리
  - 유아 1인 1식당 지원되는 급식지원금(무상급식비)+자치단체 지원금*으로 책정하는 것을 원칙으로 운영

    * 자치단체 지원금 : 1인당 금액으로 지원되는 사업에 한함(예: 우수농산물, 쌀 지원금)
  - 급식지원금 및 유아 수익자부담급식비로 지출 불가
- 방학 중 종일반 운영 시 급식지원금으로 지출 불가(수익자부담급식비는 가능)
- 사업 종료 후 정산에 대해 학부모에게 홈페이지 또는 가정통신문으로 안내하여 집행의 투명화

◇ **급식지원금 지출 원칙(교육청, 지자체)**
- **유치원 교비 통장(교육청보조금)과 시보조급식비 통장(시보조금) 사용**
- 지자체 계좌에서 식품비로 우선 지출
  (지출 우선 순서 : 식품비 >> 운영비 > 인건비)
- 해당 계좌에서 신용(체크)카드로 직접 집행

다. 신청 및 정산 서식(예시)

– 서식① [급식지원금 신청]

[단위 : 일, 원]

유치원명	급식 지원단가 (a)	지원 유아 수 (b)	_분기 급식 예정일수(c)				신청액 (a×b×c)	비고
			_월	_월	_월	계		

※ 사립유치원의 급식일수는 20일 고정(2월, 8월 제외)

– 서식② [급식지원금 분기별 정산]

[단위 : 일, 명, 원]

유치원명	급식 지원단가	실제 지원 유아수	_분기 급식일수				지원액	집행액				잔액 (지원액-집행액)
			월	월	월	계		식품비	운영비	인건비	합계	

– 서식③ [유아별 정산 세부내역]

[단위 : 일,명,원]

유치원명	연번	유아명	연령	급식 지원단가	지원 급식 일수				지원액	비고 (전출, 장기결석 등 사유 작성)
					_월	_월	_월	계		

라. 기타사항

– 급식비 지원 현황을 학부모에게 정확히 안내

- 급식비의 개념은 월 단위가 아닌 1식으로 산출
  - 급식비=급식단가×급식일수

<예시> - 1개월에 55,000원 12개월 징수(×)
- 1식 2,980원, 1개월 급식일수 20일인 경우, 급식비는 59,600원

- 급식의 질 유지를 위하여 급식일수 준수

예) - 공립: 187일 급식지원금으로 190일 급식 운영 금지
- 사립: 200일 급식지원금으로 205일 급식 운영 금지

4. 유치원급식비 집행시 유의사항

- 수익자부담급식비는 제외하며, 해당 분기 실제 지원 유아수와 집행액 현황을 파악하고자 함
- 사립유치원의 경우 유아 전입·전출·장기결석이 있을 경우 서식 작성 후 비고란에 사유 기재(성명, 전출입 일자 등)
- 공사립유치원의 경우, 분기별 월초(3, 6, 9, 12월) 급식 유아수를 급식 지원대상 인원수로 결정

  단, 사립유치원은 전입·전출 반영, 학사일정(2월, 8월 포함)을 고려한 201일 지원

<예시> 3월 초 급식 유아수 100명인 경우, 3~5월 유아 전출입과 상관없이 해당 분기 동안은 100명으로 처리
→ 단, 분기 중 전체 유아 수 대비 5% 이상 증감 발생 시 교육지원청과 협의하여 지원대상 인원수 변경 결정 가능

- 급식지원금 정산서의 대상 유아수와 e-유치원 시스템상 등록 유아수 차이 발생 시 사유 확인 후 지원

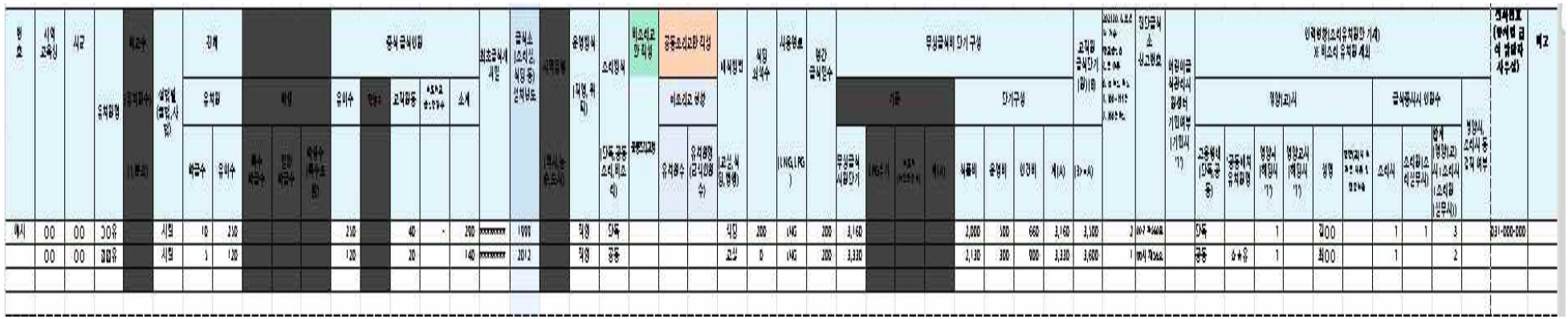
  ※객관적 증빙 서류, 출석부 사본, 급식비 지원영수증[참고자료1] 등
- 업무경감 차원에서 유아학비지원시스템(e-유치원 시스템)에서 확인 가능한 유아의 영수증 제출 생략 가능
- 서식 ①, ②, ③은 예시이며, 변경 가능

Ⅵ 2023년 유치원급식 사업별 보고사항

번호	보 고 사 항	작성대상	보고기한	서식
1	유치원 급식 명단 * '23년 3월 이후 신설학교는 개교 즉시 명단 보고	전체 공,사립 유치원	2023. 3. 17. / 개교즉시	보고 1
2	위탁급식 명단 및 현황	전부위탁급식 유치원	위탁급식 계약체결 시	보고 2-1
			2023. 6. 30. / 2023. 12. 29.	보고 2-2
3	2023 유치원급식 음식물 쓰레기 발생 및 처리 현황	공립유-조리교 사립유 200인 이상	2024. 3. 10.	보고 3
4	유치원급식비 실적보고	전체 공,사립 유치원	2024. 3. 20.	보고 4-1(사립유) 보고 4-2(공립유)
5	유치원급식 기구 현황	공립유-조리교	2023. 3. 30.	보고 5
6	급식 실시현황	공립 단설유 전체 사립 50인 이상	2024. 3. 4.	보고 6-1
				보고 6-2
				보고 6-3

[보고1]

2023년도 유치원 급식학교 명단



유치원 비작성 부분(셀 삭제 금지, 병합 금지)

※ 작성요령(2023. 4월기준)

1. 작성 대상 : 단설 공립유, 사립유치원
2. 급식인원수 : 유치원 유아수, 교직원수 기재
3. 최초급식개시일, 급식소(조리실, 식당 등) 설치년도: 최초 개원일과 동일하면 개원일 작성
4. 운영방식
 - 직영 : 유치원에 조리실을 갖추고 모든 음식을 직접 조리하여 제공하는 경우
 - 위탁 : 위탁급식업체와 계약을 체결하여 유치원의 시설을 이용하여 급식을 제공하거나 배달을 통해 외부에서 급식을 가져오는 경우
5. 조리방식
 - 단독조리: 유치원 단독 조리하여 제공하는 경우
 - 공동조리: 인접하고 있는 유치원과 공동으로 급식을 제공하는 하는 조리 유치원인 경우
 - 비조리: 인접하고 있는 유치원에서 조리한 음식을 가져와 제공하는 경우(위탁급식 유치원 제외)
6. (※ 비조리 유치원만 작성) 공동조리유치원명 : 인접한 유치원이나 학교 등의 급식시설을 공동으로 이용하는 경우 기재
7. (※ 공동조리 유치원만 작성) 비조리 유치원 현황 : 비조리 유치원 수와 유치원명 기재
8. 배식방법 - 교실: 교실배식, - 식당: 식당배식, - 병행: 교실과 식당을 병행할 경우
9. 사용 연료: LNG, LPG 등으로 기재
10. 교직원 급식단가는 유아 무상급식 단가보다 같거나 많아야함.
11. 급식일수 : 연간(2023.03.01~2024.02.28까지) 급식일수

12. 2022.10. 정보공시(2차) 기준에 따른 학교급식법 적용 대상 여부
 - 0. 학교급식법 적용 대상이 아닌 유치원: 50인 이하
 - 1. 유아수 50~99인 유치원
 - 2. 유아수 100~199인 유치원
 - 3. 유아수 200인 이상 유치원
13. 집단급식소신고번호 : 1회 급식인원 50명 이상인 경우에 기재(식품위생법 제2조, 및 제88조)
14. 어린이급식관리지원센터: 관내 센터 등록시 '1' 기재
15. 고용형태: 영양(교)사 단독배치 시 '단독', 2개원이상 공동배치 일 경우 '공동'
16. 공동배치 유치원명: 영양(교)사 공동배치시 본 유치원외 유치원명 모두 기재
17. 조리사: 조리사 면허증 소지자 채용시 '1'
18. 조리원(조리실무사): 조리사를 제외한 조리인력 인원수 기재
19. 영양사,조리사 겸직여부: 구체적으로 작성
 -예) 영양사와 조리사 겸직, 또는 교사와 영양사 겸직 등

[보고2-1]

2023년도 유치원 위탁급식 명단 (유치원용)

지역명	유치원명	유아수	위탁업체 현황								비고
			업체명	대표자	영업신고번호	업종	소재지	전화번호	계약기간		
									계약일	만료일	

1. 소재지는 위탁급식업체의 주소를 기재
2. 계약기간에는 [셀서식/표시형식/날짜/97-3-4] 형태로 계약일과 만료일을 기재

[보고2-2]

2023년도 유치원 위탁급식 명단 (교육지원청용)

지역명	유치원명	유아수	위탁업체 현황								비고
			업체명	대표자	영업신고번호	업종	소재지	전화번호	계약기간		
									계약일	만료일	

1. 소재지는 위탁급식업체의 주소를 기재
2. 계약기간에는 [셀서식/표시형식/날짜/97-3-4] 형태로 계약일과 만료일을 기재

[보고3]

2023년도 유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리 현황

교육청명	지역명	공·사립	설립별	유치원명	운영방식	배식방법	급식인원수			음식물 쓰레기 발생량					음식물쓰레기 처리 방법(해당란에 "1" 기재)-중복가능					음식물 쓰레기 업체 위탁한 경우만 작성									무상처리 "1" 기재	총처리비용 (단위:원) (3월~22년2월말)	급식 운영 특이사항 (급식미실시, 계약 변경, 발생량 및 처리비용 증감 사유 등)
												발생량(단위:kg)									계약방법(현재기준)									
																					정액제			종량제						
							유아수	교직원 등	총 합계	구분 (발생기간)	급식일수 (단위:일)	전처리	순수 잔반	총 발생량	위탁업체	음식물 처리기기 사용	종량제 봉투사용	푸드뱅킹	기타	업체명	정액제 이용 "1"기재	처리기간 (단위:개월)	처리단가 (단위:원/1개월)	종량제 이용 "1"기재	단위 (kg,ℓ)	단가 (단위:원)				
수원	수원	공립	병설	00유	직영	식당	30	100	130	3월~24년2월말	187				1		1			OOO	1	10	100,000						1,200,000	
화성오산	오산	공립	단설	00유	직영	교실	150	30	180	3월~24년2월말	190																			
성남	성남	사립		00유	직영	교실	210	70	280	3월~24년2월말	200				1									1	kg	100			1,000,000	

1. 전체 셀 병합 금지!!
2. 제출대상 : 공립유(조리교), 사립유(200인 이상)
3. 배식방법 : 식당, 교실, 병행
4. 급식인원수 : 유치원,교직원 등 모두 포함(전년도 10월에 공시되는 원아수로 작성)
5. 음식물 쓰레기 발생량 (음식물쓰레기 발생 현황을 세부적으로 분류하여 순수 잔반발생량 측정하고자 함)
   - 전처리 : 전처리하는 과정에서 발생하는 음식물 쓰레기(예: 감자,당근,양파 등의 껍질, 국물용 무, 멸치, 다시마, 과일껍질(특히 수박) 등)
   - 순수 잔반 : 급식 배식 후 남은 음식 및 음식물쓰레기
   ※ 일반쓰레기(급식 배식 후 동물의 뼈, 어패류 껍질 등 일반쓰레기 봉투로 처리하는 쓰레기) 제외
6. 음식물쓰레기 처리방법 : 위탁업체, 음식물 처리기 사용, 종량제봉투사용, 푸드뱅킹, 기타처리(ex 가축사료(돼지농장 제외), BTL에서 처리 등) 중에서 선택
7. 계약방법 : 업체에 위탁한 경우만 작성
   - 정액제 : 음식물 쓰레기량에 관계없이 월, 연 등의 단위로 정액제 처리하는 경우에 처리기간, 단가 작성(예: 10개월에 200만원일 경우, 처리단가 : 20만원, 총처리비용 : 200만원)
   - 종량제 : 음식물 쓰레기량에 비례하여 음식물 쓰레기 처리비용을 지급할 경우 단위, 단가 작성(예: Kg당 200원 작성)
   ※ 계약방법은 현재기준으로 작성하며 중간에 계약방법, 업체 및 단가 변경 등으로 비용이 변경됐을 시 특이사항란에 작성(예: 3월 업체변경으로 단가변경, 5월 단가변경, 7월 계약방법 변경)
   ※ 정액제 실시하나 일정량 초과 시 종량제로 할 경우 정액제로 표기하고 비고란에 작성(예 : 월 500kg 이하 70,000원, 초과 시 kg 당 100원)
8. 처리비용(단위:원): 해당기간 총처리비용 기재 (무상인 경우 “무상“ 해당란에 “1“로 기재)
   - 무상처리: ex) 가축사료(돼지농장 제공 불가), BTL학교로 관리업체가 처리하는 경우 등 “1“로 기재
9. 기간: 23년 3월~ 24년 2월 까지 총 발생량 및 처리비용 작성(한줄로 작성)
   ※ 잔반량(kg) 작성시, 잔반량을 철저히 확인하여 오류보고 되지않도록(과다 잔반량 발생 등) 신중히 작성
10. 급식운영 특이사항: 급식미실시, 계약 변경, 음식물쓰레기 및 처리비용 증감사유 등

[보고4-1]

2023년 유치원 급식비 실적 보고(공립유)

시,군명	급별	유치원명	설립별	행정구역	지원학생수	지원단가(원)	지원일수(일)	분담 대상 학교급식경비															분담 미대상 인건비(단위:천원)			
								지원액(단위:천원)			집행액(단위:천원)									불용액(단위:천원)						
											교육				시군청				합계							
								교육	시군청	소계	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	계	교육	시군청	합계	조리실무사	조리사	영양사	합계
	유									-				-				-	-	-	-	-	-	-	-				
														-				-	-	-	-	-	-	-	-				
														-				-	-	-	-	-	-	-	-				

※ 작성기준일 : 2023. 3. 1.~2024. 2. 28.
※ 지원일수 : 공립 유치원 188일
※ 지자체(도청,시군청) 지원금은 식품비 우선 집행하고 운영비, 인건비 순으로 집행

[보고4-2]

2023년 유치원 급식비 실적 보고(사립유)

시군명	급별	유치원명	설립별	행정구역	지원원아수	지원단가(원)	지원일수(일)	지원액(단위:천원)			집행액(단위:천원)													불용액(단위:천원)		
											교육				시군청				합계						
								교육	시군청	소계	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	계	교육	시군청	합계
	유									-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-

※ 작성기준일 : 2023. 3. 1.~2024. 2. 28.
※ 지원일수 : 사립 유치원 201일
※ 지자체(도청,시군청) 지원금은 식품비 우선 집행하고 운영비, 인건비 순으로 집행

[보고5]

유치원 급식기구 현황

지역명	설립별	유치원명	급식인원		급식 기구 현황											조리설비 현황																		비고
					살균수 제조장치				HACCP 자동화시스템		에멀세척기 (수류음파세정대 포함)	야채절단기		기타 (컵자동세척기, 잔반처리기 등)		취반기			조리솥(국솥,튀김솥,볶음솥)			레인지			부침기			오븐기			식기세척기				
			유아수	교직원 등	보유수량	제조사	모델명	설치년도	제조사	설치년도	설치년도	보유수량	설치년도	종류	설치년도	보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)	보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)	보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)	보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)	보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)	종류 (컵세척,2탱크,3탱크,스마트형 등)	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)	
수원시		OO유																																

※ 작성요령
- 작성대상: 공립 단설유 조리교
- 제출기한: 2023. 3. 30.
- 설치년도가 여러개일 경우에도 한셀에 입력(행추가 금지)

[보고6-1]

2023년 유치원급식 실시현황(공립유, 교육지원청)

[서식9-1]

2023년도 유치원급식 실시현황(공립단설유, 교육지원청)

시,군명	1) 급별	유치원명	2) 설립별	3) 운영방식	4) 조리방식	5) 급식학교 및 학생수 현황			6) 급식단가(단위:원)		급식일수	7) 2023학년도 학교급식 수입내역(천원)													
						전체원아수	급식인원수					교육청					유치원 자체예산 (기본운영비 등)	지자체			수익자	기타		수입 총계(A)
						유치원(명)	유치원(명)	교직원 등(명)	유치원 원아 급식단가	교직원 급식단가		무상 급식비	저소득층 지원금	시설, 설비비	인건비	기타 (급식자재경비 등)		무상 급식비	시설, 설비비	기타 (운영비 등)		금액	재원 출처	
○○시	단설유	○○유	공립	직영	단독	50	50	80	3150	3700	187												발전기금	

8) 2023학년도 학교급식 지출내역(천원)																																	
①시설,설비비						②식품비						③인건비							④운영비												이월금	지출 총계 (B)	비고
교특		유치원 자체	지자체	기타	소계	교육청	유치원 자체	지자체	수익자	기타	소계	공무원 인건비	교육공무직원 인건비					소계	시설 및 설비의 유지비					연료비, 소모품비, 기타										
교육청 (급식림)	교육청 (기타림)												교육청	지자체	유치원 자체	수익자	기타		교육청	유치원 자체	지자체	기타	소계	교육청	유치원 자체	지자체	수익자	기타	소계				
													4,500											2,500				50					예)

▣ 작성요령　　※ 제출일 2024.3.4.까지

◉작성대상: 공립 단설유

※ 간식 제외 작성 요함

◉ 급식 일반현황

1) 급별 : 공립 단설유

2) 설립별 : 공립, 사립, 국립

3) 운영방식 : “직영“, “위탁“, “부분위탁“(인력만 위탁인 경우 → 부분위탁)

4) 조리방식 : “단독“, “공동“, “비조리“, “도시락운반“

5) 급식학교 및 학생수 현황 : **2023. 4. 1. 기준**으로 작성(급식인원수는 중식 기준으로 작성)

6) 급식단가 : 유치원, 학생, 교직원 구분하여 기재(우수축산물, 우수농산물, 친환경 쌀지원 등 차액지원 단가 제외)

※ 교명 변경 등의 특이사항 비고란에 반드시 기입

◉ 학교급식 수입・지출내역

◦ 예산 작성기준 : **수익자부담금2023.3.1.~2024.2.29, 교육비특별회계 2023.3.1.~2024.2.29,** 반드시 교육청 및 외부에서 지원된 저소득층 급식비(방학중 급식 지원 제외)를 포함하여 작성

◦ 구분 : 교특(교육청지원액), 학교(유치원)자체(학교운영비), 지자체(지방자치단체 지원금), 기타(발전기금 등)

◦ 수입총계(A) = 지출총계(B)

◦ 참고사항 : 조식, 중식, 석식 포함 / 무상급식비 교특과 지자체 구분 시 지원 비율로 계상 / 교직원급식비는 수익자부담금란에 기재 / 국립학교는 국고를 “교특“란에 기재

비조리교는 해당교 지출 금액만 기재(세척원인건비, 운영비, 차량경비 등) / 조리교는 비조리교 전입금 포함 작성 / 도시락운반의 경우 전액 식품비란에 기재

7). 유치원급식 수입내역

◦ 공동조리교의 경우 비조리교에서 송금받은 예산 포함하여 작성
◦ 비조리교의 경우 조리교에 송금한 내역 미작성, 직접 지출한 내역에 대한 수입내역만 작성
◦ 교육청 인건비는 공무원 인건비(영양교사, 일반직 조리사), 기본운영비, 목적사업비(인건비)를 입력
◦ 기타 작성 시 주요 재원출처를 구체적으로 기재
◦ 전년도 이월금(2022학년에서 2023학년으로 이월)은 재원별 포함 작성

9). 학교급식 지출내역

공통사항

◦ 공동조리교의 경우 비조리교에서 송금받아 지출한 예산 포함하여 작성
◦ 비조리교의 경우 조리교로 송금한 내역 미작성, 직접 지출한 내역만 작성

① 시설, 설비비 : 수익자부담금(무상급식비) 지출 불가 항목

◦ 교특 : 교육청 급식팀에서 지원한 경우 급식팀에 기재, 교육청 급식팀 이외에 타과에서 지원한 경우 “기타팀“에 기재

※ 2023학년도 신설학교 급식기구비 지원한 경우, 포함하여 보고

② 식품비

◦시보조 우수농산물, 우수축산물, 친환경 쌀 지원금 등 차액지원금 제외
◦희망우유급식을 실시하는 학교의 경우, 식품비에서 우유값 제외
◦자치단체지원 학교급식비(무상급식비)는 가급적 식품비로 전액 집행

③ 인건비

◦ 공무원 인건비 : 영양교사, 식품위생직, 일반직 조리사 인건비
◦ 교육공무직원인건비
- 영양사, 조리사, 조리실무사 등 교육공무직원 급식종사자 인건비 기재(기간제 영양교사, 대체인력 인건비 포함)
- 교육공무직원 인건비: 재원별 구분 기재

④ 운영비

◦ 시설 및 설비의 유지비 : 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등과 같이 급식시설 및 설비를 유지관리 하는데 소요되는 관련 경비(급식차량경비 포함하여 작성 요함)

※ 학교급식법 8조에 의거 급식 시설, 설비비는 수익자 부담경비(무상급식비)에서 사용 불가함 유념

◦ 연료비, 소모품비, 기타 : 가스 및 지역난방 등의 연료비/ ‘급식시설·설비·유지비’를 제외한 소모성 기물류 구입비/ 조리, 세척에 사용되는 소독제 및 세제 등의 소모품 구입비/ 전기요금, 상·하수도요금과 같은 공공요금 등 학교급식 운영과 관련된 경비

[보고6-2]

2023년 유치원급식 실시현황(사립유, 교육지원청)

2023년도 유치원급식 실시현황(학교급식법 적용 사립유, 교육지원청)

시,군명	1)급별	유치원명	2)설립별	3)운영방식	4)조리방식	5) 급식학교 및 학생수 현황			6) 급식단가 (단위:원)		급식일수	7) 2023학년도 학교급식 수입내역(천원)												
						전체학생수	급식인원수					교육청					학교(유치원)자체	지자체			수익자	기타		수입 총계(A)
						유치원(명)	유치원(명)	교직원 등	유치원 원아 급식단가	교직원 급식단가		무상 급식비	저소득층 지원금	시설, 설비비	인건비	기타		무상 급식비	시설, 설비비	기타 (운영비등)		금액	재원 출처	
○○시	단설유	○○유	사립	직영	단독	50	50	50															발전기금	
○○군	단설유	○○유	사립	직영	비조리	20	20	15				7,500												

8) 2023학년도 학교급식 지출내역(천원)

①시설,설비비						②작품비						③인건비						④운영비												이월금	지출 총계 (B)	비고
교특													급식종사자 인건비					시설 및 설비의 유지비				연료비, 소모품비, 기타										
교육청 (급식팀)	교육청 (기타팀)	학교 (유치원) 자체	지자체	기타	소계	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타	소계	공무원 인건비	무상급식비		학교 (유치원) 자체	수익자	기타	소계	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	기타	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타	소계				
													교육청	지자체																		
																															예)
													4,500									2,500				50						예)

▣ 작성요령　　※ 제출일 : 2024.3.4.까지

◉작성대상: 사립유(원아수 50인 이상)

작성유의사항　※ 간식 제외 작성 요함

검정칸은 미기재 요함

※ 8)수입내역-교육청-시설설비비,인건비, 9)지출내역-①시설설비비-교특, ③인건비-공무원인건비

※ 위 사항 외는 아래 설명참조

◉ 2023학년도 급식 일반현황

1) 급별 : 사립유(50인 이상 학교급식법 적용 사립유)

2) 설립별 : 사립

3) 지역유형 : 미기재

4) 운영방식 : "직영", "위탁", "부분위탁"(인력만 위탁인 경우 → 부분위탁)

5) 조리방식 : "단독", "공동", "비조리", "도시락운반"

6) 급식학교 및 학생수 현황 : 2023. 4. 1. 기준으로 작성(급식인원수는 중식 기준으로 작성) ※전체 학생수-유치원/ 급식인원수-유치원, 교직원 기재

7) 급식단가 : 유치원, 교직원 구분하여 기재(우수축산물, 우수농산물, 친환경 쌀지원 등 차액지원 단가 제외)

※ 교명 변경 등의 특이사항 비고란에 반드시 기입

◉ **급식 수입·지출내역**

◦ 예산 작성기준 : **수익자부담금2023.3.1.~2024.2.29, 교육비특별회계** 2023.3.1.~2024.2.29, 반드시 교육청 및 외부에서 지원된 저소득층 급식비(방학중 급식 지원 제외)를 포함하여 작성

◦ 구분 : 교특(교육청지원액), 학교(유치원)자체(기본운영비,유아학비등), 지자체(지방자치단체 지원금), 기타(발전기금 등)

◦ **수입총계(A) = 지출총계(B)**

◦ 참고사항 : 간식제외 / 무상급식비 교특과 지자체 구분 시 지원 비율로 계상 / 교직원급식비는 수익자부담 란에 기재 / 비조리교는 해당교 지출 금액만 기재(세척원인건비, 운영비, 차량경비 등) / 조리교는 비조리교 전입금 포함 작성 / 도시락운반의 경우 전액 식품비란에 기재

7) 유치원급식 수입내역

◦ 교육청 시설설비비, 인건비 미입력 ◦ 기타 작성 시 주요 재원출처를 구체적으로 기재

◦ 전년도 이월금(2022학년에서 2023학년으로 이월)은 재원별 포함 작성

8) 유치원급식 지출내역

① 시설, 설비비 : 급식시설 설비비로 지출한 예산에 대해 재원별 작성 ◦시설설비비 교특 미작성, 급식 시설설비비로 교육청 지원을 받은 유치원만 별도 문의

② 식품비 ◦시보조 우수농산물, 우수축산물, 친환경 쌀 지원금 등 차액지원금 제외
◦희망우유급식을 실시하는 학교의 경우, 식품비에서 우유값 제외
◦자치단체지원 학교급식비(무상급식비)는 식품비로 전액 집행

③ 인건비 ◦ 교육공무직원인건비는 급식종사자 인건비로 작성

- 영양사, 조리사, 조리실무사 등 급식종사자 인건비 기재(기간제 영양교사, 대체인력 인건비 포함)
- 무상급식비(교육청),학교자체,수익자,기타 구분 기재

④ 운영비

◦ 시설 및 설비의 유지비 : 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등과 같이 급식시설 및 설비를 유지관리 하는데 소요되는 관련 경비(급식차량경비 포함하여 작성 요함)

※ 학교급식법 8조에 의거 급식 시설, 설비비는 수익자 부담경비(무상급식비)에서 사용 불가함 유념

◦ 연료비, 소모품비, 기타 : 가스 및 지역난방 등의 연료비/ '급식시설·설비·유지비'를 제외한 소모성 기물류 구입비/ 조리, 세척에 사용되는 소독제 및 세제 등의 소모품 구입비/ 전기요금, 상·하수도요금과 같은 공공요금 등 학교급식 운영과 관련된 경비

[보고6-3]

2023년 유치원급식 실시현황- 급식학교 및 학생수 현황

1. 급식학교 및 학생수 현황

[서식 9-3]

2023년도 유치원급식실시현황 - 급식학교 및 학생수 현황 (단위:교,명,천원)

1. 급식학교 및 학생수 현황

구분	전체		급식실시								직영										부분위탁								위탁									
			총계		소계(단독+공동조리+운반)						단독		공동조리				공동관리				단독		공동조리				공동관리				단독		운영위탁				외부운반	
					직영		부분위탁		위탁				공동		비조리		공동관리		공동관리(대상)				공동		비조리		공동관리		공동관리(대상)				공동조리					
																																	공동		비조리			
	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수
국립																																						
공립(단설)																																						
사립(원아수 59인 이상)																																						
유치원계	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

2. 개교 및 통폐합 현황

1) 2023년 개교 : 초 2교, 중 1교, 고 1교, 특수 1교

① 초(2교) : ○○초(수원), △△초(수원)

② 중(1교) : ○○중(수원)

③ 고(1교) : ○○고(수원)

④ 특수(1교) : ○○학교(수원)

2) 통폐합 : ○○중(수원), △△중(수원), □□중(수원), 3개교를 통폐합해서 ◎◎중(수원) 개교

3. 2023년 학교현황 변동사항

1) 공동조리에서 단독조리로 변경(초 1교) : ○○초(수원)

2) 농촌에서 도시로 변경(중 1교) : 남양중(수원)

3) 위탁에서 부분위탁으로 변경(고 2교) : ○○고(수원), △△고(수원)

※ 제출일 : 2023년 학교급식실시현황-2024.3.4.까지

3) 위탁에서 부분위탁으로 변경(고 2교) : ○○고(수원), △△고(수원)

Ⅶ 급식 기록지 및 참고자료

[서식1] 유치원 급식일지
[서식2] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서
[서식3] 식재료 구매·검수서
[서식4] 식품취급 및 조리
[서식5] 배식 기록지
[서식6] 보존식 기록지(나이스 사용)
[서식7] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고·결과 보고
[서식8] 지자체 급식비 정산보고용
[서식9] 2023 유치원 급식비 지원금 정산보고서
[서식10-1] 식품알레르기조사서(예시) [10-2] 식품알레르기 유아의 학부모동의서
[10-3] 식품알레르기 관리대상 유아 기록카드(예시)
[참고자료1] 급식영수증
[참고자료2] 식품위생법 제51조, 제52조
[참고자료3] 학교급식법 및 동법 시행령
[참고자료4] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙
[참고자료5] 급식시설의 세부기준
[참고자료6] 학교급식 식재료의 품질관리기준
[참고자료7] 경기도교육청 학교급식 유전자재조합식품(GMO) 사용제한에 관한 조례
[참고자료8] 경기도교육청 학교급식 방사능오염식재료 사용제한에 관한 조례
[참고자료9] 경기도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례
[참고자료10] 경기도 학교급식 정보공개 조례
[참고자료11] 유치원 조리실 내부 배치도(예시)
[참고자료12] 활용하기 좋은 홈페이지
[참고자료13] 유치원 원인(역학)조사 이전 확인사항 및 관련자료
[참고자료14] 경기도교육청 학교급식 위생사고 발생시 처분기준
[참고자료15] 식품안전관리지침
[참고자료16] 식품위생법 과태료의 부과기준
[참고자료17] 학교급식협력과-6135(2022.7.25.) 공문

[서식1]유치원 급식일지(나이스 활용 가능)

급식일지

20 . . .

구분		유치원	유아수				유아 외			총원
			3세	4세	5세	총원	교직원	기타	총원	
재적인원										
중식	급식 인원									
	식단가(원)		학부모참여		월/년(회)	/	누적인원(월/년)		/	
	검식						학부모참여(월/년)		/	
	특기사항/비고									

냉장·냉동고 온도 확인	구분	시간	냉장온도(05℃)	냉동온도(-18℃)
	출근 후			
	퇴근 전			

식기세척기·식기소독고 관리 ※ 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록	식기세척기			식기소독고		
	헹굼물 온도 (℃)	확인 여부	(○, X)	설정온도 (℃) 및 시간 (:)	확인 여부	(○, X)
	관리기준 – 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 – 세제 잔류 여부 확인 관리방안 – 세척기 작동법의 지시온도 이상에서 가동 확인 – Thermo-label로 소독 확인 개선조치 – 세척기 A/S			관리기준 – 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상 관리방안 – 식기소독고 설정 온도 시간 확인 – Thermo-label로 소독 확인 개선조치 – 식기소독고 온도, 시간 조정		

Thermo-label 부착(월 1회)	
20____. _____ . _____	

요리명	식품소분류명/식품명	1인량 g/mg	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민				칼슘 (mg)	철분 (mg)
							A (R.E)	티아민 (mg)	리보플라빈(mg)	C (mg)		
주식												
국 또는 찌개												
주반찬												
부반찬												
김치류												
총합계												

[서식2]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 나옵니까?		
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		

근 무 자 동 의 서

1. 나는 다음과 같은 질병이 발생했을 때 즉각 영양(교)사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.
   - 설사
   - 인후염
   - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)
   - 피부발적/습진
   - 알레르기 질환
   - 구토
   - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름
   - 고열
   - 결핵

2. 나는 휴일 또는 휴가 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.

3. 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는 데 동의합니다.

4. 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 때 제재받음을 동의합니다.

5. 나는 집단환자 발생 시 역학조사 기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.

일자 :　　서명 :

[서식3]식재료 구매·검수서(나이스 활용 가능)

식재료 구매·검수서

○○○유치원

일 자 : 20 . . .

작 성 자 : _____(확인) **확 인 자 : _____(확인)**

연번	식재료 구매내역				식재료 검수					비고
	식재료명	원산지	규격설명	수량	원산지 확인 (○/X)	수량 확인 (○/X)	유통기한/ 제조일	온도 확인 (℃)	품질 상태 (○/X)	
1	쇠고기	국내산(한우)	양지,냉장	5kg	○	○	2020.03.02	1	○	
2	시금치	국내산	무침용	3kg	○	○	2020.03.02		X	잎 시들고 벌레 많음
3	두부	국내산	부침용, 450g	4.5kg	○	○	2020.03.07	6	X	1개 포장지 뜯어져있어서 반품함
4	딸기	국내산	특, 500g	4kg	○	○	2020.03.04		○	
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										

※ 구매(발주)와 검수를 동일서식으로 병행하여 활용

[서식4]식품취급 및 조리 기록지

(사립유치원용, 공립은 HACCP일지 대체사용 가능)

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			홍길동
	오징어	썰기			홍길동
오리훈제(가공 완제품)	오리훈제	재가열	○		홍길동
개선조치 기록					

	가열 조리 온도	채소 과일 소독
기준	- 식품중심 온도 75℃(패류 85℃)1분 이상	- 염수 농도 100ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수
관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열	- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희성농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독
개선조치	- 계속 가열	- 소독제 희석농도 조정

[서식5]배식 기록지

(사립유치원용, 공립은 HACCP일지 대체사용 가능)

배식 기록지

○○○유치원

급식일자 : 20 . . .

음식명	조리		배식				
	완료시간	담당자 서명	완료 시간	2시간 이내 (○,X)	위생복장 등 착용 (○,X)	확인장소	담당자 서명
고등어조림	11:30	홍길동	12;30	○	○	나비반	홍길동
계란찜	10:00	홍길동	12:30	X	○	나비반	홍길동
개선조치 기록	- 계란찜 조리완료시간을 늦추어 조리완료시간 2시간이내 배식완료 되도록 조치						

1) 과일등 취급이 필요한 음식은 조리완료시간을 기입

2) 완제품 음식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료시간은 기입

3) 조리완료 후 배식완료 시간까지는 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록

[서식6]보존식 기록지(나이스 활용 가능)

보존식 기록지

20 년 월 일 요일	
식단명	
채취일시	20 년 월 일 시 분
냉동고온도	℃
폐기일시	20 년 월 일 시 분
채취자	
비고	

[서식7]식중독 보고서

[7-1]유치원 식중독 의심환자 발생 보고

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

('23.00.00. ○○○○교육지원청)

<예시>

▶ ○○도 ○○시 △△유치원(공립, 직영)에서 복통과 설사증세를 보이는 식중독 의심환자 ○○명 발생

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

1. 유치원 현황

유치원명	설립구분	급식형태	유치원규모		영양(교)사
			유아수	교직원수	
△△유	공립	직영/상수도	500	45	주아무개

2. 발생현황

○ 인지일시 : 3.15.(월) 10:30경

- (인지상황) 00반 담임 000이 담당유아 중 설사증상 유아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고

○ 보건소 신고일시 : 3.15.(월) 11:00경 △△보건소(신고자 : 원장 000)

- 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (유아 10명, 교직원 1명)

○ 유치원 조치내용

- 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)

※ 유치원자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

○ 현장방문 및 대책회의 참석자 : 00교육지원청 식품위생주사보 김길동

○ 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과

- (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물건
- (추정 감염경로 및 원인식품)
- (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
- (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

○ 사례 정의:

○ 학생 환자 현황('23.3.15. 17시 기준)

구분	반			합계
	3세반	4세반	5세반	
학생수				
환자수				

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	입원	투약/자가	합계	
03월15일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월16일	12	2	0	3	2	5	
03월17일	13	1	0	1	1	2	
03월18일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

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

5. 참고사항

○ 제공식단 :

○ 급식 식재료 납품업체현황 :

○ 언론취재 :

○ 기타 :

[서식7-2]유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

('23.00.00. ○○○○교육청)

1. 발생개요

○ 유치원명, 설립별, 급식형태, 소재지 등

○ 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등

○ 유치원의 인지시기, 교육지원청청 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 : 유치원 식중독 의심환자 발생일로부터 1개월 이내 종결보고
(단, 시군구청의 역학조사결과보고서를 반드시 통보받고 난 후 종결보고)

[서식8]지자체 급식비 정산보고

- 2023년도 ○○시(군) 급식 교육경비 보조사업 -

추 진 결 과 정 산 서 [예시]

유치원명			대 표 자		
소 재 지			전화번호		
보조사업명	0000년 유치원 급식비 지원				
사 업 기 간	0000. 00. 00. ~ 0000. 00. 00.				
정산담당자	성 명		연락처		
시(군) 보조사업비 집 행 내 역	예 산 액	집 행 액	집 행 잔 액		
	세 부 내 역	“ 붙 임 ”			

○○시(군) 학교급식 지원조례 제○조 규정에 따라 유치원 급식 지원금에 대해 정산 및 집행결과를 제출합니다.

첨 부 : 유치원 급식비 지원금 정산보고서

년 월 일

대 표 자 : 유치원장(직인)

○○시장(군수) 귀하

[서식9]교육청 급식비 정산보고서

2023 유치원 급식비 지원금 정산보고서

1. 사업추진결과

○ 유치원명 : ○○유치원

○ 사업기간 : 0000. 00. 00. ~ 0000. 00. 00.

○ 사업내용 : 유치원 급식 교육경비 지원

○ 급식현황

(단위 : 명,원)

구분	원 아 수		급식 일수	급식단가	지원액 (A)	집행액 (B)	잔액 (A-B)	비고
	전체 유아수	지원 유아수						

※ 지원액은 “2023학년도 지원된 교육청 보조금+시(군)보조금”을 말함

2. 사업비 정산

○ 총괄표

(단위 : 원)

총사업비(a)	집 행 액				잔액(a-b)	비고
	시.군보조금	교육청보조금	기타	계(b)		

○ 시(군)보조 지원금 집행내역

(단위 : 원)

시(군)보조액(a)	시(군)보조 집행액(b)	시(군)보조 집행잔액(a-b)	비고

※ 집행잔액 : 총 사업비 집행 잔액에서 시(군)보조금 잔액 발생금액(대응비율 준수하여 집행잔액 산출)

※ 작성시 예금이자 비고란에 기재 요망

○ 집행잔액 발생 시 사유(이자 포함)

(단위 : 원)

집 행 잔 액	집행잔액 발생사유

3. 시보조 지원사업비 세부집행 내역

○ 급식비 지원금 집행내역 총괄

(단위 : 원)

시(군)보조금				교육청보조금				식품비 (I=A+E)	인건비 (J=B+F)	운영비 (K=C+G)	계 (L=D+H)	비고
식품비 (A)	인건비 (B)	운영비 (C)	계 (D=A+B+C)	식품비 (E)	인건비 (F)	운영비 (G)	계 (H=E+F+G)					

※ 식품비(I), 인건비(J), 운영비(K)의 합계액은 집행 세부내역의 식품비(b), 인건비(c), 운영비(d)의 합계액과 같아야 함

○ 월별 급식비 지원금 집행 세부내역

(단위 : 명, 원)

월별	지원 대상	지원 인원수	급식 단가	지원 일수	지원액 (a)	집행액				집행 잔액 (a-e)	비고
						식품비 (b)	인건비 (c)	운영비 (d)	소계 (e=b+c+d)		
3월	3~5세										
4월											
5월											
6월											
7월											
8월											
9월											
10월											
11월											
12월											
1월											
2월											
합계											

※ 행정의 효율성 및 편의를 위하여 가능한 지출부 제출은 지양(시·군별 협의 후 처리)

4. 지원사업 추진실적 요약 및 자체평가 결과

- 실적 및 자체평가와 관련하여 간략히 기재

[서식10-1]식품 알레르기 조사서(예시)

식품알레르기 조사

가정에 행복과 기쁨이 가득하시기를 기원합니다.

안내드릴 말씀은 유아들의 식품알레르기에 관한 실태를 파악하고 발병에 대한 예방 조치와 제거식, 대체식 등의 급식 필요 여부를 확인하고자 하오니, 학부모님들의 협조를 부탁드립니며 조사서를 해당 기일에 선생님께 제출해 주시기 바랍니다.

- **제출기간 : 20○○. ○. ○. ~ ○. ○.** ※ 제출 기일을 꼭 지켜주시기 바랍니다.
- 조사대상 : 재원 중인 유아
- 관리방법 : 식품알레르기 증상이 있는 유아의 경우 보호자와 통화 후 급식 관리

※ 우리 유치원에서는 식품에 대한 알레르기가 있는 유아를 위하여 매월 발송되는 **식단예정표 및 홈페이지**에 음식명을 기재하고 알레르기 정보를 제공하고 있으니 참고하시기 바랍니다.

다음중 반응이 있는 식품을 표시하고 아래증상 예시를 참조하여 섭취 시의 증상을 기입해 주세요

[식품의약품안전처 고시 알레르기 유발 식품(19종) 예시]

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함). 19.잣 20.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, 쌕쌕거림, 호흡곤란, 청색증
기타	혈압 저하, 의식 저하

▶ 식품알레르기 유발 식품과 증상은 가급적 구체적이고 자세하게 적어주시기를 바랍니다.
▶ 단순히 유아의 입맛(기호)에 따라 기재하지 않도록 주의 부탁드립니다.
▶ 미제출 시 해당 사항 없는 것으로 간주합니다.

20○○. ○○. ○○

○○ 유치원장

[서식10-2]식품알레르기 유아의 학부모동의서(예시)

유치원급식 식품알레르기 조사서(제출)

반	유아 이름	식품	증상	
학부모 성함			학부모 연락처	

☞ 위에 표시된 식품알레르기 반응 원인 식품의 최근 발병 시기 및 병원 진단 여부

- 시기(가장 최근):
- 식품알레르기 진단 시기(병원에서 검사받은 경우에만 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 : 수집해야 하는 항목을 모두 기재(예: 반, 이름, 연락처)
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 · 이용에 동의합니다. **(□동의 / □동의하지 않음)**

20○○. ○○. ○○

보호자(법정대리인) : (서명)

[서식10-3]식품알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)

식품 알레르기 관리대상 유아 기록 카드(예시)

<table>
<tr><td>이름</td><td colspan="3"></td><td rowspan="2">사진</td></tr>
<tr><td>반</td><td></td><td>생년월일</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="15">식품알레르기
관련 정보</td><td>반응 위급도</td><td colspan="3">☐ 매우 위급 ☐ 약간 위급 ☐ 보통</td></tr>
<tr><td>심리적
불안/우울</td><td colspan="3">☐ 위험도 높음 ☐ 약간 위험 ☐ 양호</td></tr>
<tr><td rowspan="3">진단</td><td>검사여부</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>진단병원</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>담당의사</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>최근 알레르기
발명 시기</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>응급 의약품
처방 여부</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="5">원인식품</td><td>1.</td><td colspan="2">☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이</td></tr>
<tr><td>2.</td><td colspan="2">☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이</td></tr>
<tr><td>3.</td><td colspan="2">☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이</td></tr>
<tr><td>4.</td><td colspan="2">☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이</td></tr>
<tr><td>5.</td><td colspan="2">☐ 극소량에도 반응 ☐ 조리방법별 차이</td></tr>
<tr><td rowspan="4">증상</td><td colspan="3">☐ 두드러기 ☐ 가려움증 ☐ 피부발진
☐ 습진 ☐ 얼굴이 붓는다 ☐ 눈이 붓는다
☐ 입술이 붓는다 ☐ 구토 ☐ 설사
☐ 복통 ☐ 기침 ☐ 콧물
☐ 쌕쌕거림 ☐ 호흡곤란 ☐ 청색증
☐ 혈압저하 ☐ 의식저하</td></tr>
<tr><td colspan="3">☐ 기타 ( )</td></tr>
<tr><td>기타</td><td colspan="2">☐ 알레르기 반응으로 응급실을 방문한 경험
☐ 식품 섭취 후 운동 시에 알레르기 반응
☐ 기타 세부사항:</td></tr>
<tr><td>심리적 문제</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="3">부모님
(주보호자)
연락처</td><td>이름</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>관계</td><td></td><td>전화</td><td></td></tr>
<tr><td>주소</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">긴급 연락처
(부모님 연락
불가 시)</td><td>이름</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>관계</td><td></td><td>전화</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">관리내용</td><td>식사</td><td colspan="3">☐ 제거식 및 대체식:
☐ 가정에서 도시락 준비:
☐ 조리도구 별도 마련:
☐ 기타:</td></tr>
<tr><td>수업 중 관리</td><td colspan="3">☐ 수업 중 유의사항:</td></tr>
<tr><td>응급대응</td><td colspan="3">☐ 자가주사용 에피네프린 수령 (수령일:)
☐ 자가주사용 에피네프린 사용 (사용일:)</td></tr>
<tr><td>특이사항</td><td colspan="4"></td></tr>
</table>

[참고자료1] 급식영수증(교육지원청 제출용)

영 수 증

(유치원 보관용)

유치원 급식비 지원영수증

- 유치원명 :
- 보호자성명 :
- 아동 성명 :
- 금 액 : 원

위와 같이 20 년 ___월 급식일수 ____일분 유치원 급식비를 지원받았음 확인합니다.

년 월 일

관 인

○○유치원장 성명 (인)

보호자 성명 (인)

(보호자 보관용)

유치원 급식비 지원영수증

- 유치원명 :
- 보호자성명 :
- 아동 성명 :
- 금 액 : 원

위와 같이 20 년 ___월 급식일수 ____일분 유치원 급식비를 지원받았음 확인합니다.

년 월 일

○○유치원장 성명 (인)

보호자 성명 (인)

[참고자료2] 식품위생법 제51조, 제52조

식품위생법

제51조(조리사) ①집단급식소 운영자와 대통령령으로 정하는 식품접객업자는 조리사(調理士)를 두어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 조리사를 두지 아니하여도 된다.

1. 집단급식소 운영자 또는 식품접객영업자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우
2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
3. 제52조제1항에 따른 영양사가 조리사의 면허를 받은 경우

② 집단급식소에 근무하는 조리사는 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무[식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]
2. 구매식품의 검수 지원
3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
4. 그 밖에 조리실무에 관한 사항

제52조(영양사) ①집단급식소 운영자는 영양사(營養士)를 두어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 영양사를 두지 아니하여도 된다.

1. 집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우
2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
3. 제51조제1항에 따른 조리사가 영양사의 면허를 받은 경우

② 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 집단급식소에서의 식단 작성, 검식(檢食) 및 배식관리
2. 구매식품의 검수(檢受) 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

[참고자료3] 학교급식법 및 동법 시행령

학교급식법

제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다.

1. 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원은 제외한다.

학교급식법 시행령

제2조의2(학교급식 대상) 법 제4조제1호 단서에서 "대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원"이란 「유아교육법」 제7조제3호의 사립유치원(이하 "사립유치원"이라 한다) 중 원아 수(「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」 별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말한다. 이하 같다)가 50명 미만인 유치원을 말한다.

학교급식법 시행령

제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준 등) ① 법 제7조제1항 단서에 따라 「유아교육법」 제7조제1호 및 제2호의 국립·공립유치원(이하 "국공립유치원"이라 한다)과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다.

② 제1항에 따라 영양교사를 두어야 하는 유치원 중 원아 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청(「지방교육자치에 관한 법률」 제34조제1항 및 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제80조제1항에 따른 교육지원청을 말한다. 이하 같다)의 관할구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다.

③ 교육감은 법 제4조제1호 및 이 영 제2조의2에 따른 학교급식 대상인 사립유치원 중 제1항 및 제2항에 따라 영양교사를 두어야 하는 유치원이 아닌 유치원에 대하여 시·도교육청 또는 교육지원청에 두는 영양교사로 하여금 급식관리를 지원하게 할 수 있다.

④ 법 제7조제3항에 따라 시·도교육청 또는 교육지원청에 두는 영양교사는 제3항의 유치원에 대하여 다음 각 호의 사항을 지원한다.

1. 식단작성 및 영양관리
2. 위생·안전관리
3. 식생활 지도 및 영양 상담
4. 그 밖에 유치원에 대한 급식관리를 지원하기 위하여 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

⑤ 교육감은 법 제7조제3항에 따라 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 배치할 때에는 관할구역에 있는 유치원의 수, 유치원 간의 이동 거리, 유치원별 원아 수 등을 고려해야 한다.

학교급식법 시행령

제11조(업무위탁의 범위 등) ① 법 제15조제1항에서 “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

② 법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다.

1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것
2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우
   가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것
   나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③ 학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다.

[참고자료4] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙[별표 4]

영업소 및 집단급식소의 원산지 표시방법(제3조제2호 관련)

1. 공통적 표시방법

가. 음식명 바로 옆이나 밑에 표시대상 원료인 농수산물명과 그 원산지를 표시한다. 다만, 모든 음식에 사용된 특정 원료의 원산지가 같은 경우 그 원료에 대해서는 다음 예시와 같이 일괄하여 표시할 수 있다.

[예시]

우리 업소에서는 “국내산 쌀“만 사용합니다.

우리 업소에서는 “국내산 배추와 고춧가루로 만든 배추김치“만 사용합니다.

우리 업소에서는 “국내산 한우 쇠고기“만 사용합니다.

우리 업소에서는 “국내산 넙치“만을 사용합니다.

나. 원산지의 글자 크기는 메뉴판이나 게시판 등에 적힌 음식명 글자 크기와 같거나 그 보다 커야 한다.

다. 원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목을 섞은 경우에는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시한다.

[예시 1] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 높은 경우

- 쇠고기

  불고기(쇠고기: 국내산 한우와 호주산을 섞음), 설렁탕(육수: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산), 국내산 한우 갈비뼈에 호주산 쇠고기를 접착(接着)한 경우: 소갈비(갈비뼈: 국내산 한우, 쇠고기: 호주산) 또는 소갈비(쇠고기: 호주산)

- 돼지고기, 닭고기 등: 고추장불고기(돼지고기: 국내산과 미국산을 섞음), 닭갈비(닭고기: 국내산과 중국산을 섞음)

- 쌀, 배추김치: 쌀(국내산과 미국산을 섞음), 배추김치(배추: 국내산과 중국산을 섞음, 고춧가루: 국내산과 중국산을 섞음)

- 넙치, 조피볼락 등: 조피볼락회(조피볼락: 국내산과 일본산을 섞음)

[예시 2] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 낮은 경우

- 불고기(쇠고기: 호주산과 국내산 한우를 섞음), 죽(쌀: 미국산과 국내산을 섞음), 낙지볶음(낙지: 일본산과 국내산을 섞음)

라. 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 넙치, 조피볼락 및 참돔 등을 섞은 경우 각각의 원산지를 표시한다.

[예시] 햄버그스테이크(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 덴마크산),모둠회(넙치:

국내산, 조피볼락: 중국산, 참돔: 일본산),
갈낙탕(쇠고기: 미국산, 낙지: 중국산)

마. 원산지가 국내산(국산)인 경우에는 “국산“이나 “국내산“으로 표시하거나 해당 농수산물이 생산된 특별시 · 광역시 · 특별자치시 · 도 · 특별자치도명이나 시 · 군 · 자치구명으로 표시할 수 있다.

바. 농수산물 가공품을 사용한 경우에는 그 가공품에 사용된 원료의 원산지를 표시하되, 다음 1) 및 2)에 따라 표시할 수 있다.

[예시] 부대찌개(햄(돼지고기: 국내산)), 샌드위치(햄(돼지고기: 독일산))

1) 외국에서 가공한 농수산물 가공품 완제품을 구입하여 사용한 경우에는 그 포장재에 적힌 원산지를 표시할 수 있다.

[예시] 소세지야채볶음(소세지: 미국산), 김치찌개(배추김치: 중국산)

2) 국내에서 가공한 농수산물 가공품의 원료의 원산지가 영 별표 1 제3호마목에 따라 원료의 원산지가 자주 변경되어 “외국산“으로 표시된 경우에는 원료의 원산지를 “외국산“으로 표시할 수 있다.

[예시] 피자(햄(돼지고기: 외국산)), 두부(콩: 외국산)

3) 국내산 쇠고기의 식육가공품을 사용하는 경우에는 식육의 종류 표시를 생략할 수 있다.

사. 농수산물과 그 가공품을 조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 냉장고 등에 보관 · 진열하는 경우에는 제품 포장재에 표시하거나 냉장고 등 보관장소 또는 보관용기별 앞면에 일괄하여 표시한다. 다만, 거래명세서 등을 통해 원산지를 확인할 수 있는 경우에는 원산지표시를 생략할 수 있다.

아. 삭제 <2017. 5. 30.>

자. 표시대상 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 배달을 통하여 판매·제공하는 경우에는 해당 농수산물이나 그 가공품 원료의 원산지를 포장재에 표시한다. 다만, 포장재에 표시하기 어려운 경우에는 전단지, 스티커 또는 영수증 등에 표시할 수 있다.

2. 영업형태별 표시방법

가. 휴게음식점영업 및 일반음식점영업을 하는 영업소

1) 원산지는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 업소 내의 모든 메뉴판 및 게시판(메뉴판과 게시판 중 어느 한 종류만 사용하는 경우에는 그 메뉴판 또는 게시판을 말한다)에 표시하여야 한다. 다만, 아래의 기준에 따라 제작한 원산지 표시판을 아래 2)에 따라 부착하는 경우에는 메뉴판 및 게시판에는 원산지 표시를 생략할 수 있다.

가) 표제로 “원산지 표시판“을 사용할 것

나) 표시판 크기는 가로 × 세로(또는 세로 × 가로) 29cm × 42cm 이상일 것

다) 글자 크기는 60포인트 이상(음식명은 30포인트 이상)일 것

라) 제3호의 원산지 표시대상별 표시방법에 따라 원산지를 표시할 것

마) 글자색은 바탕색과 다른 색으로 선명하게 표시

2) 원산지를 원산지 표시판에 표시할 때에는 업소 내에 부착되어 있는 가장 큰 게시판(크기가 모두 같은 경우 소비자가 가장 잘 볼 수 있는 게시판 1곳)의 옆 또는 아래에 소비자가 잘 볼 수 있도록 원산지 표시판을 부착하여야 한다. 게시판을 사용하지 않는 업소의 경우에는 업소의 주 출입구 입장 후 정면에서 소비자가 잘 볼 수 있는 곳에 원산지 표시판을 부착 또는 게시하여야 한다.

3) 1) 및 2)에도 불구하고 취식(取食)장소가 벽(공간을 분리할 수 있는 칸막이 등을 포함한다)으로 구분된 경우 취식장소별로 원산지가 표시된 게시판 또는 원산지 표시판을 부착해야 한다. 다만, 부착이 어려울 경우 타 위치의 원산지 표시판 부착 여부에 상관없이 원산지 표시가 된 메뉴판을 반드시 제공하여야 한다.

나. 위탁급식영업을 하는 영업소 및 집단급식소

1) 식당이나 취식장소에 월간 메뉴표, 메뉴판, 게시판 또는 푯말 등을 사용하여 소비자(이용자를 포함한다)가 원산지를 쉽게 확인할 수 있도록 표시하여야 한다.

2) 교육 · 보육시설 등 미성년자를 대상으로 하는 영업소 및 집단급식소의 경우에는 1)에 따른 표시 외에 원산지가 적힌 주간 또는 월간 메뉴표를 작성하여 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문을 포함한다)으로 알려주거나 교육 · 보육시설 등의 인터넷 홈페이지에 추가로 공개하여야 한다.

다. 장례식장, 예식장 또는 병원 등에 설치 · 운영되는 영업소나 집단급식소의 경우에는 가목 및 나목에도 불구하고 소비자(취식자를 포함한다)가 쉽게 볼 수 있는 장소에 푯말 또는 게시판 등을 사용하여 표시할 수 있다.

3. 원산지 표시대상별 표시방법

가. 축산물의 원산지 표시방법: 축산물의 원산지는 국내산(국산)과 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

1) 쇠고기

가) 국내산(국산)의 경우 “국산“이나 “국내산“으로 표시하고, 식육의 종류를 한우, 젖소, 육우로 구분하여 표시한다. 다만, 수입한 소를 국내에서 6개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하는 경우에는 “국산“이나 “국내산“으로 표시하되, 괄호 안에 식육의 종류 및 출생 국가명을 함께 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 국내산 한우), 등심(쇠고기: 국내산 육우), 소갈비(쇠

고기: 국내산 육우(출생국: 호주))

나) 외국산의 경우에는 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 미국산)

2) 돼지고기, 닭고기, 오리고기 및 양고기(염소 등 산양 포함)

가) 국내산(국산)의 경우 “국산“이나 “국내산“으로 표시한다. 다만, 수입한 돼지 또는 양을 국내에서 2개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하거나, 수입한 닭 또는 오리를 국내에서 1개월 이상 사육한 후 국내산(국산)으로 유통하는 경우에는 “국산“이나 “국내산“으로 표시하되, 괄호 안에 출생국가명을 함께 표시한다.

[예시] 삼겹살(돼지고기: 국내산), 삼계탕(닭고기: 국내산), 훈제오리(오리고기: 국내산), 삼겹살(돼지고기: 국내산(출생국: 덴마크)), 삼계탕(닭고기: 국내산(출생국: 프랑스)), 훈제오리(오리고기: 국내산(출생국: 중국))

나) 외국산의 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 삼겹살(돼지고기: 덴마크산), 염소탕(염소고기: 호주산), 삼계탕(닭고기: 중국산), 훈제오리(오리고기: 중국산)

나. 쌀(찹쌀, 현미, 찐쌀을 포함한다. 이하 같다) 또는 그 가공품의 원산지 표시 방법: 쌀 또는 그 가공품의 원산지는 국내산(국산)과 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

1) 국내산(국산)의 경우 “밥(쌀: 국내산)“, “누룽지(쌀: 국내산)“로 표시한다.

2) 외국산의 경우 쌀을 생산한 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 밥(쌀: 미국산), 죽(쌀: 중국산)

다. 배추김치의 원산지 표시방법

1) 국내에서 배추김치를 조리하여 판매 · 제공하는 경우에는 “배추김치“로 표시하고, 그 옆에 괄호로 배추김치의 원료인 배추(절인 배추를 포함한다)의 원산지를 표시한다. 이 경우 고춧가루를 사용한 배추김치의 경우에는 고춧가루의 원산지를 함께 표시한다.

[예시]

- 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 중국산), 배추김치(배추: 중국산, 고춧가루: 국내산)
- 고춧가루를 사용하지 않은 배추김치: 배추김치(배추: 국내산)

2) 외국에서 제조 · 가공한 배추김치를 수입하여 조리하여 판매 · 제공하는 경우에는 배추김치를 제조 · 가공한 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 배추김치(중국산)

라. 콩(콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 두부류 · 콩비지 · 콩국수)의 원산지 표시방법: 두부류, 콩비지, 콩국수의 원료로 사용한 콩에 대하여 국내산(국산)과 외국산으로 구분하여 다음의 구분에 따라 표시한다.

1) 국내산(국산) 콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 경우 “국산“이나 “국내산“으로 표시한다.

[예시] 두부(콩: 국내산), 콩국수(콩: 국내산)

2) 외국산 콩 또는 그 가공품을 원료로 사용한 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 두부(콩: 중국산), 콩국수(콩: 미국산)

마. 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게 및 참조기의 원산지 표시방법: 원산지는 국내산(국산), 원양산 및 외국산으로 구분하고, 다음의 구분에 따라 표시한다.

1) 국내산(국산)의 경우 “국산“이나 “국내산“ 또는 “연근해산“으로 표시한다.

[예시] 넙치회(넙치: 국내산), 참돔회(참돔: 연근해산)

2) 원양산의 경우 “원양산“ 또는 “원양산, 해역명“으로 한다.

[예시] 참돔구이(참돔: 원양산), 넙치매운탕(넙치: 원양산, 태평양산)

3) 외국산의 경우 해당 국가명을 표시한다.

[예시] 참돔회(참돔: 일본산), 뱀장어구이(뱀장어: 영국산)

바. 살아있는 수산물의 원산지 표시방법은 별표 1 제2호다목에 따른다.

[참고자료5] 급식시설의 세부기준

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 1] <개정 2021. 1. 29.>

급식시설의 세부기준(제3조제1항관련)

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 식기구세척실 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, 가스테이블 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, 냉동

고 −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, 헹굼 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.

5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기, 자외선소독기 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 온수 공급 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.

[참고자료6] 학교급식 식재료의 품질관리기준

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 2] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

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(수입축산

물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

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

1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.

2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.

3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.

4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.

5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.

6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

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

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 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 가공처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

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

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

2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

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

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품

2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품

3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품

4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품

5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

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

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

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

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

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

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

5. 예외

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

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

[참고자료7]

경기도교육청 학교급식 유전자재조합식품(GMO) 사용제한에 관한 조례

[시행 2020. 7. 15.] [경기도조례 제6543호, 2020. 7. 15., 일부개정]

제1조(목적) 이 조례는 국제협약인 바이오안전성의정서의 사전예방의 원칙과 도내 학교급식을 제공받는 학생들에게 유전자변형식품의 사용을 줄이고 안전식품 공급을 확대함을 목적으로 한다. <개정 2020. 7. 15.>

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “유전자변형식품”이란 식품의 약품안전처 고시 「유전자변형식품등의 표시기준」 제2조제1호 각 목의 내용을 말한다.
2. “학교”란 경기도교육감 소관 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원과 「초·중등교육법」 제2조에 따른 학교를 말한다.

<개정 2020. 7. 15.>

제3조(교육감의 책무) ① 경기도교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 학생의 건강을 고려하여 학교급식에 안전한 식품이 공급되도록 노력하여야 한다. <개정 2020. 7. 15.>

② 교육감은 유전자변형식품의 사용을 억제하기 위하여 경기도(이하 “도”라 한다) 및 해당 시·군 등 유관기관과 유기적인 협조체제를 구축하고 필요시 협조를 요청할 수 있다. <개정 2020. 7. 15.>

③ 교육감은 학교 급식의 안전성 확보를 위한 시책 개발을 위하여 노력하여야 한다. <개정 2020. 7. 15.>

제4조(유전자변형식품등의 사용 자제) 교육감은 학교급식 식재료의 유전자변형식품 등의 사용을 자제하여 학생들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 노력하여야 한다. <개정 2020. 3. 17., 2020. 7. 15.>

제5조(안심급식위원회의 설치) ① 안전급식에 관한 주요 시책을 심의하기 위하여 경기도교육청 안심급식위원회(이하 “위원회”라 한다)를 둔다.

② 위원회는 다음 각 호 사항을 심의한다.

1. 유전자변형식품의 사용 자제에 관한 계획<개정 2020. 3. 17.>
2. 학교 급식의 안전성 확보에 관한 사항<개정 2020. 3. 17., 2020. 7. 15.>
3. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항 <개정 2020. 3. 17.>

제6조(위원회 기능의 대행) 위원회의 효율적 운영을 위해 위원회의 업무는 경기도학교급식위원회가 대행할 수 있다.<개정 2020. 3. 17., 2020. 7. 15.>

제7조(사용기준 등) 교육감은 유전자변형식품, 유해성 식품 등의 사용기준을 각 교육지원청과 학교에 정확히 안내한다. <개정 2013. 8. 12., 2015. 2. 27. 조4853, 2020. 3. 17.>

제8조(유전자변형식품 표기) 학교급식에 사용하는 유전자변형농축수산물과 유전자변형식품을 생산, 제조, 납품하는 사람은 「식품위생법」 등 관련 규정에 따라 표시기준을 준수하여야 한다. <개정 2020. 3. 17., 2020. 7. 15.>

제9조(조사) ① 교육감은 학생 건강에 영향을 끼치는 유해성 식품을 지속적으로 조사하여야 하고

전문기관과 합동으로 긴급 조사를 실시할 수 있다. <개정 2020. 7. 15.>

② 교육감은 제1항에 따른 조사 결과 필요한 경우, 관계 당국에 고발조치 등 행정처분을 요구할 수 있다.

<개정 2020. 3. 17.>

제10조(교육) 교육감은 영양사,영양교사 교육 시 연 1회 이상 유전자변형식품의 영향과 사례 등의 내용을 반드시 포함하여야 한다. <개정 2020. 3. 17.>

제11조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 교육규칙으로 정한다. <개정 2020. 3. 17.>

부칙< 제6543호,2020. 7. 15.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다

[참고자료8]

경기도교육청 학교급식 방사능오염식재료 사용제한에 관한 조례

[시행 2014.4.4.] [경기도조례 제4742호, 2014.4.4., 전부개정]

제1조(목적) 이 조례는 방사능물질을 사전 예방하여 방사능오염물질의 심각성을 인식하게 하고 도내 학교급식에 방사능물질이 들어간 식재료 사용을 사전 차단하여 안전한 식품을 공급하도록 함으로써 학생의 건강을 보호함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

① 이 조례에서 사용하는 “방사능물질“이란 세슘, 요오드, 스트론튬, 플로토늄 등 「원자력안전법」 제2조제5호에 해당하는 물질을 말한다.

② “학교급식“이란 「유아교육법」 제2조제2호에 따라 설립·운영되는 유치원과 「초·중등교육법」 제2조의 학교에 지원되는 급식을 말한다.

제3조(교육감의 책무) ① 경기도교육감(이하 “교육감“이라 한다)은 성장하고 있는 모든 학생들의 건강을 보호하기 위하여 학교급식에 방사능물질에서 안전한 식품이 공급될 수 있도록 노력하여야 한다.

② 교육감은 학교급식의 방사능물질 검사를 실시하고 검사결과를 공개하여야 한다.

제4조 (기본계획 수립) ① 교육감은 학교급식에 방사능물질로부터 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 각 호의 내용이 포함된 기본계획을 수립·시행하여야 한다.

1. 학교급식에 사용되는 식재료에 대한 방사능물질 검사의 품목, 방식, 시기 등이 포함된 연간 계획
2. 학부모 및 학교급식 관계 교직원 및 학생에 대한 교육계획
3. 그 밖에 본 조례의 목적달성을 위해 필요한 사항

② 교육감은 제1항의 기본계획 수립 등을 위하여 「학교급식법」 제5조에 따른 학교급식위원회에 방사능 관련 전문가 1명 이상을 위촉하여야 한다.

③ 방사능검사계획과 전문가위촉에 학부모 및 단체의 참여를 보장하여 의견이 반영될 수 있도록 하여야 한다.

제5조 (방사능물질 검사 체계) ① 교육감은 학교급식에 사용되는 식재료를 정기 및 수시로 검사하되, 사전 검사가 실시될 수 있도록 하여야 한다.

② 학교급식과 관련되어 설치된 센터 또는 학교는 제1항의 검사에 협력하여야 한다.

③ 교육감은 경기도지사 및 경기도내 시장·군수와 협력하여 제1항의 인력과 장비를 공동으로 마련하거나 활용할 수 있다. 또한, 제1항의 검사를 전문기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

제6조(방사능검출 식재료에 대한 조치) 교육감은 식재료 검사 결과 방사능 물질이 발견되었을 경우 그 사실을 즉시 해당 학교장 및 관계 행정기관의 장에게 알려 행정처분 등의 적절한 조치를 할 수 있도록 하여야 한다.

제7조 (학교장의 의무) ① 학교장은 방사능 검출 가능성이 제기된 식재료에 대하여 방사능 물질 검사를 의뢰할 수 있다.

② 학교장은 방사능 물질 검사 결과, 방사능 등 유해물질이 검출된 식재료의 사용을 중지하고 그 목록을 공개한다.

제8조(정보공개) 교육감은 방사능 물질 검사 결과를 정확하게 표시하여 교육청과 각 교육지원청 홈페이지에 즉시 공개하고, 그 결과를 학교에 공시하도록 한다.

제9조(영양교사와 영양사 교육) 교육감은 영양교사와 영양사 교육 또는 연수 시 방사능 오염식재료 섭취의 영향과 사례 등의 내용을 포함하도록 하여야 한다.

제10조(관련자료 고지 등) 교육감은 필요 시 세계보건기구, 국제원자력위원회, 한국원자력위원회, 식품의약품안전처, 교육부, 환경부, 농림축산식품부 등에서 발표하는 방사능 오염물질에 관한 자료를 학교에 알리도록 한다.

제11조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

[참고자료9]

경기도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례

[시행 2022. 4. 21.] [경기도조례 제7382호, 2022. 4. 21., 일부개정]

제1조(목적) 이 조례는 경기도교육감 관할 구역의 학교에 안전한 식재료 공급 등으로 학교급식의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “학교”란 「학교급식법」 제4조에 해당하는 기관을 말한다.
2. “식재료 공급업체”란 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식 식재료를 공급하는 자를 말한다.
3. “학교급식”이란 제1호에 따른 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
4. “기구”란 「식품위생법」 제2조제4호에 따른 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건을 말한다.

제3조(교육감의 책무) ① 경기도교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 학교급식에 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 매년 「학교급식법」 제3조제2항에 따른 학교급식에 관한 계획을 수립하여 시행하여야 한다.

② 교육감은 제1항의 계획에 식재료의 검사품목·시기·방법, 검사결과 조치 등에 관한 검사체계를 명시하여야 한다.

③ 교육감은 각 급 학교별로 학교운영위원회 등을 활용하여 학교급식 계획 시행에 대한 점검, 식재료 사용에 대한 모니터링 체계를 구축·운영한다.

제4조(우수 식재료의 사용) ① 학교의 장은 학교급식에 「학교급식법 시행규칙」 별표 2의 품질관리기준에 따라 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

② 교육감은 우수식재료의 사용이 필요한 경우, 경기도 내에서 생산한 식재료 사용을 권장할 수 있다.

제5조(식재료 공급업체 선정 등) ① 학교의 장은 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 집단급식소 식품판매업 신고가 수리된 자 등 적격업체를 식재료 공급업체로 선정하여야 한다.

② 학교의 장은 학교급식 식재료의 품질유지와 납품 서비스 향상을 위하여 공급업체 사후 평가를 실시할 수 있다.

③ 학교의 장은 인체 유해물질(농약, 중금속, 방사능 등)이 허용치 이상 사용되지 않도록 계약서에 명시하고, 이를 위반한 공급업체 등에 대하여는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따라 적극 조치하여 학교급식 식재료 품질과 안전성을 확보하여야 한다.

제6조(식재료검사) ① 교육감은 학교급식에 사용되는 식재료에 대한 안전성 검사를 할 때에는 사전검사가 실시될 수 있도록 하여야 하며, 학교운영위원회 등을 통하여 학부모나 학교직원의 검사의뢰가 있을 경우, 이들의 의견이 반영될 수 있도록 노력하여야 한다.

② 교육감은 경기도, 시·군과 협력하여 제1항의 검사를 공동으로 실시할 수 있다.

③ 교육감은 제1항의 검사를 전문기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

제6조의2(학교급식의 위생·안전관리) ① 학교의 장(학교급식 업무를 위탁한 경우를 포함한

다)은 식단 작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 기구 세척 및 소독 등 전 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 한다.

② 학교급식의 위생·안전관리기준은 「학교급식법 시행규칙」을 따르고, 교육감은 제1항에 따른 기준의 준수와 강화에 필요한 사항을 따로 정할 수 있다.

제7조(안전한 식재료에 대한 교육) 교육감은 품질이 우수하고 안전한 식재료 사용을 준수하도록 학교급식 관계 공무원과 식재료 공급업체를 대상으로 연 1회 이상의 교육을 실시할 수 있다.

제8조(공동구매 등의 활성화) 교육감은 안전하고 질 좋은 식재료를 적정가격에 구매할 수 있도록 공동구매 등의 방안을 마련하여 추진하도록 노력하여야 한다.

제9조(협력체계 구축) 교육감은 안전한 학교급식이 운영되도록 경기도, 시·군 등 유관기관과 협력체계를 구축할 수 있다.

제10조(시행규칙) 이 조례 시행에 필요한 사항은 교육규칙으로 정한다.

[참고자료10]

경기도 학교급식 정보공개 조례

〔시행 2019.3.13.〕〔경기도조례 제6111호, 2019. 3. 13., 제정〕

제1조(목적) 이 조례는 경기도 학교급식 정보공개에 관한 사항을 규정함으로써 학생과 학부모의 알권리를 보장하고, 학교급식의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “학교급식”이란「학교급식법」 제2조제1호에 따른 급식을 말한다.
2. “정보”란 교육 관련 기관이 학교급식과 관련하여 직무상 작성 또는 취득하여 관리하고 있는 문서(전자문서를 포함한다)·도면·사진필름·테이프·슬라이드, 그 밖에 이에 준하는 매체 등에 기록된 사항을 말한다.
3. “공개”란 교육 관련 기관이「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 제2조제2호에 따라 학교급식 정보를 열람하게 하거나 그 사본·복제물을 교부하는 것 또는「전자정부법」 제2조제10호에 따른 정보통신망을 통하여 학교급식 정보를 공시하거나 제공하는 것 등을 말한다.

제3조(정보의 공개) 경기도교육감(이하 “교육감”이라 한다)과 학교의 장은 보유·관리하는 학교급식 정보를 이 조례에서 정하는 바에 따라 공개하여야 한다. 다만, 학생 및 교직원의 개인 정보는 이 조례에 따라 제공되는 학교급식 정보에 포함되지 아니한다.

제4조(다른 조례와의 관계) 학교급식 정보공개 등에 관하여 법령 또는 다른 조례에 특별히 규정하고 있는 경우를 제외하고는 이 조례가 정하는 바에 따른다.

제5조(교육감의 책무) 교육감은 학교급식 정보공개 등에 필요한 계획을 수립·시행하여야 한다.

제6조(정보공개 대상) 이 조례에 따른 학교급식 정보의 공개 대상은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 예산편성 및 운용에 관한 사항
2. 학교급식 영양, 위생, 안전, 경영 등이 포함된 학교급식운영 계획서에 관한 사항
3.「학교급식법 시행규칙」 제7조제1항에 따른 매 학기별 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율
4.「학교급식법 시행규칙」 제7조제2항에 따른 주간 및 월간 식단표
5. 제4호의 식단표에 따라 제공되는 식단의 열량과 식단 사진
6. 학교급식의 식재료 납품업체별 계약 및 집행 현황
7. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따른 학교급식 식재료 원산지
8. 학교급식으로 발생된 잔반량
9. 그 밖에 학교급식의 투명성을 확인하는데 필요한 구체적인 사항

제7조(학교급식 게시판 운영) ① 학교의 장은 학교급식 정보를 제공하고 의견을 수렴하기 위하여 학교 홈페이지에 학교급식 게시판(이하 “급식게시판”이라 한다)을 운영하여야 한다.

② 학교의 장은 학생과 학부모가 급식게시판에 자유롭게 의견을 제출할 수 있도록 노력하여야 한다.

③ 학교의 장은 급식게시판의 의견을 반영하도록 적극 노력하여야 한다.

제8조(만족도 조사) ① 학교의 장은 학생을 대상으로 학교급식에 대한 만족도 조사를 상반기 및 하반기에 각 1회 이상 실시하고 그 결과를 급식운영에 반영하도록 노력하여야 한다.

② 학교의 장은 만족도 조사 결과를 학교 홈페이지를 통해 공개하여야 한다.

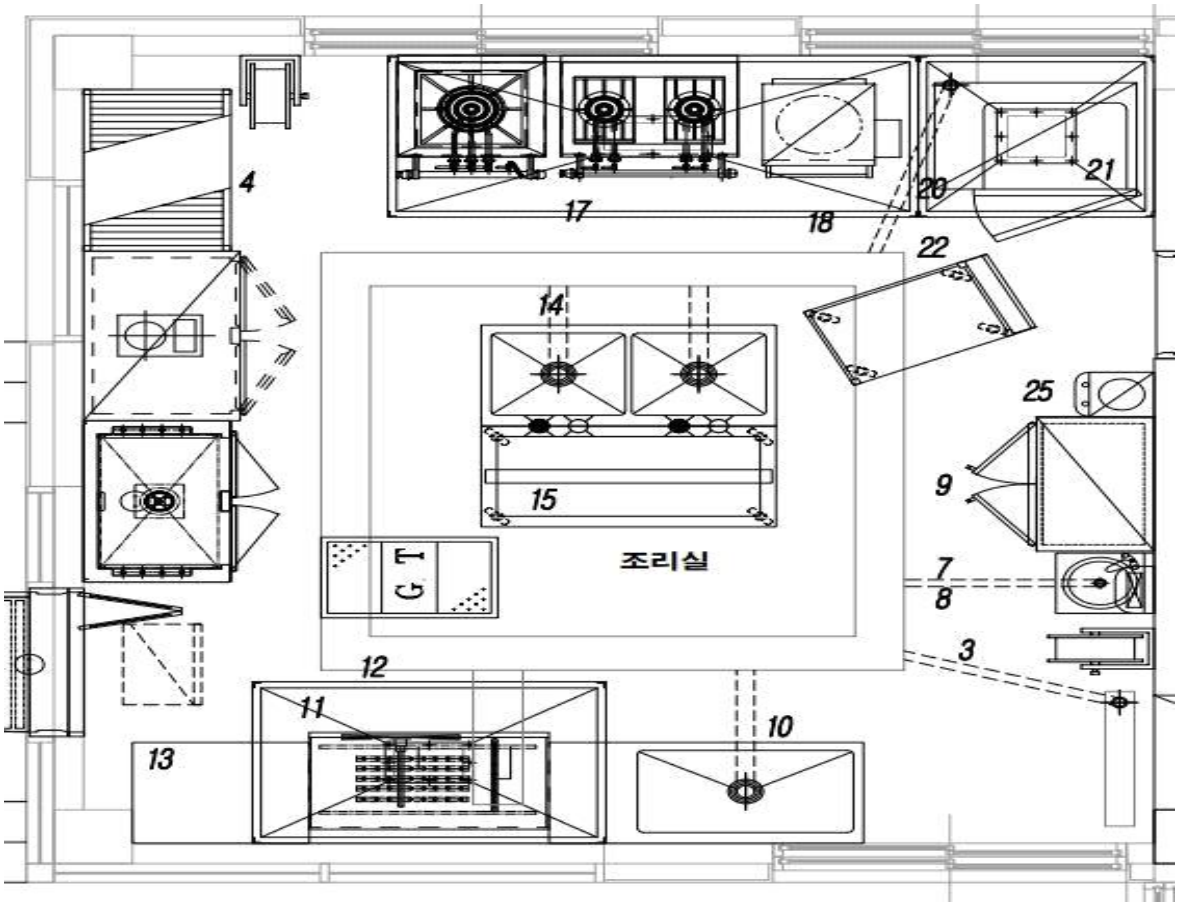
제9조(시행세칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 교육감이 정한다.

부칙

이 조례는 공포한 날부터 시행 한다.

[참고자료11]

유치원 조리실 내부 배치도(예시)



No	품명	No	품명
1	에어커튼	12	이중배기후드
2	발판소독기	13	식기건조대
3	냉,온수워터릴	14	2조세정대
4	다단식선반	15	작업대
5	냉동냉장고	16	가스낮은레인지
6	전기식기소독고	17	가스테이블렌지
7	손세정대	18	가스밥솥
8	손소독기	20	이중배기후드
9	복합소독기(칼,도마,앞치마)	21	콤비스티머(오븐기)
10	식기반입세정대	22	이중배기후드
11	식기세척기	25	정수기

[참고자료12]

활용하기 좋은 홈페이지

1. 어린이급식관리지원센터

- 운영내용 : 100인 미만의 어린이 급식소 영양(식단, 레시피, 영양량 등)·위생관리 업무 지원

  ※ 식약처 운영, 어린이식생활안전관리특별법 제21조

- 운영현황 : 전국 236개 센터(경기도 31개-수원시, 성남시, 안양시, 과천시, 부천시, 광명시, 안산시, 평택시, 군포시, 의왕시, 여주시, 화성시, 오산시, 광주시, 하남시, 양평군, 이천시, 용인시, 안성시, 김포시, 시흥시, 의정부시, 동두천시, 양주시, 고양시, 구리시, 남양주시, 파주시, 포천시, 연천군, 가평군)
- 홈페이지 : http://ccfsm.foodnara.go.kr

2. 지역별 보건소

- 운영내용 : 지역 특성에 따라 식단 제공

  ※ 서비스를 제공하지 않는 기관도 있음

3. 법제처

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

[참고자료13]

유치원 원인[역학] 조사 이전 확인사항 및 관련자료

1 확인사항

☞ 식중독 의심환자 발생 인지 경위

☞ 결석자, 조퇴자 현황 파악

☞ **구토, 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악**

※ 절대로 방송이나 거수 조사, 강당 소집하여 파악하지 말 것

- 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도)
- 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악
- 학년별·반별 파악(증상 포함)

학년-반	이름	최초 증상 일시	주요증세 (24시간 내 횟수)				출결사항			치료 현황			급식 섭취 여부	특이사항 (가족유무, 외부음식 섭취 등)
			설사 ( )	구토 ( )	발열	복통	등교	결석	조퇴	입원 (병원명 진단명)	통원 (병원명 진단명)	투약/자가치료		
햇님반	김OO	4.11 16:00	1			1	1					1	1	OO반 김동생

☞ 교직원(교원, 급식종사자) 유증상자 현황

☞ 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태

- 병원이름, 입원 유아 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)

☞ 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간)

- 유치원 전체 외부행사, 반별 외부행사 등

2 관련자료

☞ 유아(반별 유아 수 등) 및 교직원 현황, 급식인원

☞ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황

☞ 음용수 현황(급식소 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부)

☞ 교실배치도(화장실, 급식소, 반 배치, 정수기 위치 등)

☞ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)

[참고자료14]

경기도교육청 학교급식 위생사고 발생시 처분기준

2011.8.19.

구분	처분항목(내용)		관련자	처분기준	비 고
공통기준	1. 집단환자 발생 보고(신고) 소홀	①환자발생 인지 즉시 미보고(미신고)	관리자	주의, 경고	인지시점 - 최조 환자 발생 후 학교차원에서 조사 후 집단환자로 인지된 시간
			담당자	주의, 경고	
		②환자발생 인지 후 은폐·축소미보고(미신고)	관리자	징계	고의적 은폐·축소 미보고(미신고)의 경우
			담당자	징계	
	2. 보존식 미보관 또는 훼손 등 관리소홀		관리자	경고	고의성이 있는 경우 가중 처분
			담당자	징계	
	3. 급식용수 또는 음용수 위생관리 소홀		관리자	주의, 경고	업무담당자를 '급식용수' 또는 '음용수' 담당자로 구분하여 적용
			담당자	주의, 경고	
	4. 집단환자 발생처리 소홀		관리자	주의, 경고	
			담당자	주의, 경고	
위탁급식	1. 원인경로가 식재료, 조리과정, 종사자 개인위생 등에 기인한 경우		위탁급식업자	계약해지	계약서에 명시 학운위 심의(자문) 거쳐서 처분
			관리자	경고・징계	
			담당자	징계	
	2. 방역기관의 역학조사결과 원인균 불검출 등 원인불명시		위탁급식업자	계약서에 정한 규정	계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정
			관리자	시정, 주의	
			담당자	시정, 주의	
직영급식	1. 위생사고 원인이 식재료에 기인한 경우		식재료 납품업자	계약해지	계약서에 명시 학운위 심의(자문) 거쳐서 처분
			관리자	주의, 경고	식재료관리상 부주의 가중처분
			담당자	주의, 경고	식재료관리상 부주의 가중처분
	2. 위생사고 원인이 조리과정, 종사자 개인위생 등에 기인한 경우		관리자	경고・징계	
			담당자	징계	
			원인제공 당사자	징계	
	3. 방역기관의 역학조사결과 원인균 불검출 등 원인불명시		식재료 납품업자	계약서에 정한 규정	계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정
			관리자	시정, 주의	역학조사결과 등을 참고하여 교육장(감), 학교장이 결정
			담당자	시정, 주의	

① **관리자**는 학교의 장, **담당자**는 학교장의 사무분장에 의한 학교급식전담직원 또는 담당교직원

② 중복시는 가중처분할 수 있으며, 관련자의 업무처리 정황 등을 참작하여 조정적용 가능

③ 같은해 당해학교 근무 중 재발시 가중처분 할 수 있음

[참고자료15]

식품안전관리지침

□ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

1) 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
2) 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 「축산물위생관리법」에 따라 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류 판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우
   ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
3) 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 ‘농업인’, ‘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 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

[참고자료16]

식품위생법 시행령 제67조 [과태료의 부과기준]

○ 집단급식소

내 용	관 련 법 규	위반시 조치사항 (행정처분)
■식품의 위생적인 취급에 대한 기준위반 •규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준 미 준수 •유통기한 경과 제품 보관 •위생모 미착용 •기계·기구 미소독	식품위생법 제3조, 제88조, 제101조 시행령 제67조 별표2 동법 시행규칙 제2조 별표1, 제100조 별표27	과태료 100만원 과태료 300만원 과태료 20만원 과태료 50만원
■식중독 발생 미보고시 (집단급식소 설치운영자)	식품위생법 제86조, 제101조 동법 시행령 제67조 별표2	과태료 300만원
■식중독 발생시	국민영양관리법 제21조 제2항, 식품위생법 제80조 제1항, 제88조 제2항 동법 시행령 제67조 별표2	영양사 면허정지 1개월 ~ 면허취소 집단급식소설치운영자 1회 과태료 500만원
■건강진단 미실시	식품위생법 제40조, 제101조 동법 시행령 제67조 별표2	과태료 20~60만원
■위생교육 미실시	식품위생법 제41조, 제101조 동법 시행령 제67조 별표2	과태료 20~60만원
■위탁계약한 사항이외 영업행위 ■유통기한이 경과된 원료나 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리에 사용한 경우	식품위생법 시행규칙 제57조 별표17, 제89조 별표23 [Ⅱ. 개별기준 3.식품접객업 10. 나. 위탁급식업자의 준수사항의 위반	1차 : 영업정지 15일 2차 : 영업정지 1개월 3차 : 영업정지 2개월
■지하수 사용시 수질검사 •일부항목:1년마다(전항목검사연도제외) •전항목: 2년마다		1차 : 영업정지 15일 2차 : 영업정지 1개월 3차 : 영업정지 3개월
■보존식 미보관 •매회 1인분 분량을 영하 18℃이하에서 144시간 이상 보관	식품위생법 제88조제2항 동법 시행령 제67조 별표2	과태료 400만원
■시설의 개수명령을 이행하지 않은 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자	식품위생법 제74조 동법 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원
■집단급식소 설치신고를 하지 않거나 허위신고한 자	식품위생법 제88조 동법 시행령 제67조 별표2	과태료 300만원
■영양사를 두지 않은 경우	식품위생법 제52조, 제96조	3년이하 징역, 3천만원이하 벌금
■조리사(면허증소지자)를 두지 않은 경우	식품위생법 제51조, 제96조 동법 시행령 제36조 동법 시행규칙 제89조 별표23 [Ⅱ. 개별기준 3.식품접객업]	1차 : 시정명령 2차 : 영업정지 7일 3차 : 영업정지 15일 (3년 이하 징역, 3천만원 이하 벌금)

[참고자료17] 학교급식협력과-6135(2022.7.25.) 공문

<첨부1>

<첨부2>

축산물품질평가원 암편한서비스와
연계한 간편한 이용방법
유치원 홈페이지
급식 페이지
QR코드
www.ekape.or.kr /ekapecp
URL
QR코드 또는 URL게시
QR코드 스캔!
URL 클릭!
암편한서비스 연동
등급
축종
이력번호 확인
부위
각종 서류
1
거래증명통합포털 회원가입과 로그인
www.ekape.or.kr/kapecp 접속
회원가입(우측상단)
회원가입
2
국내산축산물 검수방법
❶ 공공급식검수 클릭
❷ 사용자 접수
'등급판정확인서' 발급번호를 조회하여 직접등록
❸ 연계정보 접수
납품한 업체에서 등록된 정보를 기반으로 접수
※ 검수된 축산물만 이력번호가 표시됩니다.
3
암편한서비스 QR코드 및 URL 사용방법
로그인 후
메인화면에
❶ URL 복사
❷ QR코드 다운로드
생성된 URL 및 QR코드 바로사용
※ 유치원 홈페이지 내에서 이력번호 조회 메뉴를 신설하거나 급식 게시판 메뉴로 안내
회원가입 및
암편한서비스 이용안내
축산물품질평가원 고객지원실
044-410-7000

2023년도 기본방향 주요변경사항 요약

구 분	변경사항		비 고
	2022년(기존)	2023년	
Ⅰ. 유치원 급식 운영관리	유치원급식 추진 배경 • 학교급식법 개정(2021.1.)으로 학교급식 제도권 내 관리로 유아들에게 보다 안전한 급식 제공 기반 마련	운영현황 현행화 유치원급식 추진 배경 • 학교급식법 개정(2021.1.) 및 시행령개정(2022.6)으로 학교급식 제도권 내 관리로 유아들에게 보다 안전한 급식 제공 기반 마련	
		현황 ○ 유치원을 학교급식 대상에 포함*하는「학교급식법」개정('20.1.29.) 및 시행('21.1.30.) ○ 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치가능 토록('22.6.29.시행) 학교급식법령 개정 * (학교급식법 적용 대상) 국·공립 유치원, 원아수(현원) 50인 이상 사립유치원	추가 (P.1)
	1. 유치원급식 운영 방법 라. 급식 관련 서류 비치 및 보관 • '식재료 구매내역'항목에는 식재료명, 원산지, 규격설명, 수량 기재, 물건구입 후 '식재료 검수' 항목에는 입고 수량, 원산지, 유통기한, 품질 상태 확인·기록 [서식3]	1. 유치원급식 운영 방법 라. 급식 관련 서류 비치 및 보관 • '식재료 구매내역'항목에는 식재료명, 원산지, 규격설명, 수량 기재, 물건구입 후 '식재료 검수' 항목에는 입고 수량, 원산지, 유통기한(소비기한), 온도확인, 품질 상태 확인·기록 [서식3]	수정 (P.3)
	2. 운영상 법적 준수사항 나. 영양(교)사, 조리사 등 전문 인력배치 …생략	2. 운영상 법적 준수사항 나. 영양(교)사, 조리사 등 전문 인력배치 …중략 • 유아 수 50~100명 미만 유치원은 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 두어 급식관리를 지원하게 할 수 있음	추가 (P.3)
Ⅱ. 유치원 급식 위생·안전 관리	2. 작업별 위생관리 – 유통기한	2. 작업별 위생관리 – 유통기한(소비기한)	수정 (P.8~9)
	3. 급식종사자 개인위생 가. 유치원급식 종사자는 6개월마다 1회 이상 건강진단 실시하고 2년간 보관	3. 급식종사자 개인위생 가. 유치원급식 종사자는 6개월마다 1회 이상 건강진단 실시하고 2년간 보관 – 건강진단 항목: 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환, 세균성 이질(권장)	추가 (P.10)
	5.「유치원급식 식중독 중점관리 대책」 추진 가. ..생략	5.「유치원급식 식중독 중점관리 대책」 추진 가. ..생략	수정 (P.11)

구 분	변경사항		비 고
	2022년(기존)	2023년	
	~~평소 원내 집단환자 감시체계 구축~~·운영을 통해 신속한 환자파악 및 치료조치	유치원 식중독 대책반 구성·운영을 통해 신속한 환자파악 및 치료조치	
Ⅲ.유치원 급식 영양 및 식생활 관리	2. 영양식생활 지도 가. 식품안전 및 영양·식생활 지도	2. 영양식생활 교육 가. 식품안전 및 영양·식생활 교육 – 「유치원교육(운영)계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획' 반영 및 실시	추가 (P.17)
Ⅳ. 안전하고 우수한 식재료 사용	1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 나. 식재료의 원산지 표시제 준수 – 표시 방법 · 원산지가 표시된 ~~월간~~ 식단표는… · ~~주간~~ 식단표는 교실 또는 식당 입구 등에 게시~~, 공립유치원의 경우 NEIS 급식 시스템 출력기능 활용~~ ~~다. 이력관리대상 축산물 이력번호 게시~~ ~~– (게시대상):~~ ~~– (게시방법): 이하 전체~~	1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 나. 식재료의 원산지 표시제 준수 – 표시 방법 · 원산지가 표시된 식단표는… · 원산지가 표시된 식단표는… 다. 축산물 이력제도 준수 – (이력관리대상 축산물) : 계란 추가 – (준수사항) 이하 전체	수정/ 추가 (p.21 ~22)
	2. 식재료 품질관리기준 및 심의·자문 의무화 나. 식재료 구매시 원산지와 품질등급,품질기준 명시 및 검수 철저 ☞ 인증제품(HACCP인증,…–이하생략– ☞ 한국식품안전관리인증원 홈페이지 통해 HACCP인증업소 검색 가능	2. 식재료 품질관리기준 및 심의·자문 의무화 나. 식재료 구매시 원산지와 품질등급,품질기준 명시 및 검수 철저 ☞ 인증제품(HACCP인증,…–이하생략– ☞ 한국식품안전관리인증원 홈페이지 통해 HACCP인증업소 검색 가능 ☞「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정(23.1.1)에 따라 '유통기한'이 '소비기한'으로 변경되는 바 검수 시 확인(추후 세부내용 안내)	추가 (P.23)
Ⅴ. 유치원 급식비 지원 및 관리	1. 2022년 유치원 급식비 지원계획 가. 지원일수: 사립유치원 200일, 공립유치원 187일 나. 지원방향 – 식품비, 운영비, 인건비에 대해 최근 2년간 농·축·수산물 소비자물가지수(5.9%), 생활물가지수(0.9%), 최저임금인상률(5.1%) 반영 다.2022년 유치원급식비 지원단가: 유치원(학교) 규모에 따라 구간별 단가 적용 (이하 생략) 라. 2022년 유치원 급식비 예산액 현황 마. 기초자치단체별 분담비율	1. 2023년 유치원 급식비 지원계획 가. 지원일수: 사립유치원 201일, 공립유치원 188일 나. 지원방향 – 식품비, 운영비, 인건비에 대해 최근 2년간 농·축·수산물 소비자물가지수(8.2%), 생활물가지수(3.2%), 최저임금인상률(5%) 반영 다.2023년 유치원급식비 지원단가: 유치원(학교) 규모에 따라 구간별 단가 적용 (이하 생략) 라. 2023년 유치원 급식비 예산액 현황 마. 기초자치단체별 분담비율	변경 (p.26 ~27) 현행화
	2. 유치원 급식비 지원절차 나. 지원: 교육지원청에서..(이하 생략).. 200일내 분기별 소요액을 지자체 통보 및 월별 분할 지급~~(월별 급식일수를~~	2. 유치원 급식비 지원절차 나. 지원: 교육지원청에서..(이하 생략).. 201일내 분기별 소요액을 지자체 통보 및 월별 분할 지급	변경 (p.28) 현행화

<table>
<tr><th rowspan="2">구 분</th><th colspan="2">변경사항</th><th rowspan="2">비 고</th></tr>
<tr><th>2022년(기존)</th><th>2023년</th></tr>
<tr><td></td><td>~~20일로 고정 지원(2월, 8월 제외))~~
<table><tr><th>~~연도~~</th><th>~~구분~~</th><th>~~지원일수~~</th><th>~~비고~~</th></tr><tr><td>~~2023~~</td><td>~~1분기(3~5월)~~</td><td>~~60일~~</td><td>~~3,4,5~~</td></tr><tr><td>~~…~~</td><td>~~이하 생략~~</td><td>~~…~~</td><td>~~…~~</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>4. 유치원급식비 집행시 유의사항
– ~~사립유치원은 매월 급식일수 20일..(이하 생략)...급식일수 범위 내에서 효율적 운영(단, 방학기간 2, 8월 제외)~~</td><td>4. 유치원급식비 집행시 유의사항
– 단, 사립유치원은 전입·전출 반영, 학사일정(2월, 8월 포함)을 고려한 201일 지원</td><td>삭제 및 변경 (p.31)</td></tr>
<tr><td>유치원 급식 사업별 보고사항</td><td>2022년 유치원급식 사업별 보고 사항
서식1~서식9</td><td>2023년 유치원급식 사업별 보고 사항
서식1~서식6</td><td>보고 서식 삭제 (p.32)</td></tr>
</table>