미래교육의 중심
새로운 경기교육

2026
유치원 급식
기본방향











자율 균형 미래
경기도교육청
GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION

미래교육의 중심
새로운 경기교육

2026
유치원 급식
기본방향





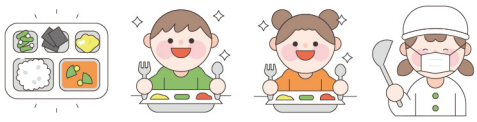






자율 균형 미래 경기도교육청
GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION

2026
유치원 급식
기본방향



- 본 기본방향은 경기도 관내 유치원 급식의 안전하고 체계적인 운영을 위해 수립하였습니다.
- 「학교급식법」 적용 대상인 국·공립 유치원 및 사립유치원은 본 기본방향에 따라 급식을 운영하며, 50인 미만 사립유치원은 Chapter Ⅷ의 내용을 참고할 수 있습니다.
- 본 기본방향에서 다루지 않은 사항은 상위 지침인 「2026년 학교급식 기본방향」을 적용합니다.

GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION

경기교육 방향

경기교육의 중심은 학교입니다.

경기교육은
모든 학생이 **기본 인성**과 **기초 역량**을 갖추고
자신의 꿈을 실현할 수 있도록 지원하는
미래교육의 중심입니다.

비전 미래교육의 중심, 새로운 경기교육

목표 기본 인성과 기초 역량을 갖춘 미래인재 양성

기조 자율 균형 미래

4대 정책



경기유아교육 정책추진 방향

- 미래교육의 중심, 새로운 경기교육, 유아들의 「처음학교」(유치원)에서 시작합니다.
- 경기유아교육은 유아들의 「처음학교」(유치원) 교육으로서 책무성을 가지고 교육공동체의 성장을 지원합니다.

CONTENTS



Ⅰ. 유치원급식 운영의 내실화 ····· 3

1. 유치원급식 운영 방법의 내실화 ····· 2
2. 유치원급식 위탁급식 운영방법의 내실화 및 운영관리 지도·감독 강화 ····· 4
3. 급식 관련 서류 비치 및 보관 ····· 5
4. 운영상 법적 준수사항 ····· 5
5. 유치원급식 이해 증진을 위한 소통 강화 ····· 6
6. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행 ····· 7
7. 유치원 급식비 집행관리 철저 ····· 7
8. 유치원 급식 운영평가 및 표창 ····· 8

Ⅱ. 유치원급식 위생·안전관리 강화 ····· 11

1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진 ····· 11
2. 급식시설 관리 ····· 12
3. 작업별 위생관리 ····· 13
4. 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화 ····· 14
5. 유치원급식 위생·안전 관리 철저 ····· 15
6. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화 ····· 16
7. 식기세척기의 안전한 사용 및 관리 강화 ····· 17
8. 급식실 안전사고 예방관리 ····· 18

Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용 ····· 21

1. 식재료 품질관리 기준 및 원산지 표시제 등 준수철저 ····· 21
2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의(자문) 의무화 ····· 22
3. 안전과 품질이 우선으로 고려되는 식재료 구매 ····· 25

2026 유치원 급식 기본방향

Ⅳ. 유치원급식 영양 및 식생활 교육 강화 ····· 29
1. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화 ····· 29
2. 건강한 식생활 및 영양교육 강화 ····· 30
3. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 '영양표시제' 실시 강화 ····· 31
4. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저 ····· 31
5. 나트륨 및 당류 저감화 실천 ····· 32
6. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화 ····· 32
7. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영 ····· 32
8. 유아 건강상태에 따른 영양상담 프로그램 운영 ····· 32

Ⅴ. 유치원급식 지원체계 강화 ····· 35
1. 유치원급식 담당조직 및 전문인력 보강 ····· 35
2. 소규모 사립유치원 급식관리 지원 체계화 ····· 35

Ⅵ. 유치원 급식비 지원 및 관리 ····· 39
1. 2026년 유치원 급식비 지원 계획 ····· 39
2. 유치원 급식비 지원 절차 ····· 40
3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리 ····· 41
4. 유치원 급식비 집행시 유의사항 ····· 42

Ⅶ. 「학교급식법」 적용 제외 50명 미만 사립유치원의 급식관리 ····· 45
1. 소규모 사립유치원의 급식 운영 ····· 45
2. 소규모 사립유치원 급식 위생·안전 관리 ····· 46

Ⅷ. 2026년도 사업별 보고사항 ····· 49

Ⅸ. 급식 기록지 및 참고자료 ····· 79

GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION

2026학년도

유치원급식 기본방향

의의

- 유아에게 균형 있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달 도모
- 누리과정 연계 영양·식생활교육으로 바람직한 식생활 습관 형성

목적

- 다양한 종류의 음식 제공과 섭취 기회 마련으로 올바른 식습관 형성
- 신체미숙한 시기(소화, 흡수)를 고려한 식단 구성 및 안전한 급식 제공

유치원급식 운영 개요



운형 현황

- 경기도 관내 전체 유치원 1,910개원(공립 1,162개원 / 사립 748개원)
- 유아 136,617명(공립 45,009명, 사립 91,608명) 무상급식 실시

유치원급식 추진 배경

- 「유아교육법」 제17조(건강검진 및 급식)에 근거한 유아의 건강한 성장 발달을 위한 체계적인 영양관리 및 영양·식생활교육 필요
- 「학교급식법」 개정(2021.1.) 및 시행령 개정(2022.6.)에 따른 학교급식 제도권 내 관리로 안전하고 질 높은 급식 운영 기반 마련
- 2011년 만 5세 유아 급식비 지원 시작 이후 현재 만 3~5세 전체 유아로 확대 지원에 따른 급식의 질적 수준 관리 강화
- 「학교급식법 시행규칙」 제3조(급식시설의 세부기준)에 따른 유치원 급식 시설·설비 기준 제시를 통한 위생적이고 안전한 급식 환경 조성









미래를 열어가는 유치원급식

GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION



chapter

I

유치원급식 운영의 내실화





I 유치원급식 운영의 내실화



기본방침

- 유아의 건강한 성장 지원을 위해 유치원 급식의 질 향상 및 운영 내실화
- 유아 성장 발달을 고려한 식단 구성 및 안전한 급식 제공
- 유치원급식 관계자 참여 확대 및 소통 강화로 유치원급식 운영의 투명성 제고

현 황

- 유치원을 학교급식 대상에 포함하는「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

「학교급식법」제4조 및 시행령 제2조의2

- 국·공립 유치원의 경우 규모와 관계없이 모두 학교급식 대상에 포함하며, 사립유치원 중 현원 원아 수가 50명 미만인 유치원은 학교급식 대상에서 제외한다.

- 국·공립유치원: 단설 및 병설유치원 전체 학교급식 대상에 포함
- 사립유치원 원아(현원) 수 50명 이상은 학교급식 대상에 포함

※ 사립유치원 원아 수는 「학교급식법 시행령」에 따라 매년 10월에 공시되는 원아 수 현원의 합계를 기준으로 함

※ 어린이급식관리지원센터 등록신청 방법: https://ccfsm.foodnara.go.kr 공지사항 참고

추진 방향

1. 유치원급식 운영 방법의 내실화

가. 유치원급식 운영원칙(「학교급식법」시행령 제2조)

- 「학교급식법」제15조에 따라 유치원의 장은 유치원급식을 직접 관리·운영 하는 직영급식을 원칙으로 함[1)]
- 급식은 수업의 점심시간에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공
- 유치원급식에 관한 사항은 유치원운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정

1) 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」제15조 제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용 (법제처, 2015. 8. 21.)

유치원운영위원회 심의(자문) 사항

- 유치원급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 유치원급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 식재료 등의 조달방법 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
- 유치원 우유 급식 실시에 관한 사항
- 그 밖에 유치원의 원장이 유치원 급식운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

나. 유치원급식의 운영계획 수립(「학교급식법」시행령 제4조)[2)]

- 유치원장은 매 학년도 시작 전까지 유치원운영위원회의 심의(자문)을 거쳐 '유치원급식 운영계획' 수립
- 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 유치원급식 운영관리에 필요한 사항 포함
- 유치원급식 운영계획 이행사항을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고
- 정원이 20명 미만인 사립유치원의 경우 유치원운영위원회 미설치 가능

2. 유치원급식 위탁급식 운영방법의 내실화 및 운영관리 지도·감독 강화

가. 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 하되 '유치원 운영위원회' 심의(자문)를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 급식업무 위탁 가능, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 불가피한 경우를 제외하고 위탁 불가

「학교급식법 시행령」제11조(업무위탁의 범위 등)1항

- 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식 시설을 갖추지 못한 경우
- 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 유치원의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
- 그 밖에 유치원급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 유치원급식위원회의 심의(자문)를 거쳐 정하는 경우

- 전부위탁 또는 조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화

  ※ 식재료 원산지에 대한 유치원운영위원회 심의(자문) 및 원산지 표시제 등 이행 철저

- 급식시설 공사, 위탁급식 등의 외부운반급식 시 운영 및 위생관리 철저

2) [참고자료2] 학교급식법 및 동법 시행령

- 운반급식 공급업체 현장방문 등을 통한 적정한 업체 선정 및 계약
  - 조리시설 설비 및 위생관리 상태와 조리능력 확인
  - 종사자 건강진단 여부, 보존식 보관, 소독 실시 여부(소독필증) 확인
  - 식중독 사고 발생에 대비하여 피해보상 내용 등을 특약조항에 명시
- 유치원급식 공급업자가 갖추어야 할 요건은「학교급식법 시행령」제11조2항[3]에 따름
- 운반급식 공급업체 불시 위생점검 등 유치원 자체적으로 위생관리 체계 마련

3. 급식 관련 서류 비치 및 보관

가. 유치원 급식일지

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

나. 식재료 구매·검수서

- '식재료 구매내역' 항목에는 식재료명, 원산지, 규격설명, 수량기재, 물건 구입 후 '식재료 검수' 항목에는 입고 수량, 원산지, 유통기한(소비기한), 온도 확인, 품질상태 확인·기록 [서식2]
- 식재료 구매·검수서, 거래명세표는 급식비 지원 정산 보고에 따른 근거자료로 확인할 수 있으므로 3년간 보관

4. 운영상 법적 준수사항

가. 집단급식소 설치신고

- 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원(집단급식소)은 관할 시·군청에 집단 급식소 설치신고(「식품위생법」제2조 제12호 및 제88조, 같은 법 시행령 제2조)
- 집단급식소 신고사항 변경(운영자·소재지 변경 등) 및 운영중단 시 신고관청에 관련 서류 제출(「식품위생법 시행규칙」제94조)

나. 영양교사, 조리사 등 전문 인력배치[4]

- 영양교사:「학교급식법 시행령」제8조 2(2022.6.28.)
  - 유아 수 200명 이상 유치원은 영양교사 1명 배치
  - 유아 수 100~200명 미만 유치원은 관할구역(교육지원청)에 있는 2개 유치원 마다 공동으로 1명 배치
  - 유아 수 50~100명 미만 유치원은 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 두어 급식 관리[5]를 지원하게 할 수 있음

3) [참고자료2] 학교급식법 및 동법 시행령
4) 「식품위생법」 제96조(벌칙) 제51조 또는 제52조(영양(교)사 및 조리사를 두지 않거나, 직무를 수행하지 않음)를 위반하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있다.
5) 경기도교육청 「소규모 사립유치원 급식관리 지원」 관리 계획에 의하여 급식관리 지원

- 유아 수 50~100명 미만 유치원은 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 두어 급식 관리[6]를 지원하게 할 수 있음
- 법 시행 당시 유치원에 영양사를 배치한 경우 영양교사를 배치한 것으로 간주(「학교급식법」 제4조, 제7조, 부칙 2020.1.29.)

- 조리사: 50명 이상 집단급식소 운영자는 조리사 고용「식품위생법」제51조

5. 유치원급식 이해 증진을 위한 소통 강화

가. 유치원급식소위원회 구성·운영 의무화[7]

- 시·도교육청은 '유치원급식소위원회' 구성·운영에 필요한 사항을 조례로 정하고, 유치원은 '유치원급식소위원회' 구성·운영[8] 의무 설치 등을 통해 학부모 참여 보장 및 운영 활성화
- 유치원 단위 '급식모니터'는 '급식소위원회'와 연계(통합)하는 등 효율적 으로 운영하고, 희망하는 학부모를 대상으로 '모니터요원 인력풀'을 구성·활용

※ 안전한 유치원급식 제공을 위해 단위 유치원의 학부모가 참여하는 '급식모니터' 활동 운영

유치원급식소위원회 활동 사항

- 유치원급식에 관한 중요사항을 효율적으로 심의(자문) 활동 수행
- 유치원급식소위원회에 영양교사·영양사를 간사로 참여('05.12월, 국가청렴위 권고)
- 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' 적극 반영
- 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율 공개(보호자부담 급식비가 있는 경우에 한함*) 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 제출

* 유치원급식 운영·영양 관리 안내서의 유치원급식 운영평가 항목(5번 참고사항) 에도 동일하게 적용

- 급식 영양, 위생·안전 등이 포함된 유치원급식 운영계획 공개
- 유치원별로 '유치원급식의 날' 또는 '유치원급식 설명회' 등 급식 과정 공유를 통해 교육의 일환인 유치원급식에 대한 이해증진과 참여 노력
- 유아에게 제공되는 식단표, 실제 급식사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보 제공 노력

※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 '마약' 등의 용어가 포함되지 않도록 유의

- 유치원급식 관련 설문조사* 연 1회 실시 및 공개하여 급식 수요자의 의견수렴을 통한 급식운영 개선 및 반영 노력(경기도 학교급식 정보공개 조례 제8조)

* 설문조사의 대상으로는 학부모, 교직원을 권장하며, 미흡한 부분에 대한 개선조치 내용을 포함 권장

6) 경기도교육청「소규모 사립유치원 급식관리 지원」관리 계획에 의하여 급식관리 지원
7) 「유아교육법」 시행령 제22조의11(소위원회)
8) 공립유치원의 경우에는 시·도의 조례로, 사립유치원의 경우에는 정관 또는 유치원 규칙으로 정함.

6. 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 폐기물 처리업자, 폐기물 재활용신고자 또는 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁 하여 처리하도록 규정

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

※ 유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리현황 보고(연 1회) [보고서식3]

다. '음식물류폐기물 위탁처리 계약서' 작성 시 유의사항

- 처리비용 계약 단위를 Kg(무게)으로 명시하여 계약 체결
- 위탁처리 시 정확한 발생량의 무게가 측정될 수 있도록 계약서에 조항 명시(권장)
- 음식물류폐기물 불법 처리 시 계약해지 특약 명시

라. 음식물쓰레기 관리 철저

- 음식물쓰레기는 위생적으로 관리될 수 있도록 수거 횟수 조정(가급적 매일 수거)
- 처리장소는 악취 발생 및 해충 유입되지 않도록 청결히 관리
- 위탁처리업체 수거 시 운반 차량으로 인한 유아 안전사고 예방 철저

※「2022년 학교급식 음식물쓰레기 관리 철저 안내」(학교급식협력과-7097, 2022. 8. 29.) 참고

7. 유치원 급식비 집행관리 철저

가. 유치원급식비의 목적 외 사용 금지

- 시·도교육청별「학교회계 예산편성 기본지침」에 따라 이·전용 제한

나. 급식계약 관련 정보를 유치원 누리집에 공개

- 품목, 업체명, 계약기간, 금액, 계약방법 등

다. 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비의 유지비는 유치원 기본 운영비에서 집행

라. 교직원 급식비는 유아 보호자 부담액과 교육청 등의 지원금을 고려하여 부담하는 것을 원칙으로 운영

마. 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지

※ 유치원에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되어, 식재료의 질 저하로 이어질 수 있으므로 카드 결제 지양

바. 유치원급식 폐식용유 매각관리 철저

- 폐식용유를 처분할 경우「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각 관리 적극 권장
  ※ 소비기한 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 유치원 급식 조리에 재사용 금지
- 폐식용유 매각 금액은 유치원 회계로 편입시켜 투명하게 관리하고, 가급적 유치원급식소 산재사고 예방을 위한 안전보건 및 위생 용품 구입 등 조리종사원의 복지를 위해 사용 (2022년 행정사무감사 처리요구 사항)

8. 유치원급식 운영평가 및 표창

- 유치원급식 운영평가 실시(「학교급식법」제18조)
- 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 유치원급식 운영평가항목에 따라 2학기 중 평가 실시
- 급식운영 우수 유치원 및 유공자 표창
  ※ 유치원급식 운영평가 결과 우수교 및 유공자 등에 대하여 표창 실시



chapter

Ⅱ

유치원급식 위생·안전관리 강화





Ⅱ 유치원급식 위생·안전관리 강화



기본방침

- 위생적인 식재료 관리 및 안전한 조리·제공을 위한 급식환경 조성
- 유치원급식 관계자의 위생관리 수준 향상을 통한 식중독 발생 예방

추진 방향

1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진

가. 방학 기간을 이용하여 관내 유치원의 급식시설·기구 점검을 실시하고, 점검 결과를 바탕으로 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 조치 완료

- 유치원별 급식시설·설비 및 기구 노후도, 작업공간 구획 여부, 조리실 적정 온도 유지 여부 등을 면밀히 파악 후 개선

나. 10년 이상 경과된 급식시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 유치원별 급식 여건 및 노후도 등을 고려하여 현대화 사업 계획 수립·추진

- HACCP 시스템 운영에 적합한 급식시설·설비를 갖추고, 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 공조 장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 설치 확대 등 추진
- 조리작업 효율화 및 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 현대적 급식기구 확충 / 튀김류는 주 2회 이하 권장

※ 지역 및 학교 여건으로 급식 인원이 현저히 감소된 경우, 효율적 조리작업 및 동선 등을 고려하여 기존 급식 설비·기구에 대한 조정 검토

※ 단, 급식종사자 온열질환 예방을 위해 폭염기(6~9월)는 튀김·전 요리는 오븐을 이용 하여 조리하고 식용유 가열, 부침기 사용은 주 1회 이하로 운영 권장

(「2023년 2분기 산업안전보건위원회 의결사항 / 급식실 온열질환 예방을 위한 조치 안내, 학교급식보건과-6422(2025. 7. 10.)」)

2. 급식시설 관리

가. 유치원급식 시설 법규

- 「학교급식법 시행규칙」제3조 1항

나. 조리실

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

작업구역	작업내용
일반작업구역	검수구역, 세척구역 전처리 구역(가열 전, 소독 전 식품 절단) 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 환기시설 설치
  - 식중독 예방을 위한 손 세척 및 소독시설 설치
  - 온도 및 습도 관리를 위한 냉·난방 시설

「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
- 외부 온도계를 설치하여 냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 -18℃ 이하로 온도를 유지 확인 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 성장 발달 단계에 적합한 시설·기구 사용 적극 권장(수저, 식탁, 의자 등)

라. 식품 보관실

- 식품과 소모품은 별도 보관(또는 별도 선반 사용)
- 통풍을 위한 환기시설, 환기창 및 방충시설 설치

3. 작업별 위생관리

과정	중 점 위 생 관 리
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
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 ※ 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 - 모든 식재료는 맨손 취급 금지 □ 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, 조리작업 공정이 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 □ 적온 유지되지 않을 경우, 조리완료 후 2시간 이내에 배식 완료 □ 고무장갑 조리용, 청소용 구분사용(맨손 작업 금지)
검식	□ 소독된 검식 전용 용기와 도구를 사용하여 검식 □ 음식의 맛, 온도, 질감, 조리상태, 이물, 이취 등 확인·기록
배식	□ 조리 완료 시점부터 배식 완료 시까지 2시간 이내로 관리 ※ 단, 혼합음식은 혼합 시작 후 2시간 이내 배식 □ 배식하는 자는 배식 전용 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 후 배식 전용 도구를 이용하여 배식(맨손으로 배식 금지) □ 배식하던 용기에 새로운 음식 혼합 금지 □ 배식 후 남은 음식 폐기(재사용 금지)
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

과정	중 점 위 생 관 리
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

4. 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화

가. 매일 조리작업 전 조리종사자의 일일 건강상태* 확인

- 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 등 관리 철저

  * 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치 하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

  • 위생 복장: 매일 세척된 위생복, 위생모 착용

  • 조리종사자 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이 팔찌 등 장신구 착용 금지

- 채용시 건강진단: 건강문진서와 건강 이상 시 보고할 것에 대한 동의서를 받음
- 정기 건강진단: 영양교사·영양사, 조리(실무)사 및 조리보조인력, 식재료 납품업체 등 식품취급 및 조리작업자는 건강진단을 6개월에 1회 실시(단, 폐결핵은 연 1회 가능)하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리

배식지원 인력의 건강진단 관련「식품위생법」유권해석 (식품의약품안전처)

집단급식소에서 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(학교급식보건과-6091,'23.7.31.)

※ 조리된 음식을 교실로 운반하여 배식하는 인력은 건강진단 대상임

- 건강진단 결과서는 유치원에서 2년간 비치·보관

〈 학교급식 분야 건강진단 적용사항 〉

구분	기존	학교급식 분야 적용사항('24.1.8.시행)
검사항목	장티푸스, 폐결핵, 전염성피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	장티푸스, 폐결핵, 파라티푸스
검사기간	유효기간(6개월)만료일 전 반드시 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예기간	별도 연장기한 없음	별도 연장기한 없음
수 수 료	3,000원	지방자치단체 별 수수료 책정(24.11.23.부터)

※ 식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정('24.1.8.시행), 학교급식보건과-409(2024.1.12.)

- 교육(지원)청은 유치원장, 영양교사 및 영양사, 조리종사자, 식재료납품업자 등에게 위생교육(HACCP 적용·이행 및 이물질 혼입 예방 교육 등 포함)을 실시하고, 유치원에서 활용 가능한 교육자료 보급

  ※ 교육청 단위 컨설팅 및 모니터링단 등을 운영할 경우 활동 시작 전 별도 교육 실시

- 유치원은 유아, 교직원(조리종사자 포함), 학부모 등 대상에 맞게 체계적인 교육프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시

  ※ 방학일, 졸업일, 운동회 등 급식이 없는 근무일은 위생안전 교육시간으로 활용

  ※ 납품업체에 종사자 대상 특별 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시 요청

나. 유치원 급식관계자 위생교육 강화

- 유치원에서는 유아, 교직원(조리종사자* 포함) 등 대상에 맞는 위생교육 실시

  * 조리종사자 대상 월 1회 위생교육 정기적으로 실시

다. 유치원급식 이외의 외부음식 반입 금지 및 유치원급식 외부 반출 금지

- 부득이하게 외부음식 반입 시는 원장 책임하에 관리 및 보존식 보관
- 공동조리 운영 또는 배식하지 않은 음식을 푸드뱅크 등에 기부하는 반출은 가능

5. 유치원급식 위생·안전 관리 철저[9)]

가. 모든 유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 이상 위생·안전 점검을 실시하고, 평가 결과는 유치원 및 교육청 누리집을 통해 공개

※ 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 출입·검사 등 연간 실시 횟수 조정 가능

- 위생·안전 점검은 위생관리안내서의 점검표를 토대로 점검하고, 직전 학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부 확인

  ※ 1학기 점검 결과 위생관리가 미흡한 유치원에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능(단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)

9) 「학교급식법」 제19조, 「동법 시행규칙」 제8조, 위생관리지침서 참조

- 위생·안전 점검 및 운영평가 시 '급식 이물질 혼입 예방 관리사항' 등도 포함하여 확인하고 취약한 유치원에 대해 컨설팅 지원
- 유치원에서 다빈도로 사용하거나 지난해 식중독 발생 원인으로 추정된 종류의 비조리 제품(완제품) 제조·가공 시설에 대해 특별점검 요청

  ※ 점검결과 관계법령 위반으로 지적 사항 등이 있는 경우 관계기관에서 처분
- 모든 유치원에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않은 급식시설·기구 등의 위생적인 관리를 위해 급식 개시 이전에 청소 및 소독 등 실시

나. 신규 영양교사·영양사 배치 유치원은 신학기 급식 운영 2개월 내 점검 실시 권장

※ 점검 시 전반적인 업무 컨설팅이 함께 이루어질 수 있도록 노력

6. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

가. 식중독 발생보고 체계 확립(보고: 유치원→교육지원청→경기도교육청)

- 유치원은 매일 결석·조퇴·지각 유아 수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생 여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생 여부 모니터링
  - 유치원장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육청과 시·군·구(보건소)에 신고, 초동단계 신속 대응조치 강구

    ※ 은폐 또는 미신고 시 500만원 과태료 부과[10)]
- 시·도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단 발생 인지 즉시 교육부에 유선 등 으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력
  - 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저

    ※ 교육(지원)청 담당자는 중간 검사결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과 보고서를 제공받아 식중독예방 및 재발방지 업무에 활용
- 유치원 식중독 대책반 구성·운영을 통해 신속한 환자 파악 및 치료 조치

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

- 유치원별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관 시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계
- 보존식은 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 봉투에 조리·제공한 식품의 매회 1인분 이상(150g 이상 보존 바람직)의 분량을 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관
- 채취 시 손이나 기물에 의한 2차 오염 주의
- 보존식 기록지에 식단명, 채취일시, 냉동고 온도, 폐기일시, 채취자 등 기록 관리
- 식중독 사고 발생 시 소독 처리 등 훼손 금지

10) 「식품위생법」 시행령 제67조 [별표2]

다. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련업체 제재 및 원인 제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고
- '학교안전공제회'의 학교급식 위생사고 보상규정 적용철저 및 홍보 강화
- 식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌(징계)기준, 식중독 사고 및 급식 위생·안전 점검 결과 처분기준 적용[11)]

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

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

7. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

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

- 식품의약품안전처고시(제2023-66호) 「위생용품의 기준 및 규격」의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 헹굼 작업 실시

※ 세척제 잔류여부 확인검사(pH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액 검사)를 실시하는 경우, 확인검사로 인해 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 세척·소독 재실시하여 위생적으로 관리, pH시험지 등 검사 시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급 요령 등에 대한 교육실시

- 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인

• 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은「화학물질관리법」 등*에 따른 '유독물질'로 식기세척제로 사용 불가

*「화학물질관리법」제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 화학물질안전원 고시「유독물질의 지정고시」제3조

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(소독제 희석농도는 test paper의 색변화 또는 농도측정기로 확인)
- 소독수 제조 장치 사용하는 경우 필요시 소독제(소금, 염소산 등) 교체, 신학기 준비기간 등에 업체를 통한 검·교정 요청 등 관리 철저(학교급식협력과-1306, `22. 2. 15. 참조)
- 염소소독 시 5분간 침지한 후 냄새가 나지 않을 때까지 먹는 물로 헹굼 철저

11) 「경기도교육청 학교급식 위생사고 발생 시 처분기준」 적용

8. 급식실 안전사고 예방관리

가. 유치원 급식실 안전사고 예방

- 튀김요리 등 준비를 위해 식용유를 가열, 전기기계·기구 등의 합선으로 인한 화재사고가 발생 됨에 따라 조리기기 사용 시 근로자 이탈금지, 소화기 배치 등 안전사고 예방관리 철저
- 급식실 내 작업 전·중·후 근골격계 부담 완화를 위한 스트레칭 실시
- 식기세척제 세제 등 중량물 운반 시 운반캐리어 사용 및 적정량 운반
- 쌀, 튀김유, 양념류 등 10kg 단위 구매사용 권장
- 급식실에 산업안전 기본수칙 및 안전표식 게시
- 조리기계·기구의 안전 작동 방법 및 관리책임자 지정·게시 및 안전보건 표시 부착 철저
- 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리
- 급식기기 및 기구에 적합한 방법을 선택하여 소독을 실시하고 조리종사자의 작업 안전을 위해 꼭 필요한 경우를 제외하고 중복 열탕 소독작업은 지양

나. 유치원급식 교육공무직원의 업무상 재해 발생 시 산재처리 적극 안내

- 유치원급식 교육공무직원이 업무상의 사유로 부상, 질병, 장애 등의 재해사고를 당한 경우, 산재요양 및 보상을 신청할 수 있도록 적극 안내 및 지원

다. 유치원급식 관련 유아 안전사고 예방관리 철저

- 식재료 배송 시 납품차량 안전 운행, 배식 중 뜨거운 국물에 의한 화상 예방, 배식차 운반 시 전도 방지, 승강기 시건 확인 등 유아들 각종 안전사고 예방관리 철저
- 교직원 및 유아 대상 급식 관련 안전교육 실시



chapter

Ⅲ

안전하고 우수한 식재료 사용





Ⅲ 안전하고 우수한 식재료 사용



기본방침

- 학교급식법의 식재료 품질기준을 준수하여 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 신뢰도 제고
- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 안전하고 질 높은 급식 제공

추진 방향

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 등 준수 철저

가. 유치원급식 식재료 품질관리기준[12] 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표2에서 규정한 '학교급식 식재료 품질관리기준'에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산 제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용업체 권장

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

나. 식재료의 원산지 표시제 준수[13]

- (표시대상) 농·축산물(9개), 수산물(20개)

품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)
농축산물 (9개)	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기〈유산양 포함〉) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찹쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)
수산물 (20개)	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태〈황태, 북어 등 건조한 것은 제외〉, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세 / 당 수산물가공품을 포함

- (표시방법) ① 식사장소(식생활교육관(식당) 또는 교실)에 원산지가 표시된 월간 식단표, 식단표, 게시판 등을 사용하여 게시, ② 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보 하고 홈페이지에 추가 공개

  ※ 위의 해당 식재료가 섞인 제품 경우에도 모두 기록

12) 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2]
13) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 및 대외무역법 제33조

- 관계법령 및 안내자료
  - 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 제3조, 동법 시행규칙 제3조제2호
  - (농축산물) 농산물품질관리원(http://www.naqs.go.kr) - [원산지표시 종합 안내 서비스]
  - (수산물) 수산물품질관리원(http://www.nfqs.go.kr) - [원산지표시]

다. 축산물 이력제도 준수(「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」제18조제4항 관련)

- (이력관리대상 축산물) 국내산(부산물 제외) 소·돼지·닭·오리고기·달걀, 수입산 소·돼지고기

  ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외

- (준수사항) ① 이력관리 대상 축산물의 이력번호를 급식일 기준 7일 이내에 표시·게시*, ② 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 3년간 보관

- (표시·게시 방법) [방법 1] 또는 [방법 2] 중 한 가지 방법 적용 / 이력번호가 다른 2개 이상의 이력관리대상 축산물을 사용하는 경우 모든 이력번호 표시

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원 누리집에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 유치원 누리집에 관련 QR코드 또는 URL 게시 ※ (QR코드 또는 URL 다운 방법) 축산물원패스 홈페이지 로그인 → 오른쪽 상단의 우리유치원 QR 코드 및 URL 다운 → 유치원 홈페이지에 QR 코드 및 URL 게시
	(선택2) 유치원 누리집에 축산물 조리시 마다 등록

[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 표시·게시

※ 다음 중 하나의 수단 선택 : 메뉴판 또는 메뉴게시판, 거래명세서 또는 거래영수증, 수입신고 확인증, 이력관리 대상축산물 이력관리시스템 출력물, 별도 게시판 또는 푯말, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조에 따른 제품 표시사항을 포함한 스티커 또는 라벨

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

- 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력
  - 유치원은 축산물품질평가원의 '축산물 원패스'를 활용하여 위·변조 의심 업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사 의뢰

    ※ 축산물검수 원패스 운영: 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의(자문) 의무화

가. 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 유치원운영위원회 심의(자문) 의무화

- 농수축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 유치원장이 결정[14]

  ※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

14) 학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영 원칙)

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

- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 및 품질등급, 품질기준을 명시토록 하고, 영양교사 및 영양사가 유치원 관계자 참여 하에 복수 대면검수 실시
  - 식재료 검수 시 계약서에 명시한 사항과 납품된 물품의 표시사항, 규격, 품질 등급, 원산지, 신선도 등과 일치하는지를 철저히 확인하고 검수

다. 적격 납품업체 선정 및 관리

- 우수한 품질의 식재료를 구매하기 위해「식품위생법」에 따라 '집단급식소 식품판매업소'로 영업신고를 한 업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체를 선정·구매
- 유치원운영위원회에서 식재료 등의 조달방법 및 업체 선정 기준 심의
- 식재료 공급업체 선정 및 관리기준

구분	공급업체 선정 및 관리기준	비고
곡류 및 과채류	원산지 표시가 있는 제품	거래명세서 표기
	2. 친환경농산물인증품, 농산물표준규격(상 이상), 우수관리 인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적 표시농산물 표시가 있는 제품	
	3. 쌀은 수확 연도가 1년 이내	
축산물 및 가공품	이력번호표시가 있는 제품	이력번호 식당 게시
	축산물안전관리인증기준(HACCP)이 있는 제품	
	등급판정확인서가 있는 것(쇠고기 3등급이상 한우 및 육우, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기 및 오리고기는 1등급 이상 권장)	
	수입육인 경우 수출국에서 발행한 검역증명서 수입신고 필증이 있는 제품	
	원산지 표시한 제품	거래명세서 표기
	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	원산지 표시의 제품	거래명세서 표기
	2. 품질인증품, 지리적표시수산물	
	3. 냉장·냉동 유통되는 제품	
전처리 농·수산물	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	표시기준을 준수한 제품	
기타 가공품	유통기간(소비기한) 표시된 제품	
	2. 포장상태가 완전한 제품(포장이 훼손되지 않은 것)	

라. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수

- 「지방계약법령」 및 「행정안전부 예규」, 「지방자치단체 입찰시 낙찰자 결정 기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」을 준수하여 계약 업무 처리

  ※ 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시에는 낙찰하한율 적용(1억원 이하~2천만원 초과 88% 이상, 2천만원 이하 90% 이상)

- 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매 [참고자료8]

마. 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지

- 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용 확대
  - 식재료 등 물품구매 계약 과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시
  - 「지방계약법」에 따라 지정정보 처리 장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 학교급식 전자조달시스템(NeaT) 또는 조달청 나라장터(G2B) 이용
- 교육비리 근절 대책으로 분할 수의계약 금지
  - 수의계약 요건에 맞추기 위해 구매 단위 축소 및 의도적 분할발주 금지, 월 단위 계약을 원칙으로 하되 소규모 유치원은 분기 또는 학기 단위 계약 가능

바. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

- 「지방계약법 시행령」제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정
- 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행
  - 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 명시하여 사후관리 철저
  - 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출 이후 30일 이내 2회 이상)를 제출한 업체 및 식품위생법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 소비기한 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 유치원에 1년간 참여 제한 등
- 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌 규정 준수 및 공개
  - 「학교급식법」위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수
  - 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 누리집에 공개

사. 식재료 공급업체 불공정행위 근절

- 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화
  - 전자조달시스템 운영기관(aT, 조달청)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심 업체 선별(색출)
    → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발

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

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

나. 우수한 식재료 사용 확대

- 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대
  - 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 사용 확대









미래를 열어가는 유치원급식

GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION



유치원급식 영양 및 식생활 교육 강화





Ⅳ 유치원급식 영양 및 식생활 교육 강화



기본방침

- 유아의 건강한 성장·발달 지원을 위해 유아기에 적합한 영양관리기준 준수 및 균형 잡힌 급식 제공 강화
- 건강 지향적인 영양관리로 유아기부터 올바른 식사 선택 및 식습관 형성 지원
- 알레르기 유발식품 표시제 및 영양표시제 시행으로 안전한 식생활 관리 확보

추진 방향

1. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

가. 유치원생 학교급식 영양관리기준 준수[15](점심식사 1회의 기준량을 제시(간식 제외)

에너지 (Kcal)	단백질	비타민A (㎍ RAE)		티아민 (비타민B1) (㎎)		리보플라빈 (비타민B2) (㎎)		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.)

- 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한

  ※ 가급적 자연식품과 제철식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용, 기름을 많이 사용하는 튀김·구이·부침 등 조리횟수 조정 통해 유지류 적정 사용 노력

- 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품 제공 최소화
- 향신료 및 맵거나 자극적인 식품 사용은 가급적 자제

  ※ 병설유치원 유아에게 매운 급식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회), 유치원의 급식 여건(조리원수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여, 병설유치원 유아의 발달 특성을 반영한 식단 구성 및 조리법(음식 크기, 온도, 매운 정도 등) 개발 노력

15) 「학교급식법 시행규칙」 제5조 관련 별표3

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 신체 발육에 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(오징어튀김, 강정류 등)
    (3) 씹기 어려운 음식(딱딱한 과일, 큰 고기류 등)
    (4) 삼킴 사고 발생 우려가 있는 음식(가시가 있는 생선 등)

〈어린이급식관리지원센터〉

- 유치원 집단급식소 대상은 어린이급식관리지원센터에 등록하여 위생 및 영양관리에 관한 지원을 받아야 한다.[16)]
  ※ 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/
  ※ 유아 수 100인 미만인 사립유치원의 경우 어린이급식관리지원센터 의무 등록

2. 건강한 식생활 및 영양교육 강화

가. 「유치원 교육과정 운영계획」에 '건강한 식생활 및 영양교육 강화' 반영·실시

- 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양관리 등 다양한 교육 내용을 누리과정과 연계하여 반영, 월별 추진계획 수립·시행 (「유아 영양·식생활 교육안내서」참고('23년 보급))

나. 급식시간을 통해 식생활 교육, 식사예절 교육, 편식 교정 등 관련 교육을 다양하게 실시 하는 등 급식 현장을 식생활 교육의 장으로 활용, 영상장비(인터넷 활용) 등 교육환경 마련

다. '아침식사 하고 등원하기' 지도 및 학부모 교육 등으로 아침 결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성

16) 어린이식생활안전관리특별법 제21조 2(급식소의 등록)(2021.12.30.)시행

라. 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 유아에 대한 식생활 관리

※ 가정 내 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모 대상 교육 실시

마. 기본 인성을 함양하는 유아놀이중심 영양·식생활 교육 운영

- 일상 속 식생활 문제를 인식하고 실천할 수 있도록 개정 누리과정 연계 유아놀이중심 영양·식생활 교육 수립·시행
  - 인성 핵심 가치·덕목을 키우는 급식 연계 교육활동 운영으로 기본 인성 함양
  - 음식을 선택하고, 선택한 음식을 남기지 않는 책임감 교육
  - 교육지원청은 관내 유치원에서 건강한 식생활 및 영양교육이 원활히 이루어질 수 있도록 구체적인 방안 마련 및 지원

3. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 '영양표시제' 실시 강화

- 영양량이 표시된 식단표는 가정 통보 및 유치원 홈페이지(또는 학부모와 정보를 공유할 수 있는 온라인 플랫폼)에 공개하고, 주간식단표는 식사장(식생활교육관(식당) 또는 교실) 등에 게시

4. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

- 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화 (「학교급식법」제16조제3항 및 제4항)
  - 위반 시 유치원급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료
- 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(같은 법 시행규칙 제7조)

〈알레르기 유발 식재료의 종류〉

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

※ 식약처장이 고시한 식품 중 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품등의 표시기준」참조)

  - 공지방법 : 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 유치원 홈페이지에 안내, 주간식단표를 식사장소(식생활교육관, 교실)에 게시

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

- 유치원은 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병 유아 현황 조사, 해당 유아·학부모(보호자)에 대한 상담 및 건강 교육 등 관리 실시

5. 나트륨 및 당류 저감화 실천

가. 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

나. 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, '염도계'를 구입하여 **활용**

6. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

가. (교육청 대책) 음식물쓰레기 줄이기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진

나. (유치원 대책) 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립·시행

- 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 및 홍보 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는 데 중점을 두고 추진

  ※ 편식 교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시

- 유치원 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 '음식물쓰레기 줄이기' 홍보 강화

7. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영

가. 영양교사의 직무 역량 강화 및 교육 활성화를 위해 교육 연수프로그램 운영 및 교육자료 개발·보급, 교육연구회 등 적극 지원

나. 방학기간을 이용하여 영양교사 및 영양사 대상 영양상담 등 전문교육 실시

8. 유아 건강상태에 따른 영양상담 프로그램 운영

가. 식사조절이 필요한 유아 상담 희망 조사 및 영양상담 운영계획 수립

나. 대면, 온라인, 집단상담 등 다양한 방법을 통한 영양상담 실시 권장

chapter

V

유치원급식 지원체계 강화





V 유치원급식 지원체계 강화



기본방침

- 유치원급식 운영에 대한 지원체계 구축으로 급식시스템 질 제고
- 유치원급식 관련 지원을 강화하여 유치원의 업무 부담 경감

추진 방향

1. 유치원급식 담당조직 및 전문인력 보강

가. 급식 전담부서 설치 및 전문인력 확보

- 교육(지원)청의 위생·안전점검 및 컨설팅 지원, 영양·식재료 관리, 급식현안 대응 관련 업무가 증가하고 있어 체계적이고 내실있는 유치원 급식 관리 지원을 위한 전담부서 설치 및 전문인력 보강 방안 강구
- 「학교급식법」 개정('21.1.30. 시행)으로 유치원이 급식대상에 포함(국·공립 및 50명 이상 사립유치원)됨에 따라 업무 증가를 감안하여 전문인력 등 추가 확보

나. 유치원 현장 지원을 위한 급식 관련 자료개발·지원

- 유치원급식 위생관리, 식생활 교육 관련 자료 및 프로그램 개발·보급
  - 유치원급식 현장에 필요한 위생관리 및 식중독 예방관리 자료, 급식운영자료, 식단 및 레시피, 유아 식생활 교육 및 영양상담 관련 자료, 교육훈련 프로그램 운영 등 업무지원 강화

2. 소규모 사립유치원 급식관리 지원 체계화

가. 소규모 사립유치원 급식관리 지원을 통한 급식운영 역량 강화

- 유아 수 50인~99인 사립유치원은 경기도교육청「소규모 사립유치원 급식관리 지원 계획」에 의하여 권역별 순회 급식관리
- 교육(지원)청(9개*) 순회 영양교사 배치 및 급식관리 지원

  * 고양, 부천, 성남, 안양과천, 용인, 의정부, 도교육청, 평택, 구리남양주[17]
- 교육(지원)청 순회영양교사 공동 식단표, 영양소식지 등 자료개발·지원

나. 중심교육지원청 순회 영양교사 급식관리 지원 컨설팅 내실화

- 교육지원청 담당자 및 순회영양교사 협의회 등 지원 확대
- 소규모 사립유치원 급식지원 컨설팅 결과 평가

17) 2026년 교육(지원)청 3개 추가 확대(도교육청(수원,안산), 평택(평택,안성), 구리·남양주(광주하남, 여주, 양평)

다. 유치원급식 인력 처우 및 근무여건 개선

- 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진
  - 시간외 근무 시 수당지급, 직계존비속의 경조사 시 특별휴가 부여
- 교육공무직 배치 유치원에 정규직을 배치할 경우는 기존직원의 고용안정 방안도 함께 고려
- 급식인력 근무여건 개선
  - 지역 실정, 시도별 채용규정(조례, 규칙 등), 급식 여건 등을 종합적으로 고려하여 시도별 편차가 발생하지 않도록 배치기준 시행 및 인력 확충 노력
  - 특히, 조리종사자 배치기준 및 인건비 산정 기초에 실제 급식을 이용하는 교직원 등을 포함하도록 조치
  - 농촌지역 등 소규모 유치원에도 조리인력 적정배치 및 유치원별 조리실 공간 등을 고려하여 식기세척기·다기능오븐기 등 능률적인 급식기구 확충 지원
  - 조리실 냉방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장 등 설치 및 환경개선 추진
- 영양교사 및 영양사, 조리종사자 '대체인력 풀' 운영으로 질병 및 감염병 등 긴급한 휴가 사용 등에 따른 대체인력 지원방안 강구*(교육청 단위 통합운영 권장)

  * 대체인력 운영사례: 평상시 교육(지원)청 단위 대체인력풀 구성·운영 이 외에도 교육(지원)청에전담반 구성 및 거점유치원 배치·지원, 유관기관(지자체 센터 등) 연계 등
- 영양교사 및 영양사, 조리사, 조리원 대상 전문성 향상 등을 위한 교육 및 연수프로그램 운영 확대

chapter

VI

유치원 급식비 지원 및 관리





Ⅵ 유치원 급식비 지원 및 관리



기본방침

- 유치원급식을 교육의 일환으로 유아들의 건전한 심신 발달, 학부모 부담 경감 및 보편적 교육복지 실현

추진 방향

1. 2026년 유치원 급식비 지원 계획

가. 지원대상 및 일수

- 지원대상: 경기도 내 공·사립 유치원에 재원 중인 유아
- 지원일수: 사립유치원 207일, 공립유치원 190일

※ 지원일수 범위 내 정규 수업일의 실제 급식 운영일수 지원

나. 지원 방향

- 공·사립 유치원 유아에게 학기 중 중식 급식경비 지원
- 지자체와의 재정 분담을 통하여 지속적·안정적 사업 추진
- 안정적인 식품비 확보를 위한 지원단가 내 식품비·운영비와 인건비를 분리 지원
- 2026년도 유치원급식 지원단가 인상 세부사항

유치원급식 지원단가 항목별 인상 기준

- 식품비: 3.9%
  - 최근 2년간 소비자물가지수(농·축·수산물, 가공식품) 월별 평균 인상률 3.9%
- 운영비: 2.9%
  - 최근 2년간 생활물가지수 월별 평균 인상률 2.9%
- 인건비: 집단 임금교섭 인상률(급식 교육공무직원)

※ 총액 단가로 지원되는 사립유치원는 정부 최저임금 인상률 적용

다. 2026년 유치원 급식비 지원단가: 유치원 규모에 따라 구간별 단가 적용

- 공립 유치원: 식품비 및 운영비 단가 분리

(단위 : 명, 원)

유아수 / 구분	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	3,550	3,520	3,430	3,350	3,260	3,190	3,110	3,030	2,960	2,880	2,820	2,740
운영비	410	410	400	390	380	370	360	350	340	330	330	320
지원단가	3,960	3,930	3,830	3,740	3,640	3,560	3,470	3,380	3,300	3,210	3,150	3,060

- 사립유치원 : 총액단가 지원(식품비, 운영비, 인건비 포함)

(단위: 명, 원)

유아수 / 구분	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
사립유	4,930	4,900	4,640	4,390	4,120	4,040	4,040	4,040	4,040	4,040	4,040	4,040

라. 기초자치단체별 분담 비율

(단위 : %)

시·군명	공립	사립		시·군명	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. 유치원 급식비 지원 절차

가. 신청 : 유치원에서는 해당 유치원 재원 유아의 현황을 파악하여 분기별로 교육지원청에 급식비 소요액 신청

나. 지원: 교육지원청에서는 지원신청서의 유아 수와 유아학비지원시스템(e-유치원시스템)의 유아 수를 비교 후 지원기준 일수 203일 내 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

3. 유치원 급식비 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(207일) 내 급식비 추가 징수 지양하고, 급식 지원일수 초과 시에만 수익자부담급식비 추가 징수 가능

〈예시〉 급식단가 4,640원, 급식일수 210일 경우, 추가 징수액은?
⇒ 4,640원×3일 = **13,920원**

- 수익자부담급식비는 유치원운영위원회 심의(또는 자문)를 거친 후 징수
  ※ 근거: 「유아교육법 제19조의 4(유치원운영위원회의 기능)
- 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, 운영비, 인건비로 집행
  - 식품비 : 충분한 식품비 사용으로 급식의 질 확보
  - 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
  - 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
  ※ 2026년 일부 시군(파주시, 평택시)의 경우 급식보조금을 교육청에서 전액 편성, 교부(통합운영)
- 지자체 계좌에서 식품비로 우선 지출
- 해당 계좌에서 신용(체크)카드로 직접 집행

다. 기타사항

- 급식비 지원 현황을 학부모에게 정확히 안내
- 급식비의 개념은 월 단위가 아닌 1식으로 산출
  - 급식비=급식단가×급식일수

〈예시〉 - 1개월에 96,000원 12개월 징수(×)
- 1식 4,640원, 1개월 급식일수 20일인 경우, 급식비는 92,800원

- 급식의 질 유지를 위하여 급식일수 준수

〈예시〉 - 공립: 190일 급식지원금으로 200일 급식 운영 금지
사립: 207일 급식지원금으로 210일 급식 운영 금지

4. 유치원 급식비 집행시 유의사항

- 수익자부담급식비는 제외하며, 해당 분기 실제 지원 유아 수와 집행액 현황을 파악하고자 함
- 분기별 월초(3, 6, 9, 12월) 급식 유아 수를 급식 지원대상 인원수로 결정
  단, 사립유치원은 전입·전출 반영, 학사일정(2월, 8월 포함)을 고려한 207일 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 원대상 인원수 변경 결정 가능

- 급식지원금 정산서의 대상 유아 수와 e-유치원 시스템상 등록 유아수 차이 발생 시 사유 확인 후 지원
  ※ 객관적 증빙 서류, 출석부 사본, 급식비 지원영수증 등
- 업무경감 차원에서 유아학비지원시스템(e-유치원 시스템)에서 확인 가능한 유아의 영수증 제출 생략 가능

chapter

Ⅶ

「학교급식법」적용 제외 50명 미만 사립유치원 급식관리





Ⅶ 「학교급식법」적용 제외 50명 미만 사립유치원의 급식관리



기본방침

- 유아의 건강한 성장 지원을 위해 소규모 사립유치원 급식 운영·관리 능력 제고
- 소규모 사립유치원 급식 위생·안전 관리 역량 제고
- 식중독 발생 시 신속 대응 및 보고 체계 확립

추진 방향

1. 소규모 사립유치원의 급식 운영

가. 소규모 사립유치원 급식 운영

- 「유아교육법」제17조에 따라 유치원의 장은 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식을 실시할 수 있으며, 유치원운영위원회에서 유치원급식에 관한 사항에 대한 자문 실시(정원이 20명 미만인 경우 유치원운영위원회 미설치 가능)
  - 유치원 급식에 관한 사항을 효율적으로 자문하기 위해 유치원급식소위원회 구성·운영(소위원회 구성·운영에 필요한 사항은 유치원 정관 또는 유치원 규칙으로 정함)
- 급식을 실시하는 소규모 사립유치원은 「유아교육법 시행규칙」제3조에 따른 급식시설·설비 기준을 갖추어 위생적인 급식 제공 노력
- 집단급식소 신고 유치원은 「식품위생법」 준수 필요
- 유아에게 제공하는 식단표, 실제 급식사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보 제공 노력

  ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 '마약' 등의 용어가 포함되지 않도록 유의

나. 어린이급식관리지원센터 등록

- 원아수 50명 미만의 소규모 사립유치원 급식소는 관할 시·군·구에서 운영하는 어린이급식관리지원센터에 등록하여 위생 및 영양에 대한 체계적인 관리 지원

다. 유치원급식비 집행관리 철저

- 유치원급식비의 목적 외 사용 금지
  - 시·도교육청별 「학교회계 예산편성 기본지침」에 따라 이·전용 제한
- 교직원 급식비는 유아의 보호자 부담액과 교육청 등의 지원금을 고려하여 부담하는 것을 원칙으로 운영

2. 소규모 사립유치원 급식 위생·안전 관리

가. 소규모 사립유치원 급식 위생·안전점검 실시

- 시도교육청은「학교급식법」적용 제외 사립유치원(원아수 50명 미만)에 대한 급식위생·안전점검 계획을 수립하여, 연 1회 점검 실시
- 현장 점검 실시 중 자체 해결 가능한 경미한 사항은 현장에서 즉시 시정, 중대한 위반 사항은 위반 유치원에 서면통보(공문) 후 조치결과 확인(필요시 어린이급식관리지원센터와 협조하여 추진)

나. 개인위생 관리

- 원장, 영양교사·영양사 등 위생관리 책임자는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 등 관리 철저
- 식품취급 및 조리작업자는 연 1회 건강진단**을 실시하고, 개인별 건강진단 결과서는 반드시 2년간 보관

※ (참고) 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 조리된 식품을 도구를 사용하여 단순히 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강진단 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석(식품안전정책과-7189, '23.7.17.) → 조리된 음식을 교실로 운반하여 배식하는 인력은 건강진단 대상임

〈식품위생분야 종사자 건강진단 적용사항〉**

구분	식품위생분야 종사자 건강진단 내용
검사항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵,
검사기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능
수수료	지방자치단체 별 수수료 책정

다. 식중독 발생 시 초동단계 신속 대응 및 보고체계 확립

- 유치원은 결석·조퇴·지각 유아수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생여부를 파악, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링
  - 유치원장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육청과 시·군·구(보건소)에 신고 등 초동단계 신속 대응
- 시도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력
- 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련 법령에 따른 제재조치 방안 및 위생관리 방안 강구 노력



2026년도
사업별 보고사항





Ⅷ 2026년도 유치원급식 사업별 보고사항



번호	보 고 사 항	작성대상	보고기한	지정서식
1	유치원급식 명단	전체 공·사립 유치원	2026. 3. 17. / 개교즉시	서식 1
2	위탁급식 명단 및 현황	전부위탁급식	위탁급식 계약체결 시	서식 2-1 (유치원용)
			2026. 6. 30. / 2026. 12. 30.	서식 2-2 (교육지원청용)
3	유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리 현황	공립유-조리교 사립유 200인 이상	2027. 3. 5.	서식 3
4	유치원급식비 실적보고	교육지원청 전체 공,사립 유치원	2027. 3. 19.	서식 4-1(총괄) 서식 4-2(세부)
5	유치원급식 기구 현황	공립유-조리유	2026. 3. 27.	서식 5
6	유치원급식 실시 현황	공립 단설유 전체 사립 50인 이상	2026. 3. 4.	서식 6-1
				서식 6-2
				서식 6-3
	유치원급식 실시 현황	50인 미만 소규모사립유치원	2026. 3. 4.	서식 6-4
				서식 6-5
7	소규모 사립유치원 관리 지원 결과	순회영양교사 배치 교육(지원청(9)	2026. 7. 16. / 2027. 1. 8.	서식 7
8	후드 청소 관리	공립 단설유-조리교	2026. 10. 30.	서식 8-1 서식 8-2
9	유치원에서의 영양·식생활교육 계획 현황	공립유-조리유	2026. 4. 10.	서식 9-1 서식 9-2
10	식품알레르기 유증상 유아 현황	「학교급식법」 적용 공·사립유-조리유	2026. 5. 22.	서식 10-1 서식 10-2
11	유치원 식중독 의심환자 발생 보고	전체	발생 즉시	서식 11
12	유치원 식중독 원인조사 결과 보고	전체	발생 후 1개월 이내	서식 12

보고서식1

2026년도 유치원 급식학교 명단



■ 유치원 비작성 부분(셀 삭제 금지, 병합 금지) ※ 작성요령(2026. 4월 기준)

1. 작성 대상 : 단설 공립유, 사립유치원
2. 급식인원수 : 유치원 유아 수, 교직원 수 기재
3. 최초급식개시일, 급식실(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 조리 유치원인 경우
   - 비조리: 인접하고 있는 유치원에서 조리한 음식을 가져와 제공하는 경우(위탁급식 유치원 제외)

6. (※ 비조리 유치원만 작성) 공동조리 유치원명 : 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 많아야 함.
11. 급식일수 : 연간(2026.03.01~2027.02.28까지) 급식일수
12. 2025.10. 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. 집단급식소 신고번호 : 1회 급식인원 50명 이상인 경우에 기재(식품위생법 제2조, 및 제88조)
14. 어린이급식관리지원센터: 관내 센터 등록시 '1' 기재
15. 고용형태: 영양교사·영양사 단독배치시 '단독', 2개원 이상 공동배치일 경우'공동'
16. 공동배치 유치원명: 영양교사·영양사 공동배치시 본 유치원 외 유치원명 모두 기재
17. 조리사: 조리사 면허증 소지자 채용시 '1'
18. 조리원(조리실무사): 조리사를 제외한 조리인력 인원수 기재
19. 영양사, 조리사 겸직 여부: 구체적으로 작성
    - 예) 영양사와 조리사 겸직, 또는 교사와 영양사 겸직 등

보고서식2-1

2026년도 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/2026-3-4] 형태로 계약일과 만료일을 기재

보고서식2-2

2026년도 유치원 위탁급식 명단

(교육지원청용)

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

1. 소재지는 위탁급식 업체의 주소를 기재
2. 계약기간에는 [셀서식/표시형식/날짜/2026-3-4] 형태로 계약일과 만료일을 기재

보고서식3

2026년도 유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리 현황

교육장명	지역명	공·사립	설립별	유치원명	운영방식	배식방법	급식인원수			음식물 쓰레기 발생량					음식물쓰레기 처리 방법(해당란에 "1" 기재)-중복 가능						음식물 쓰레기 업체 위탁한 경우만 작성								무상처리 "1" 기재	종처리비용 (단위:원) (3월~25년2월말)	급식 운영 특이사항 (급식미실시, 계약 변경, 발생량 및 처리비용 증감사유 등)	비고
												발생량(단위:kg)										계약방법(현재기준)										
															위탁업체	음식물 처리기기		종량제 봉투사용	푸드뱅킹	기타 (방법기재)		정액제			종량제						
							유아수	교직원 등	총 합계	구분 (발생기간)	급식일수 (단위:일)	전처리	순수 잔반	총 발생량		처리기 사용	부산물 처리 방법 (직접기재)				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	법설	00유	직영	식당	30	100	130	3월~27년 2월 말	187				1			1			000	1	10	100,000					1,200,000		해 시
화성오산	오산	공립	단설	00유	직영	교실	150	30	180	3월~27년 2월 말	190					1	종량제봉투														해 시
성남	성남	사립		00유	직영	교실	210	70	280	3월~27년 2월 말	200				1										1	kg	100		1,000,000		해 시

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 원아 수로 작성)
5. 음식물쓰레기 발생량 (음식물쓰레기 발생 현황을 세부적으로 분류하여 순수 잔반 발생량 측정하고자 함)
   - 전처리 : 전처리하는 과정에서 발생하는 음식물쓰레기(예: 감자, 당근, 양파 등의 껍질, 국물용 무, 멸치, 다시마, 과일 껍질(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, 종량제봉투 사용, 푸드뱅킹, 기타 처리
   (ex 가축사료(돼지농장 제외), BTL에서 처리 등) 중에서 선택

7. 계약방법 : 업체에 위탁한 경우만 작성
   - 정액제 : 음식물쓰레기량에 관계없이 월, 연 등의 단위로 정액제 처리하는 경우에 처리기간, 단가 작성(예: 10개월에 200만원일 경우, 처리단가 : 20만원, 총처리비용 : 200만원)
   - 종량제 : 음식물쓰레기량에 비례하여 음식물쓰레기 처리비용을 지급할 경우 단위, 단가 작성(예: kg당 200원 작성)

   ※ 계약방법은 현재 기준으로 작성하며 중간에 계약방법, 업체 및 단가변경 등으로 비용이 변경됐을 시 특이사항란에 작성(예: 3월 업체변경으로 단가변경, 5월 단가 변경, 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: 26년 3월~ 27년 2월 까지 총 발생량 및 처리비용 작성(한 줄로 작성)

   ※ 잔반량(kg) 작성시, 잔반량을 철저히 확인하여 오류 보고되지 않도록(과다 잔반량 발생 등) 신중히 작성

10. 급식운영 특이사항: 급식 미실시, 계약 변경, 음식물쓰레기 및 처리비용 증감 사유 등

보고서식4-1

2026년도 유치원 급식비 실적 보고(총괄)

※ 원 단위 이하는 반올림하여 작성
기관명 :○○교육지원청

시.군별	급별		학교수	학생수	지원일수 (평균일수)	교부액(단위:원)			집행액(단위:원)												
						교특 (교육청+도청)	시군청	소계	교육청				도청	시군청				합계			
									식품비	운영비	인건비	소계	식품비 (식품비 20.4%)	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	계
안양시	총계		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	유	공립						-	-	-	-	-	-				-				-
	유	사립						-	-	-	-	-	-				-				-
과천시	총계		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	유	공립						-	-	-	-	-	-				-				-
	유	사립						-	-	-	-	-	-				-				-

보고서식4-2

2026년 유치원 급식비 실적 보고(세부)

※ 원 단위 이하는 반올림하여 작성
기관명 :○○유치원

시.군별	급별	학교명	설립별	통합 구역	전체 학생수	지원대상		지원단가 (원)	지원일수 (일)	교부액(단위:원)			집행액(단위:원)										
						학년	학생수			교특 (교육청+도청)	시군청	소계	교육청				도청	시군청				합계			
													식품비	운영비	인건비	소계	식품비 (식품비 20.4%)	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	계
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-
												-				-					-				-

※ 작성기준일: 2026. 3. 1.~2027. 2. 28.
※ 지원일수: 공립 유치원 190일, 사립 유치원 207일
※ 지자체(도청, 시·군청) 지원금은 식품비 우선 집행

보고서식5

유치원 급식기구 현황

지역명	급별	학교명	급식 인원	급식 기구 현황																												
				살균수 제조장치				ACCP 자동화시스템		자동튀김기			자동그리스트랩정화장치			애벌세척기		다믹서기			야채절단기			자동컵살균세척기			커트러리세척기 (수저자동세척기)			기타 (잔반처리기, 잔반리프트 등)		
				보유수량	제조사	모델명	설치년도	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	설치년도	품명 (애벌세척기, 수류담금세척기, 스마트세척기)	보유수량	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	품명	설치년도	
수원	초	00초	***	2	000주방/000(주)	0000/*****	2021/2023																						잔반처리기/잔반리프트	2020/2025	

조리설비 현황																																비고
취반기					초음파튀김솥					조리솥(국솥,튀김솥,볶음솥)					레인지				부침기				오븐기				식기세척기					
보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등:1로표시)			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)		보유수량	설치년도	종류 (일체형,2탱크,3탱크,스마트형 등)	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)			
		가스	스팀	전기			가스	스팀	전기			가스	스팀	전기			가스	전기			가스	전기			가스	전기					가스	스팀	전기	

※ 작성요령

□ 작성대상 : 공립 단설유 조리교

□ 작성기준 : 2026. 3. 1.

□ 제출기한 : 2026. 3. 27.

□ 설치년도가 여러개일 경우에도 한셀에 입력(행 추가 금지)

보고서식6-1

2026년 유치원급식 실시현황(공립유, 교육지원청)

시,군명	1) 급별	학교명 (유치원명)	2) 설립별	3) 지역유형	4) 운영방식	5) 조리방식	6) 급식학교 및 학생수 현황 (단위:명)					7) 급식단가 (단위:원)			급식일수	8) 2026학년도 학교급식 수입내역(천원)												
							전체학생수		급식인원수							교육청					학교 (유치원) 자체	지자체			수익자	기타		수입 총계(A)
							(병설) 유치원	학생수	유치원	학생	교직원 등	유치원	학생	교직원		무상 급식비	저소득층 지원금	시설, 설비비	인건비	기타 (급식자량경비등)		무상 급식비	시설, 설비비	기타 (운영비등)		금액	재원 출처	
○○시	단설유	○○유	공립		직영	단독	50		50		80	3150		3700	187												발전기금	
○○군	단설유	○○유	공립		직영	비조리	210		210		20	3160		3500	187													

9) 2026학년도 학교급식 지출내역(천원)																																비고
①시설.설비비						②식품비						③인건비								④운영비										이월금	지출 총계 (B)	
교특		학교 (유치원) 자체	지자체	기타	소계	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타	소계	공무원 인건비	교육공무직원 인건비						소계	시설 및 설비의 유지비				연료비, 소모품비, 기타					소계			
교육청 (급식팀)	교육청 (기타팀)												기본운영비및 목적사업비	무상급식비		학교 (유치원) 자체	수익자	기타		교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	기타	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타				
													교육청	교육청	지자체																	
																																예)
																								2,500				50				예)

▣ 작성요령

◉ 작성대상: 공립 단설유 ※ 간식 제외 작성 요함

◉ 급식 일반현황

1) 급별: 공립 단설유

2) 설립별: 공립, 사립, 국립

3) 지역유형: 공립단설유, 미기재

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

5) 조리방식: "단독", "공동", "비조리", "도시락운반"

6) 급식유치원 및 유아 수 현황: 2026. 4. 1. 기준으로 작성(급식인원수는 중식 기준으로 작성)

7) 급식단가: 유치원, 학생, 교직원 구분하여 기재(~~우수축산물~~, ~~우수농산물~~, 친환경 쌀 지원 등 차액지원 단가 제외)

※ 교명 변경 등의 특이사항 비고란에 반드시 기입

◉ 급식 수입·지출내역

◦ 예산 작성기준 : 수익자부담금 2026.3.1.~2027.2.28, 교육비특별회계 2026.3.1.~2027.2.28, 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

8). 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 재원 출처를 구체적으로 기재

◦ 전년도 이월금(2025학년에서 2026학년으로 이월)은 재원별 포함 작성

9). 급식 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

※ 2026학년도 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 유치원급식비(무상급식비)는 가급적 식품비로 전액 집행

◦ 수익자란에는 보호자부담금만 작성, 교직원급식비 등은 기타란에 작성

③ 인건비

◦ 공무원 인건비: 영양교사, 식품위생직, 일반직 조리사 인건비

◦ 교육공무직원 인건비

- 영양사, 조리사, 조리실무사 등 교육공무직원 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 급식시설, 설비비는 수익자 부담경비(무상급식비)에서 사용 불가함을 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·하수도 요금과 같은 공공요금 등 유치원급식 운영과 관련된 경비

보고서식6-2

2026년 유치원급식 실시현황(사립유, 교육지원청)

시,군명	1)급별	학교명(유치원명)	2)설립별	3)지역유형	4)운영방식	5)조리방식	6)급식학교 및 학생수 현황 (단위:명) 전체학생수 (병설)유치원	전체학생수 학생수	급식인원수 유치원	급식인원수 학생	급식인원수 교직원등	7)급식단가 (단위:원) 유치원	학생	교직원	급식일수	8)2026학년도 학교급식 수입내역(천원) 교육청 무상급식비	교육청 저소득층지원금	교육청 시설,설비비	교육청 인건비	교육청 기타	학교(유치원)자체	지자체 무상급식비	지자체 시설,설비비	지자체 기타(운영비등)	수익자	기타 금액	기타 재원출처	수입계(A)
○○시	단설유	○○유	사립		직영	단독	50		50		50																발전기금	
○○군	단설유	○○유	사립		직영	비조리	20		20		15					7,500												

9)2026학년도 학교급식 지출내역(천원)																																								
①시설,설비비						②식품비						③인건비									④운영비																		
교특		학교(유치원)자체	지자체	기타	소계	교육청	학교(유치원)자체	지자체	수익자	기타	소계	공무원인건비	기본운영비및목적사업비	급식종사자 인건비							시설 및 설비의 유지비					연료비, 소모품비, 기타							이월금	지출계(B)	비고
교육청(급식팀)	교육청(기타팀)												교육청	무상급식비 교육청	무상급식비 지자체	학교(유치원)자체	수익자	기타	소계	교육청	학교(유치원)자체	지자체	기타	소계	교육청	학교(유치원)자체	지자체	수익자	기타	소계			
																																							예)
														4,500												2,500				50						예)

▣ 작성요령

◉ 작성대상: 사립유(2025년 10월 정보공시 기준 원아 수 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 설명 참조

◉ 2026학년도 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: 2026. 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: 수익자부담금 2026.3.1.~2027.2.28, 교육비특별회계 2026.3.1.~2027.2.28., 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 지출금액만 기재(세척원 인건비, 운영비, 차량경비 등) / 조리교는 비조리교 전입금 포함 작성 / 도시락 운반의 경우 전액 식품비란에 기재

8) 유치원급식 수입내역

◦ 교육청 시설설비비, 인건비 미입력
◦ 기타 작성 시 주요 재원 출처를 구체적으로 기재
◦ 전년도 이월금(2025학년에서 2026학년으로 이월)은 재원별 포함 작성

9) 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

◦ 수익자란에는 보호자부담금만 작성, 교직원급식비 등은 기타란에 작성

③ 인건비

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

④ 운영비

◦ 시설 및 설비의 유지비: 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체 비용 등과 같이 급식시설 및 설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비(급식차량경비 포함하여 작성 요함)

※ 학교급식법 8조에 의거 급식시설, 설비비는 수익자 부담경비(무상급식비)에서 사용 불가함을 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

보고서식6-3

2026년 유치원 급식 실시현황

1. 급식 유치원 및 원아수 현황

부분위탁										위탁							
단독		공동조리				공동관리				운영위탁						외부 운반	
		공동		비조리		공동관리		공동관리(대상)		단독		공동조리					
												공동		비조리			
유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수	유치원수	원아수
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

구분	전체		급식실시								직영									
			총계		소계(단독+공동조리+운반)						단독		공동조리				공동관리			
					직영		부분위탁		위탁				공동		비조리		공동관리		공동관리(대상)	
	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 50인 이상)																				
유치원계	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

2. 개원 및 통폐합 현황

1) 2026년 개원 : 유 1교

① 유(1교) : ○○유(수원)

2) 통폐합 : ○○유(수원), △△유(수원) 2개교를 통폐합해서 ◎◎유(수원) 개교

3. 2026년 유치원 현황 변동사항

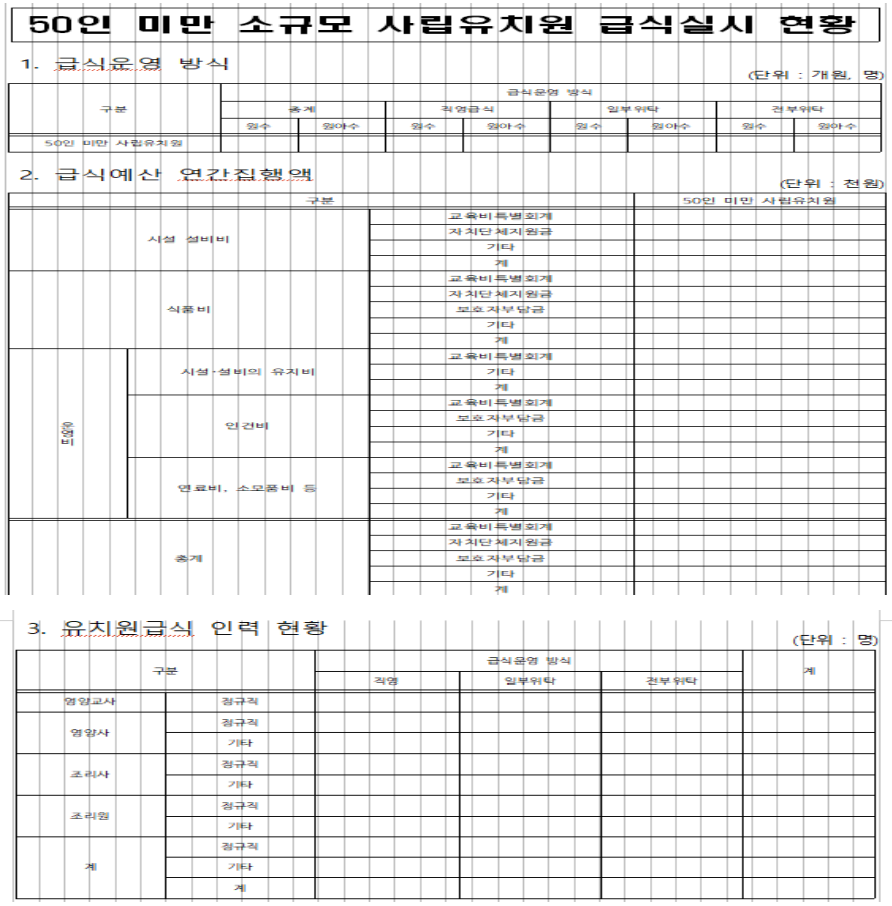
1) 공동조리에서 단독조리로 변경(유 1교) : ○○유(수원)

2) 농촌에서 도시로 변경(유 1교) : ◎◎유(수원)

3) 위탁에서 부분위탁으로 변경(유 1교) : △△유(수원)

보고서식6-4

2026년 50인 미만 소규모 사립유치원 급식실시 현황(50인 미만 사립유치원용)



50인 미만 소규모 사립유치원 급식실시 현황

1. 급식운영 방식 (단위 : 개원, 명)

구분	급식운영 방식							
	총계		직영급식		일부위탁		전부위탁	
	원수	원아수	원수	원아수	원수	원아수	원수	원아수
50인 미만 사립유치원								

2. 급식예산 연간집행액 (단위 : 천원)

구분			50인 미만 사립유치원
시설 설비비		교육비특별회계	
		자치단체지원금	
		기타	
		계	
식품비		교육비특별회계	
		자치단체지원금	
		보호자부담금	
		기타	
		계	
운영비	시설·설비의 유지비	교육비특별회계	
		기타	
		계	
	인건비	교육비특별회계	
		보호자부담금	
		기타	
		계	
	연료비, 소모품비 등	교육비특별회계	
		보호자부담금	
		기타	
		계	
총계		교육비특별회계	
		자치단체지원금	
		보호자부담금	
		기타	
		계	

3. 유치원급식 인력 현황 (단위 : 명)

구분		급식운영 방식			계
		직영	일부위탁	전부위탁	
영양교사	정규직				
영양사	정규직				
	기타				
조리사	정규직				
	기타				
조리원	정규직				
	기타				
계	정규직				
	기타				
	계				

▣ 작성요령

- 작성대상: 사립유(2025년 10월 정보공시 기준 원아 수 50인 미만)
- 작성유의사항 ※ 간식 제외 작성 요함
- 2026학년도 급식 일반현황

1) 급별: 사립유(50인 이상 학교급식법 미적용 사립유)
2) 운영방식: "직영", "위탁", "부분위탁"(인력만 위탁인 경우 → 부분위탁)
3) 조리방식: "단독", "공동", "비조리", "도시락운반"
4) 원수 및 원아수 현황: **2026. 4. 1. 기준**으로 작성
5) **급식예산 연간집행액**

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

② 인건비
- 영양사, 조리사, 조리실무사 급식종사자 인건비 기재(기간제 영양교사, 대체 인력 인건비 포함)
- 무상급식비(교육청), 학교 자체, 수익자, 기타 구분 기재

③ 운영비
- 시설 및 설비의 유지비: 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비 같이 급식시설 및 설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비(급식차량경비 포함하여 작성 요함)
- 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

보고서식6-5

2026년 50인 미만 소규모 사립유치원 급식실시 현황(교육지원청용)

50인 미만 소규모 사립유치원 급식실시 현황

1. 급식운영 방식

(단위 : 개원, 명)

구분	급식운영 방식							
	총계		직영급식		일부위탁		전부위탁	
	원수	원아수	원수	원아수	원수	원아수	원수	원아수
50인 미만 사립유치원								

2. 급식예산 연간집행액

(단위 : 천원)

구분			50인 미만 사립유치원
시설 설비비		교육비특별회계	
		자치단체지원금	
		기타	
		계	
식품비		교육비특별회계	
		자치단체지원금	
		보호자부담금	
		기타	
		계	
운영비	시설·설비의 유지비	교육비특별회계	
		기타	
		계	
	인건비	교육비특별회계	
		보호자부담금	
		기타	
		계	
	연료비, 소모품비 등	교육비특별회계	
		보호자부담금	
		기타	
		계	
총계		교육비특별회계	
		자치단체지원금	
		보호자부담금	
		기타	
		계	

3. 유치원급식 인력 현황

(단위 : 명)

구분		급식운영 방식			계
		직영	일부위탁	전부위탁	
영양교사	정규직				
영양사	정규직				
	기타				
조리사	정규직				
	기타				
조리원	정규직				
	기타				
계	정규직				
	기타				
	계				

▣ 작성요령

- 작성대상: 사립유(2025년 10월 정보공시 기준 원아 수 50인 미만)
- 각 지역별 50인 미만 소규모 사립유치원 취합하여 제출
- 작성유의사항 ※ 간식 제외 작성 요함
- 2026학년도 급식 일반현황

1) 급별: 사립유(50인 이상 학교급식법 미적용 사립유)
2) 운영방식: "직영", "위탁", "부분위탁"(인력만 위탁인 경우 → 부분위탁)
3) 조리방식: "단독", "공동", "비조리", "도시락운반"
4) 원수 및 원아수 현황: 2026. 4. 1. 기준으로 작성
5) 급식예산 연간집행액

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

② 인건비
- 영양사, 조리사, 조리실무사 급식종사자 인건비 기재(기간제 영양교사, 대체 인력 인건비 포함)
- 무상급식비(교육청), 학교 자체, 수익자, 기타 구분 기재

③ 운영비
- 시설 및 설비의 유지비: 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비 같이 급식시설 및 설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비(급식차량 경비 포함하여 작성 요함)
- 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

보고서식8-1

2026년(1~12월)후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황(교육지원청)

지역명	대상 학교수	후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황				연4회 미실시 사유	비고
		연4회	연3회	연2회	연1회		
수원	200	170	20	5	5	현대화사업, 시설개선공사: 20교 신설: 10교	예시
고양	100	87	10	2	1	현대화사업, 시설개선공사: 10교 신설: 3교	예시

※ 작성요령

◉ 작성대상 : 공립 단설유치원 조리교
◉ 제출기일 : 2026. 10. 30.
◉ 작성방법 : 서식 8-2 유치원별 자료 취합 후 횟수별 유치원수 기입
서식 8-1, 8-2 모두 제출
작성기준일: 2026. 12. 31. 기준으로 작성(실시 예정 포함하여 작성)

보고서식8-2

2026년(1~12월)후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황(유치원)

번호	지역명	공사립	급별	유치원명	후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황					연4회 미실시 사유	비고
					연4회	연3회	연2회	연1회	소요예산 (단위:천원)		
1	수원	공립	단설유	○○유			○		1,600	시설개선 공사	공사기간: 1월 ~ 5월
2	고양	공립	단설유	○○유	○				2,000		예시
3	구리남양주	공립	단설유	○○유				○	5,000	현대화사업	공사기간: 3월 ~ 8월
4	안산	공립	단설유	○○유	○				1,000		예시

▣ 작성요령

◉ 작성대상 : 공립 단설유치원 조리교

◉ 제출기일 : 2026. 10. 30.

◉ 작성방법 : 실제 위탁 횟수에 O로 표기

※ 현대화공사 등 사유로 미실시한 경우 비고란에 xx월 ~ xx월 공사기간 기재

작성기준일: 2026. 12. 31. 기준으로 작성(실시 예정 포함하여 작성)

보고서식9-1

유치원에서의 영양·식생활교육 계획 현황(유치원 제출용)

① 교육 지원청	② 급별	③ 유치원명	④유치원 설립형태 (공립1. 사립2 병설3)	⑤ 영양교사 배치 (배치1, 미배치0)	⑥학급수 (2025.4.1. 기준)	⑦유아수 (2025.4.1. 기준)	⑧영양.식생활교육 학교교육과정 편성 여부 (반영1, 미반영0)	⑨ 학년	⑩ 학년별 연간교육 시수	⑪영양.식생활교육 편성운영 (편성운영 해당란에 '1'표기)					⑫교육 주제 (주제 참고하여 해당란에 '1'표기)									
										관련 교과	창의적 체험활동	관련교과 +창의적 체험활동	기타 (방과후 활동 등)	미실시	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
수원	유	경기유			5	150	1	1	2	1		1				1		1						
수원	유	경기유			5	150	1	2	2		1	1				1				1				
수원	유	경기유			6	180	1	3	6		1	1			1		1		1		1			
수원	유	경기유			7	210	1	4	6			1			1		1		1		1			
수원	유	경기유			6	180	1	5	2	1		1	1		1								1	
수원	유	경기유			6	180	1	6	2			1	1									1		1
수원	유	경기유	1	1	35	1,050	1		2~6	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

◉ 제출대상: 공립 단설유치원 조리교

◉ 작성자:영양교사(영양교사가 없는 유치원의 경우 교육과정담당교사)

◉ 제출기일 : 2026. 4. 3.

◉ 작성방법

※ 가정통신문 등 일회성 교육활동은 해당되지 않으며, 급별 수업시간(유치원 30~40분)에 해당하는 교육활동을 기준으로 작성

① 지역명 : 수원, 성남, 안양과천, 부천 등 학교 소속 교육지원청

② 급별 : 유

③ 유치원명 : 00유(치원 생략)

④ 설립형태: 공립1,사립2,병설3

⑤ 영양교사 배치 유무: 영양교사 배치 1(기간제 포함), 미배치 0(교육공무직 영양사 배치 유치원은 미배치로 0으로 표기)

⑥ 학급수 : 2026. 4. 1. 기준
⑦ 유아수 : 2026. 4. 1. 기준
⑧ 영양·식생활교육 유치원교육과정(계획)에 반영여부 : 유치원교육과정에 반영은 1, 미반영은 0으로 표기
⑩ 학년별 연간교육시수 : 2차시, 8차시 등, 학년별로 수업시수가 다를 경우 각각 기재
(연 2차시 이상 교육활동은 의무 사항임, 합계 셀에는 최소시수~최대시수표시)
⑪ 영양·식생활교육 실시방법 : 학교교육과정에 반영된 방법 표시(중복표시 가능, 교과 및 창체 이외의 교육(그룹강의 등)은 기타 방과 후 활동에 기재
⑫ 교육주제 : 주제별로 해당되는 란에 '1' 기재, 중복표시 가능
1. 식품과 영양소(영양소,기초식품군,식품구성 자전거 등)
2. 건강한 식품 선택하기(건강한 간식,식품표시,당·나트륨·지방줄이기 등)
3. 영양과 건강(식생활관련 질병예방 등)
4. 올바른 식습관(골고루 먹기, 규칙적인 식사, 균형잡힌 식생활 등)
5. 식품안전(카페인,식품첨가물,식품알레르기 등)
6. 식품위생(식중독예방, 개인위생, 안전한 식품보관 등)
7. 생태·환경(음식물쓰레기줄이기,제철음식,지역농산물,저탄소 식생활 등)
8. 유치원급식(유치원급식의 이해, 급식질서, 급식안전 등)
9. 식문화(전통식문화 계승 발전, 외국 음식문화 등)
10. 기타(요리활동 등)

보고서식9-2

유치원에서의 영양·식생활교육 계획 현황(교육지원청 제출용)

① 교육지원청	②급별	③ 설립 형태	④학교수 (병설포함)	⑤영양·식생활교육 대상 유치원수	⑥영양.식생활교육 학교 교육과정에 편성		⑦영양교사 배치교 실시현황			⑧영양.식생활교육 편성운영						⑨교육 주제											
					교육과정반영 학교수	실시율(%)	영양교사 배치학교수	교육과정편성운영 학교수	실시율(%)	관련 교과	선택 교과	창의적 체험활동	관련교과 +창의적체 험활동	기타 방과후활동	미실시	계	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	계
수원	유	공립																								
수원	유	사립																								
수원	유	병설																								
성남	유	공립																								
성남	유	사립																								
성남	유	병설																								
고양	유	공립																								
고양	유	사립																								
고양	유	병설																								
시흥	유	공립																								
시흥	유	사립																								
시흥	유	병설																								
계																										

- 셀병합금지(유치원별 백데이터 함께 제출)
- 제출대상: 교육지원청
- 제출기일 : 2026. 4. 10.
- 작성방법

※ 가정통신문 등 일회성 교육활동은 해당되지 않으며, 급별 수업시간(30~40분)에 해당하는 교육활동을 기준으로 작성

① 지역명 : 25개 교육지원청 지역명
② 급별 : 유치원
③ 설립형태: 공립,사립,병설
④ 유치원수: 병설 포함
⑥ 영양·식생활교육 학교교육과정 편성 유치원수
⑦ 영양교사 배치 유치원 실시현황(영양교사 배치 유치원 수, 영양교사 배치 유치원 중 교육과정 편성학교 수)
⑧ 영양·식생활교육 편성운영 : 유치원 교육과정에 편성운영 표시(중복표시 가능, 교과 및 창체 이외의 교육(그룹강의 등)은 기타 방과 후 활동에 기재
⑨ 교육주제별 실시 되는 합계
1. 식품과 영양소(영양소,기초식품군,식품구성 자전거 등)
2. 건강한 식품 선택하기(건강한 간식,식품표시,당·나트륨·지방줄이기 등)
3. 영양과 건강(식생활관련 질병예방 등)
4. 올바른 식습관(골고루 먹기, 규칙적인 식사, 균형잡힌 식생활 등)
5. 식품안전(카페인,식품첨가물,식품알레르기 등)
6. 식품위생(식중독예방, 개인위생, 안전한 식품보관 등)
7. 생태·환경(음식물쓰레기줄이기,제철음식,지역농산물,저탄소 식생활 등)
8. 유치원급식(유치원급식의 이해, 급식질서, 급식안전 등)
9. 식문화(전통식문화 계승 발전, 외국 음식문화 등)
10. 기타(요리활동 등)
11. 선택교과(선택교과로 운영)

보고서식10-1

식품알레르기 운영현황 조사(유치원 현황)

① 지역명	②급별	③유치원명	④공.사립	⑤학급수 (2026.4.1.기준)	⑥유아수 (2026.4.1.기준)	⑧식품 알레르기 유증상 유아 현황				⑨선택식단운영현황(자율) (해당란에 '1'표기)				비고
						⑦유아 현황 (명)	⑧ 관리 방법 (해당란에'1'표기)			죽제공	선택 식단	이벤트 식단	생태환 경식단	
							⑧-1 식품알레르기 정보제공(필수)	⑧-2 제거식단 제공(자율)	⑧-3 대체식단 제공(자율)					
예)수원	유	00초	공립	12	968	8	8	1			1		1	중복표시가능

- 제출대상 : 「학교급식법」 적용 대상 공·사립유-조리유
- 제출기일 : 2026. 5. 15.
- 작성방법
  - ① 지역명 : 수원, 성남, 안양과천, 부천 등
  - ② 급별 : 유
  - ③ 유치원명 : 00유
  - ④ 공·사립 : 공립, 사립
  - ⑤ 학급수 : 2026. 4. 1. 기준
  - ⑥ 유아수 : 2026. 4. 1. 기준
  - ⑦ 유아 현황(명)
  - ⑧ 식품 알레르기 유증상 학생 현황: 총인원(명)
  - ⑧-1. 식품알레르기 정보제공(필수)
  - ⑧-2. 제거식단 제공(자율)
  - ⑧-3. 대체식단 제공(자율)
  - ⑨ 선택식단운영 현황(자율) : 운영하는 형태에 1표기, 중복표시 가능

보고서식10-2

식품알레르기 유증상 학생 및 선택식단 운영 현황 통계(교육지원청)

① 지역명	②급별	③ 유치원수 (2026.4.1.기준)	③유아수 (2026.4.1.기준)	④식품 알레르기 유증상 학생 현황				⑤선택식단운영현황					비고
				유아 현황 (명)	학생 관리 방법			죽제공	선택식단	이벤트 식단	알레르기 식단	생태환경식단	
					식품알레르기 정보제공	제거식단 제공	대체식단 제공						
예)수원	유	36	568	960	96	30	0	10	30	57	96	10	

- 제출대상 : 교육지원청
- 제출기일 : 2026. 5. 22.
- 작성방법
  ① 지역명 : 수원, 성남, 안양과천, 부천 등
  ② 급별 : 공립 단설유치원 조리교
  ③ 학급수 : 2026. 4. 1. 기준
  ④ 식품 알레르기 유증상 유아 현황: 유아 현황 및 관리방법 통계자료
  ⑤ 선택식단운영 현황: 유치원별 운영현황 통계

보고서식11

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

('26.00.00. ○○○○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		영양교사·영양사
			유아수	교직원수	
△△유	공립	직영/상수도	500	45	주아무개

2. 발생현황

- 인지일시 : 3.17.(화) 10:30경
  - (인지상황) 00반 담임 000이 담당유아 중 설사 증상 유아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고
- 보건소 신고일시 : 3.17.(화) 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) 환자가검물건, 환경가검물건
  - (추정 감염경로 및 원인식품)
  - (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
  - (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- **사례 정의:**
- **유아 환자 현황(`26. 3. 17. 17시 기준)**

구분	반			합계
	3세반	4세반	5세반	
학생수				
환자수				

※ 교직원:

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	입원	투약/자가	합계	
03월17일	11(1)	11(1)	1	5	5(1)	11(1)	발생인지일
03월18일	13(1)	2	0	3	2	5	
03월19일	13(1)	0	0	1	1	2	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도 서식 제공)하여 교육청 담당자 메일로 제출 / 2일 연속 추가 환자 발생이 없으면 보고 종료 / ( ): 교직원

5. 참고사항

- 제공식단 :
- 급식 식재료 납품업체현황 :
- 언론취재 :
- 기타 :

보고서식12

유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

('26.00.00. ○○○○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
→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능

chapter

Ⅸ

급식 기록지 및 참고자료





Ⅸ 급식 기록지 및 참고자료



[서식1] 유치원 급식 및 위생관리 일지 - NEIS 미사용 유치원
[서식2] 식재료 구매·검수서 - NEIS 미사용 유치원
[서식3] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서
[서식4] 지자체 급식비 정산보고용
[서식5] 유치원 급식비 지원금 정산보고서
[서식6-1] 식품알레르기조사서(예시) [6-2] 식품알레르기 유아의 학부모동의서
[참고자료1] 식품위생법 제51조, 제52조
[참고자료2] 학교급식법 및 동법 시행령
[참고자료3] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙
[참고자료4] 급식시설의 세부기준(제3조제1항관련)
[참고자료5] 학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)
[참고자료6] 경기도교육청 학교급식 관련 조례
[참고자료7] 경기도교육청 학교급식 위생사고 발생시 처분기준
[참고자료8] 식품안전관리지침
[참고자료9] 학교급식 관련 법규
[참고자료10] 학교급식의 위생·안전관리기준 〈학교급식법 시행규칙 [별표 4]〉

서식1

유치원 급식 및 위생관리 일지 (앞면) - NEIS 미사용 유치원

유치원명	급식일자	지원단가(원)	급식일수	작성자	확인자
OO 유치원	20 . . .		월 00 / 년 00		

급식인원	5세	6세	7세	교직원	기타	총원

비 고	

학부모참여	참여인원	주요활동
	OO명	*예시) 유치원 급식 모니터링*

식단 정보	제공기관명	적용식단일자	제공식단 변경여부
	경기도교육청	*26. 03. 02*	*x*

구분	점검 사항		점검결과(○,×)	조치사항
1. 개인 위생 관리	복장 관리	· 위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용 · 장신구(목걸이, 귀걸이 등) 미착용		
	건강 상태	· 조리에 참여하는 자의 이상 증상(설사, 복통, 외상, 염증 등)등 건강 상태 확인	성명 / 확인 / 조치사항	*김OO* / *이OO*
2.식재료 보관관리	검수관리	· 식재료 검수일지 작성, 보관 여부		
	구분보관	· 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관		
	소비기한	· 식재료의 소비기한 경과 확인		
	냉장·냉동고 관리	시간 / 냉장온도 (0~5℃) / 냉장온도 (0~5℃) / 냉동온도 (-18℃ 이하) / 보존식냉동고 (-18℃ 이하)		
		출근 후 (오전) : ℃ / ℃ / ℃ / ℃		
		퇴근 전 (오후) : ℃ / ℃ / ℃ / ℃		
3. 조리 및 작업위생	세척 및 소독	· 가열하지 않고 생으로 제공하는 채소·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 헹굼 여부		후면의 "식품 취급 및 조리 사항"에 세부 내용 기재
	조리 시 주의 사항	· 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부		
		· 해동은 위생적인 방법*으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인		*10℃ 이하 냉장고 해동, 유수(21℃ 이하) 해동, 전자레인지 해동으로 실시
	구분 사용	· 칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부		
4 배식 및 보존식 관리	배식	· 배식용 보관 용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리		
		· 조리 음식의 2시간 이내 배식 완료 여부		후면의 "배식기록"에 세부 내용 기재
	배식후 관리	· 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 재사용·조리 또는 보관하지 않는지 여부		
	보존식	· 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부		
5.시설 관리 등	식기세척기·식기소독고 관리 1)	· 식기세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상, 세제 잔류 여부 기록		행궁물온도 ℃
		· 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상, 설정 온도, 시각 기록		설정온도 ℃ / 설정시간 :
		· Thermo-label 부착(월1회)		부착일자 20 . . .
		· 식기세척기·식기소독고 등이 없을 경우에는 열탕소독, 자외선 소독기 등으로 살균·소독 여부		
	기타	· 자외선(자외선램프) 또는 전기살균 소독기, 환기시설 등 급식시설·설비의 정상 작동 확인 및 배수구의 청결관리 여부(조리실 바닥 등)		
	청소상태	일별 / 주별 / 격주별 / 월별 / 조치사항		

참고 사항

1. '유치원 급식일지 및 위생 관리일지 보존연한'는 3년입니다. (학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호가항)
2. '유치원 급식일지 및 위생 관리일지'는 학교급식법 적용 대상 모든 유치원에서 활용이 가능합니다.
3. 유치원에서 '나이스 급식시스템'을 사용하여 식품 취급 및 조리, 배식기록, 냉장·냉동고 온도, 식기세척기 식기소독고 관리 사항을 기록관리 할 경우 해당 항목은 동 서식에 이중으로 기재할 필요가 없습니다.(전자 기록으로 갈음)
4. 식단정보에는 '식단표를 제공한 기관명, 해당 식단 일자, 제공식단 변경 여부*를 기재하여야 합니다.
   * 제공식단 변경 여부 : 식단표를 제공한 식단을 그대로 활용했을 경우 "×", 변경하였을 경우 "○"표로 기재
5. 학부모 참여 인원의 경우 급식 당일 학부모 참여가 있는 경우에 한하여 작성합니다.
1) 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록

서식1

유치원 급식 및 위생관리 일지 (뒷면)

검식	염도	맛 양호	영양적인/재료의 균형 조화	조리상태 양호	온도 양호	이물·이취 없음
	0.6	○	○	○	○	○
	특기사항/비고					

식품 취급 및 조리	구분	식단명	배식기록		식재료명	취급 및 조리방법	식품중심 온도 확인 (○표)	소독제 농도,시간 확인(○표)
			조리완료시간 /혼합시간	배식완료시간 (2시간 이내)				
	중식	오징어초무침	11:00	12:00	오징어	손질,세척,데치기	○	
					당근, 오이, 양파	손질,세척,썰기,소독		○
		당면소불고기	11:00	12:00	양파, 당근	썰기,볶기	○	
					당면	불리기,볶기		
					마늘,대파	손질,세척,썰기,소독		○
					한우불고기	볶기	○	
	개선조치 기록							
		조리 온도			채소 과일 소독			
	기준	- 식품중심 온도 75℃ (패류85℃) 1분 이상 가열			- 염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제의 용법 준수			
	관리방안	- 기준온도 이상 가열 - 가공완제품 재가열			- Test paper, 농도 측정기 등으로 소독제 희석농도 확인 - 생으로 먹는 채소와 과일류 소독			
	개선조치	- 계속 가열			- 소독제 희석농도 조정			
	작성참고사항	1) '구분'란은 오전간식/ 중식/ 오후간식 중 선택하여 기입 2) 과일 등 조리가 필요한 간식은 조리완료시간을 기입, 완제품 간식은 조리완료시간을 기입하지 않으나 배식완료시간은 기입 3) 밥·국은 작성 제외 4) 조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간(단 무침류의 경우 1시간 30분)을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록 5) 취급 및 조리방법은 식재료명을 기준으로 식재료별로 손질, 세척, 썰기, 데치기, 볶기, 끓이기, 튀기기, 찌기, 조리기 등을 병행 기입 가능 6) 배식 완료 시간은 마지막 배식이 이루어진 반(교실)의 마지막 원아의 배식 완료 시간을 기입						

식단명	총량 kg/ℓ	1인량 g/㎖	에너지 (kcal)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	비타민 A (R.E)	비타민 티아민 (mg)	비타민 리보플라빈 (mg)	비타민 C (mg)	칼슘 (mg)	철분 (mg)
〈예시〉 찹쌀밥			448.9	56.7	13.6	17.9	36.8	0.3	0.2	11	164	1.5
두부미역국												
대패삼겹살백김치볶음												
청경채나물무침												
깍두기												
바나나												

서식2

식재료 구매·검수서

유치원명	작성일자	검수자	확인자
	20 . . .	(확인) (확인)	(확인)

연번	식재료 구매내역		식재료 검수							조치사항
	식재료명	규격 설명	원산지	수량	소비기한 (또는 제조일)	납품 업체명 (또는 제조업체)	품질 상태	포장 상태	온도확인 (또는 식품온도) (℃)	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										

※ 참고사항

1. 식재료 구매·검수일지(거래명세표 포함)의 **보존연한은 3년**입니다.(학교급식법 시행규칙 제7조제1항제2호나항)
2. 식재료 구매·검수일지는 **학교급식법 적용 대상 모든 유치원**에서 활용이 가능하고, **'유치원 나이스 급식 시스템'**에서 **검수 정보를 기록**할 경우 동 서식을 별도로 작성·관리할 필요가 없습니다.
3. 거래명세표, 납품서 등에 규격,배송온도, 포장상태, 품질상태 등을 **기재·기록·보관**한 경우 식재료 구매·검수서에 해당 항목을 기재하지 않아도 됩니다.
   1) 온도확인: 냉장식품, 전처리 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃이하, 냉동식품은 냉동상태 유지, 운반차량 적재고 내부온도를 측정하여 기재하거나 제품온도를 측정하여 기재(운반차량 온도기록지로 유통온도 확인 가능시 기록지 부착 등으로 배송 온도 기록 생략 가능)
   2) 포장상태 기록: 적합 ○, 미흡 △, 부적합 × 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
   3) 품질상태 기록: **신선도(부패·변질, 색깔, 냄새 등), 이물질 혼입, 식품표시사항 등을 확인하고 양호 ○, 미흡 △, 부적합** ×로 표기, 부적합 식재료는 반품 또는 폐기하고 조치사항 기재
   4) 조치사항 : 반품 또는 폐기 등 조치한 내용을 기재
4. 검수자가 복수 이상일 경우 해당 란에 병행 기재하면 됩니다.

서식3 **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 영양교사·영양사나 관리자에게 보고하는 데 동의합니다.
   - 설사
   - 구토
   - 인후염
   - 눈, 귀 또는 코에 진물이나 고름
   - 피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)
   - 고열
   - 피부발적/습진
   - 결핵
   - 알레르기 질환

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 :

서식4 지자체 급식비 정산보고

- 2026년도 ○○시(군) 급식 교육경비 보조사업 -

추진결과정산서(예시)

<table>
<tr><td>유치원명</td><td colspan="2"></td><td>대 표 자</td><td></td></tr>
<tr><td>소 재 지</td><td colspan="2"></td><td>전화번호</td><td></td></tr>
<tr><td>보조사업명</td><td colspan="4">0000년 유치원 급식비 지원</td></tr>
<tr><td>사 업 기 간</td><td colspan="4">0000. 00. 00. ~ 0000. 00. 00.</td></tr>
<tr><td>정산담당자</td><td>성 명</td><td></td><td>연락처</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">시(군)
보조사업비
집 행 내 역</td><td colspan="2">예 산 액</td><td>집 행 액</td><td>집 행 잔 액</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>세 부 내 역</td><td colspan="3">“ 붙 임 ”</td></tr>
</table>

○○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

서식5 교육청 급식비 정산보고서

2026년 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						

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

서식6-1 **식품 알레르기 조사서(예시)**

식품알레르기

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 부탁드립니다. 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 급식관리

※ 우리 유치원에서는 식품에 대한 알레르기가 있는 유아를 위하여 매월 발송되는 식단예정표 및 홈페이지에 음식명을 기재하고 알레르기 정보를 제공하고 있으니 참고하시기 바랍니다.
※ 다음 중 반응이 있는 식품을 표시하고 아래 증상 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

서식6-2 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

참고자료1 **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

참고자료2 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.

참고자료3 농수산물의 원산지 표시 등에 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)의옆 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 출생국가명을 함께 표시한다.

[예시] 소갈비(쇠고기: 국내산 한우), 등심(쇠고기: 국내산 육우), 소갈비(쇠고기: 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 표시방법: 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, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미의 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.

참고자료4 **급식시설의 세부기준**

급식시설의 세부기준(제3조제1항관련)

학교급식법 시행규칙 [별표 1] 〈개정 2021. 1. 29.〉

1. 조리장

가. 시설·설비

1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음·냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.

2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구 세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.

3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.

4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.

5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.

6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.

7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.

8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.

9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.

10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.

11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.

12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.

13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

1) 밥솥, 국솥, 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, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.
3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
4) 식기세척기는 세척, 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 온수공급 설비를 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 등

가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.

나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.

다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.

3. 급식관리실, 편의시설

가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.

나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.

다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

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

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

참고자료5 학교급식 식재료의 품질관리기준

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

학교급식법 시행규칙 [별표 2] 〈개정 2021. 1. 29.〉

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약농산물
2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
5) 내용량
6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.

2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 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 가공 처리하는 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 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

참고자료6

경기도교육청 학교급식 관련 조례

연번	조례명	목 적	시행일
1	경기도교육청 방사능 등 유해물질로부터 안전한 학교급식 식재료 공급에 관한 조례	학교급식에 방사능 등 유해물질이 들어간 식재료 사용을 사전 차단하여 안전한 식품을 공급하도록 함으로써 학생의 건강을 보호함을 목적으로 함	2024. 3. 20. 2024. 3. 20. (전부개정)
2	경기도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례	안전한 식재료 공급 등으로 학교급식의 잘 향상에 기여함을 목적으로 함	2022. 4. 21.
3	경기도 학교급식 정보공개 조례	학생과 학부모의 알권리를 보장하고 학교급식의 질향상에 기여함을 목적으로 함	2019. 3. 13. 2024. 7. 17. (일부개정)
4	경기도교육청 학교급식 유전자변형식품(GMO) 사용 제한에 관한 조례	학교급식을 제공받는 학생들에게 유전자변형식품의 사용을 줄이고 안전식품 공급을 확대함을 목적으로 함	2020. 7. 15.
5	경기도교육청 학생 영양·식생활 교육 지원 조례	영양·식생활 교육을 통한 올바른 식생활 관리 능력 배양 및 건강증진은 물론 생태·환경 보전에 기여함을 목적으로 함	2021. 10. 6.
6	경기도교육청 학교급식의 잔식 기부 활성화에 관한 조례	학교급식에서 발생하는 잔식을 「식품등 기부 활성화에 관한 법률」에 따라 기부할 수 있도록 하여 환경보호 및 지역 내 나눔문화 확산	2023. 10. 11.
7	경기도교육청 안전한 급식실 환경 조성 및 지원 조례	급식실의 안전한 작업환경 조성과 급식종사자의 처우개선 등에 필요한 사항을 규정함으로써 급식실이 양질의 급식 제공에 전념할 수 있는 환경을 마련하는 것을 목적으로 함	2024. 5. 16.

※ 경기도교육청 조례는 경기도교육청 법무행정서비스(https://law.goe.go.kr)-현행자치법규 에서 검색 가능

참고자료7

경기도교육청 학교급식 위생사고 발생시 처분기준

2011.8.19.

구분	처분항목(내용)		관련자	처분기준	비 고
공통 기준	1.집단환자 발생보고 (신고)소홀	① 환자발생 인지 즉시 미보고(미신고)	관리자	주의, 경고	인지시점 - 최초 환자 발생 후 학교차원에서 조사 후 집단환자로 인지된 시간
			담당자	주의, 경고	
		② 환자발생 인지 후 은폐·축소 미보고(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	
위탁 급식	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 원인 불명시		위탁급식업자	계약서에 정한 규정	계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정
			관리자	시정, 주의	
			담당자	시정, 주의	
직영 급식	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 관리자는 학교의 장, 담당자는 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

참고자료8

식품안전관리지침

□ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

- 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우

- 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
  * 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물 운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도

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

- 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 '농업인등' 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 : 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 제3조 제2호(농업인등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

참고자료9

학교급식 관련 법규

▣ 집단급식소

내 용	관 련 법 규	위반시 조치사항 (행정처분)
■ 식품의 위생적인 취급에 대한 기준 위반 •규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준 미준수 •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 500만원
■ 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	식품위생법 시행규칙 제57조 별표17, 89조 별표23 [Ⅱ. 개별기준 3.식품접객업 10. 나. 위탁급식업자의 준수사항의 위반]	1차 : 영업정지 15일 2차 : 영업정지 1개월 3차 : 영업정지 2개월
■ 유통기한이 경과된 원료나 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리에 사용한 경우		
■ 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)

▣ 일반운영부분

내 용	관 련 법 규	위반시 조치사항 (행정처분)
■ 방역기간 미준수	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조 동법 시행규칙 제36조 4항 별표7	100만원 이하 과태료
■ 액화석유가스(LPG) 정기검사 미실시	액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제44조, 제73조	200만원 이하 벌금
■ 액화천연가스(LNG) 정기검사 미실시	도시가스사업법 제17조, 제51조, 동법 시행규칙 제25조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
■ 검사대상기기 미신고 운영시	에너지이용합리화법 제39조제2항, 제73조	1년 이하 징역, 1천만원 이하 벌금
■ 검사대상기기조종사 선·해임 미신고	에너지이용합리화법 제40조, 제75조	1천만원 이하 벌금
■ 덤웨이터 정기점검 미실시	승강기안전관리법 제13조 제1항, 제26조	1년 이하 징역, 1천만원 이하 벌금
■ 음식물쓰레기 관리대장 작성·비치 미이행 → 음식물류 폐기물의 배출 감량 계획 및 처리실적 제출 음식물류 폐기물 발생량 및 처리실적 등 기록 보존	폐기물관리법 제15조의2, 제68조3항	과태료 100만원 이하
■ 폐유 보관기관 미준수, 적정 보관 장소와 보관용기 사용, 보관 표지판 설치 위반	폐기물관리법 시행령 제7조제1항 및 제2항 동법 시행규칙 제14조	위반 정도별로 과태료 책정이 달라짐

참고자료10 학교급식의 위생·안전관리기준 〈학교급식법 시행규칙 [별표4]〉

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항 관련)

1. 시설관리

가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.

나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.

다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.

나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.

나. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.

나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60㎝ 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.

다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.

라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.

마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.

바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.

사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.

아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하여야 한다.

5. 배식 및 검식

가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.

나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.

다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.

마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관하여야 한다.

6. 세척 및 소독 등

가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.

나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

가. 관계규정에 따른 정기안전검사{가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter) 검사 등}를 실시하여야 한다.

나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.

다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.

■ 학교급식법 시행규칙 [부칙]

제2조(유치원의 조리장 시설 · 설비 기준에 관한 특례) 이 규칙 시행 전에 설립된 유치원과 이 규칙 시행 당시 설립 절차가 진행 중인 유치원의 경우에는 별표 1 제1호가목7) 및 9)에도 불구하고 조리장의 구조, 바닥의 재질 등을 고려하여 배수구 또는 신발소독 설비를 갖추지 않을 수 있다.

2026년도 기본방향 주요변경사항 요약

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
유치원급식 운영 개요	☑ 경기도내 전체 유치원 2,061개원(공립 1,286개원 /사립 775개원) ☑ 유아 141,632명(공립 44,785명, 사립 96,847명) 무상급식 실시	☑ 경기도내 전체 유치원 1,910개원(공립 1,162개원 /사립 748개원) ☑ 유아 136,617명(공립 45,009명, 사립 91,608명) 무상급식 실시(2025년)	수정
Ⅰ. 유치원급식 운영의 내실화	Ⅰ. 유치원급식 운영관리 1. 유치원급식 운영 방법의 내실화 가. 유치원급식 운영의 내실화	Ⅰ. 유치원급식 운영의 내실화 1. 유치원급식 운영 방법의 내실화 가. 유치원급식 운영원칙(「학교급식법」시행령 제2조)	수정 (P.3)
	다. 위탁급식 운영 - 전부위탁 또는 조리배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 운영 내실화 - 부분위탁 또는 급식 여건상 불가피한 경우는 교육감이 '학교급식위원회' 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용	2. 유치원급식 위탁급식 운영방법의 내실화 및 운영관리 지도·감독 강화 - 전부위탁 또는 조리배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 운영 내실화	삭제 (P.4)
	3. 유치원급식 소통 강화 나. 열린 유치원급식 운영 - 유아에게 제공되는 식단표, 실제 급식사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 유아·학부모에게 제공 노력	5. 유치원급식 이해 증진을 위한 소통 강화 나. 열린 유치원급식 운영 - 유치원별로 '유치원급식의 날' 또는 '유치원급식 설명회' 등 급식 과정 공유를 통해 교육의 일환인 유치원급식에 대한 이해 증진과 참여 노력 - 유아에게 제공되는 식단표, 실제 급식사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보 제공 노력	수정 추가 (P.6) 교육부
	다. 도교육청 자료실 활용(경기도교육청 홈페이지 참조) (중략)		삭제 (P.7)
	4. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행	6. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행 다. "음식물류폐기물 위탁처리 계약서" 작성 시 유의사항 - 처리비용 계약 단위를 Kg(무게)으로 명시하여 계약 체결 - 위탁처리 시 정확한 발생량의 무게가 측정될 수 있도록 계약서에 조항 명시(권장) - 음식물류폐기물 불법 처리 시 계약해지 특약 명시	추가 (P.7)

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
		라. 음식물쓰레기 관리 철저 - 음식물쓰레기는 위생적으로 관리될 수 있도록 수거 횟수 조정(가급적 매일 수거) - 처리장소는 악취 발생 및 해충 유입되지 않도록 청결히 관리 - 위탁처리업체 수거 시 운반 차량으로 인한 유아 안전사고 예방 철저 ※「2022년 학교급식 음식물쓰레기 관리 철저 안내」(학교급식협력과-7097, 2022. 8. 29.)	
	5. 유치원 급식비 집행관리 철저 가. 급식계약 관련 정보를 유치원 홈페이지에 공개 - 품목, 업체명, 업체주소, 계약기간, 금액, 계약방법, 원산지 등	7. 유치원 급식비 집행관리 철저 가. 유치원급식비의 목적 외 사용 금지 - 시·도교육청별「학교회계 예산편성 기본지침」에 따라 이·전용 제한 나. 급식계약 관련 정보를 유치원 누리집에 공개 - 품목, 업체명,계약기간, 금액, 계약 방법, 등	추가 삭제 (P.7)
		8. 유치원급식 운영평가 및 표창 - 유치원급식 운영평가 실시(「학교급식법」 제18조) - 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 유치원급식 운영평가항목에 따라 2학기 중 평가 실시 - 급식운영 우수 유치원 및 유공자 표창 (중략)	추가 (P.8) 교육부
Ⅱ. 유치원급식 위생·안전 관리 강화	1. 급식시설 관리 마. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진 - 조리작업을 줄이고 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 현대적 급식기구 확충, 기름을 많이 사용하는 가열요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정)	1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진 나. 10년 이상 경과된 급식시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 유치원별 급식 여건 및 노후도 등을 고려하여 현대화 사업 계획 수립·추진 - 조리작업 효율화 및 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 현대적 급식기구 확충 / 튀김류는 주 2회 이하 권장) ※ 단, 급식종사자 온열질환 예방을 위해 폭염기 (6~9월) 튀김·전 요리는 오븐을 이용하여 조리하고 식용유 가열, 부침기 사용은 주 1회 이하로 운영 권장 「2023년 2분기 산업안전보건위원회 의결사항 / 급식실 온열질환 예방을 위한 조치 안내, 학교급식보건과-6422(2025. 7. 10.)」	수정 추가 (P.11)

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
	3. 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화 가. 매일 조리작업 전 조리종사자의 일일 건강상태* 확인 * 작업 전 일일 건강상태 확인 : 설사, 발열, 복통, 구토, 손 상처 시 조리작업 불가 - 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치 후 조리작업 참여 조치 - (중략) - 교육(지원)청은 유치원장, 영양교사 및 영양사, 조리종사자, 식재료납품업자 등에게 위생교육(HACCP 적용·이행 및 이물질 혼입 예방 교육 등 포함)을 실시하고, 유치원에서 활용 가능한 교육자료 보급 나. (중략)	4. 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화 가. 매일 조리작업 전 조리종사자의 일일 건강상태* 확인 - 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 등 관리 철저 * 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함 ※ 조리된 음식을 교실로 운반하여 배식하는 인력은 건강진단 대상임 - (중략) - 교육(지원)청은 유치원장, 영양교사 및 영양사, 조리종사자, 식재료납품업자 등에게 위생교육 (HACCP 적용·이행 및 이물질 혼입 예방 교육 등 포함)을 실시하고, 유치원에서 활용 가능한 교육자료 보급 ※ 교육청 단위 컨설팅 및 모니터링단 등을 운영할 경우 활동 시작 전 별도 교육 실시 - 유치원은 유아, 교직원(조리종사자 포함), 학부모 등 대상에 맞게 체계적인 교육프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시 ※ 방학일, 졸업일, 운동회 등 급식이 없는 근무일은 위생·안전 교육시간으로 활용 ※ 납품업체에 종사자 대상 특별 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시 요청 나. (중략) 다. 유치원급식 이외의 외부음식 반입 금지 및 유치원급식 외부 반출 금지 - 부득이하게 외부음식 반입 시는 원장 책임하에 관리 및 보존식 보관 - 공동조리 운영 또는 배식하지 않은 음식을 푸드뱅크 등에 기부하는 반출은 가능	수정 추가 (P.14~15) 교육부
	4. 유치원급식 운영평가 및 위생·안전 점검 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)	5. 유치원급식 위생·안전 관리 철저 가. 모든 유치원을 대상으로 연 2회(학기별 1회) 이상 위생·안전점검을 실시하고, 평가 결과는 유치원 및 교육청 누리집을 통해 공개 ※ 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는	삭제 추가 (P.15~16) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
		출입·검사 등 연간 실시 횟수 조정 가능 – 위생안전점검은 위생관리안내서의 점검표를 토대로 점검하고, 직전 학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부 확인	
	– 1학기 점검은 위생관리안내서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부	– 1학기 점검은 위생관리안내서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부 확인 ※ 1학기 점검결과 위생관리가 미흡한 유치원에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능(단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)	
	– 위생·안전점검 및 운영평가 시 … (중략) ※ 급식 이물질 혼입 예방 관리 교육자료 배포 예정(2025. 5월 중)	– 위생·안전점검 및 운영평가 시 … (중략)	
	5.「유치원급식 식중독 중점관리 대책」 추진 가. 식중독 발생보고 체계 확립 – 유치원은 매일 결석·지각 … (중략) – 사도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단 발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염 경로 규명 노력 • 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물· 분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저	6. 식중독 감사보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화 가. 식중독 발생보고 체계 확립 – 유치원은 매일 결석·지각 … (중략) – 시·도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단 발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염 경로 규명 노력 • 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물 분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저 ※ 교육(지원)청 담당자는 중간 검사결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독 예방 및 재발 방지 업무에 활용	추가 (P.16) 교육부
	나. 식중독 사고 원인규명을 위한 보존식 보관 관리 철저 – 유치원별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관 시에 냉동고 온도를 확인·기록 – 보존식은 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 봉투에 조리·제공한 식품의 매회 1인분 이상(150g 이상 보존 바람직)의 분량을 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관	나. 식중독 사고 원인규명을 위한 보존식 보관 관리 철저 – 유치원별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관 시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, 역학조사 기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계 – 보존식은 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 봉투에 조리·제공한 식품의 매회 1인분 이상(150g 이상 보존 바람직)의 분량을 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관	추가 삭제 (P.16)

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
	※ 보존식 보관량 부족으로 식중독 원인 규명에 어려움이 있으므로 보존식 용기에 1인분 분량 이상(되도록 150g 이상) 담도록 조치 ※ 가공완제품 중 포장을 뜯지 않고 그대로 제공하는 식품은 원포장을 뜯지 않은 원상태로 보관		
	다. 식중독 사고에 따른 후속 조치 – '학교안전공제회'의 학교급식 … (중략)	다. 식중독 사고에 따른 후속 조치 – 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고 – '학교안전공제회'의 학교급식 … (중략)	추가 (P.17) 교육부
	6. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 헹굼 보조제 적합한 제품 사용 – 식품의약품안전처고시(제2023-66호) 「위생용품의 기준 및 규격」의 기준을 준수하여 적합한 제품을 용법·용량에 맞게 사용	7. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 헹굼 보조제 적합한 제품 사용 – 식품의약품안전처고시(제2023-66호) 「위생용품의 기준 및 규격」의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용 ※ 세척제 잔류여부 확인검사(pH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액 검사)를 실시하는 경우, 확인검사로 인해 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 세척·소독 재실시하여 위생적으로 관리, pH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급 요령 등에 대한 교육실시	수정 추가 (P.17) 교육부
	7. 급식실 안전사고 예방관리 가. 유치원 급식실 안전사고 예방 – 급식기기 및 기구에 적합한 방법을 선택하여 소독을 실시하고 조리종사자의 작업안전을 위해 꼭 필요한 경우를 제외하고 중복 열탕 소독작업은 지양 나. 유치원급식 인력 업무상 재해 발생 시 산재처리 적극 안내 – 유치원급식 인력이 업무상의 사유로 부상, 질병, 장해 등의 재해사고를 당한 경우, 산재보상 서비스를 제공 받을 수 있도록 적극 안내 및 지원	8. 급식실 안전사고 예방관리 가. 유치원 급식실 안전사고 예방 – 급식기기 및 기구에 적합한 방법을 선택하여 소독을 실시하고 조리종사자의 작업안전을 위해 꼭 필요한 경우를 제외하고 중복 열탕 소독작업은 지양 나. 유치원급식 인력 업무상 재해 발생 시 산재처리 적극 안내 – 유치원급식 교육공무직원이 업무상의 사유로 부상, 질병, 장애 등의 재해사고를 당한 경우, 산재 요양 및 보상을 신청할 수 있도록 적극 안내 및 지원	수정 추가 (P.18)

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
Ⅲ 안전하고 우수한 식재료 사용	2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의(자문) 의무화	2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의(자문) 의무화 마. 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지 – 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용 확대 • 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시 • 「지방계약법」에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통 공사의 학교급식전자조달시스템(NeaT) 또는 조달청 나라장터(G2B) 이용 – 교육비리 근절 대책으로 분할 수의계약 금지 • 수의계약 요건에 맞추기 위해 구매단위 축소 및 의도적 분할발주 금지, 월 단위 계약을 원칙으로 하되 소규모 유치원은 분기 또는 학기단위 계약 가능 바. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재 조치 강화 – 지방계약법 시행령」제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정 – 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제재 조치 시행 • 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 명시하여 사후관리 철저 • 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출 이후 30일 이내 2회 이상)를 제출한 업체 및 식품위생법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 소비기한 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 유치원에 1년간 참여 제한 등 – 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개	추가 (P.24~25) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
		• 「학교급식법」위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수 • 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 누리집에 공개 사. 식재료 공급업체 불공정행위 근절 – 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화 • 전자조달시스템 운영기관(aT, 조달청)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발	
Ⅳ. 유치원급식 영양 및 식생활교육 강화	2. 영양·식생활 교육 가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화 – '아침밥 먹고 등원하기' 지도 및 학부모 교육 등으로 아침 결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성	2. 건강한 식생활 및 영양교육 강화 가. 「유치원 교육과정 운영계획」에 '건강한 식생활 및 영양교육 강화' 반영·실시 다. '아침식사 하고 등원하기' 지도 및 학부모 교육 등으로 아침 결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성 마. 기본 인성을 함양하는 유아놀이중심 영양·식생활 교육 운영 – 일상 속 식생활 문제를 인식하고 실천할 수 있도록 개정 누리과정 연계 놀이 중심 유아 영양·식생활 교육 수립·시행 • 인성 핵심 가치덕목을 키우는 급식 연계 교육활동 운영으로 기본 인성 함양 • 음식을 선택하고, 선택한 음식을 남기지 않는 책임감 교육 • 교육지원청은 관내 유치원에서 건강한 식생활 및 영양교육이 원활히 이루어질 수 있도록 구체적인 방안 마련 및 지원 3. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 '영양표시제' 실시 강화 – 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 유치원 홈페이지(또는 학부모와 정보를 공유할 수 있는 온라인 플랫폼)에 공개하고, 주간식단표는 식사장소(식생활교육관(식당) 또는 교실) 등에 게시	수정 추가 (P.30~31) 교육부
	바. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화 – (교육청 대책) 음식물쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진(유치원급식 운영평가 시 음식물쓰레기 줄이기 실천 여부 확인)	6. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화 – (교육청 대책) 음식물쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진	삭제 (P.32) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2025년(기존)	2026년	
Ⅴ. 유치원급식 지원체계 강화	4. 소규모 사립유치원 급식관리 지원 체계화 가. 소규모 사립유치원 급식관리 지원을 통한 급식 운영 역량 강화 - 중심교육지원청(6개*) 순회 영양교사 배치 및 권역별 급식관리 지원 컨설팅 * 고양, 부천, 성남, 안양과천, 용인, 의정부	2. 소규모 사립유치원 급식관리 지원 체계화 가. 소규모 사립유치원 급식관리 지원을 통한 급식 운영 역량 강화 - 교육(지원)청(9개*) 순회 영양교사 배치 및 급식 관리 지원 * 고양, 부천, 성남, 안양과천, 용인, 의정부, 도교육청, 평택, 구리남양주 - 교육(지원)청 순회 영양교사 공동 식단표, 영양소식지 등 자료개발·지원	추가 수정 (p.35)
Ⅵ. 유치원 급식비 지원 및 관리	1. 2025년 유치원 급식비 지원 계획 가. 지원대상 및 일수 - 지원일수: 사립유치원 203일, 공립유치원 190일	1. 2026년 유치원 급식비 지원 계획 가. 지원대상 및 일수 - 지원일수: 사립유치원 207일, 공립유치원 190일	현행화 (p.39)
	나. 지원 방향 - 물가상승 및 물가지수 등을 고려한 식품비(6%), 운영비(4.43%) 단가 인상	나. 지원방향 - 물가상승 및 물가지수 등을 고려한 식품비(3.9%), 운영비(2.9%) 단가 인상	현행화 (p.39)
	3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리 (중략)	3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리 (중략) 나. 급식비 지출관리 - 급식지원금 지출 원칙(교육청, 지자체) ※ 2026년 일부 시군(파주시, 평택시)의 경우 급식보조금을 교육청에서 전액 편성, 교부(통합운영)	추가 (p.42)
Ⅶ. 「학교급식법」 적용 제외 50명 미만 사립유치원 급식관리		1. 소규모 사립유치원의 급식 운영 가. 소규모 사립유치원 급식 운영 -「유아교육법」 제17조에 따라~~ (중략) 나. 어린이급식관리지원센터 등록 (중략) 다. 유치원급식비 집행관리 철저 (중략) 2. 소규모 사립유치원의 위생·안전 관리 가. 소규모 사립유치원 급식 위생·안전점검 실시 - 시도교육청은 「학교급식법」 적용 제외 사립유치원(원아수 50명 미만)에 대한 급식 위생·안전 점검 계획을 수립하여, 연 1회 점검 실시 (중략) 나. 개인위생 관리 (중략) 다. 식중독 발생 시 초동단계 신속 대응 및 보고체계 확립 (중략)	추가 (p.45~46) 교육부

2026 유치원 급식 기본방향

발행인 | 경기도교육청 학교급식보건과
급식교육정책담당

발행일 | 2026. 1. 27.(화)



경기도교육청
GYEONGGIDO OFFICE OF EDUCATION