

2024학년도 유치원급식 운영계획(안)

2024. 1 .

홍익대학교 사범대학 부속유치원

■ 목 차

① 유치원급식 운영	1
1. 급식운영 방법 및 계획	
2. 식재료 구입과 관리	
3. 식재료 품질 기준 및 관리	
4. 유치원 급식 만족도, 기호도 조사 실시계획	
5. 음식물 쓰레기 감량운영 계획	
6. 조리종사자 대체 인력 풀 운영 계획	
7. 급식 시설 및 급식기구 현황	
② 유치원급식 영양관리	8
1. 의의	
2. 중요성	
3. 식단작성계획	
4. 영양기준량	
5. 급식 및 식생활 지도계획	
6. 영양교육 및 상담	
7. 당 및 나트륨 저감화 운영계획	
8. 식품 알레르기 관리	
③ 유치원급식 안전,위생 관리	10
1. 기본방침	
2. 세부방침	
3. 세부추진계획	
4. 식재료의 검수	
5. 급식 위생,안전관리 책임자 지정	
6. 청소 및 점검계획	
7. 위생교육계획	
8. 유치원 급식 안전관리	
④ 유치원급식 식중독 예방 및 대응체계 확립	16
⑤ 유치원 급식소위원회 구성 및 운영	18
⑥ 급식게시판 운영	18

1 유치원급식 운영

1. 급식운영 방법 및 계획

가. 운영방법 및 방식

급식대상	인원	운영방식	배식형태	급식일수	급 식 비	년간 급식횟수	급식내용
만3-5세 /교직원	유아158 /교직원20	직영급식	식당배식	주5회	중 식: 6,368원 교직원: 6,368원	약191회	주식-밥 부식-국,찬3종(김치포함) (교직원도 식단 동일)
참고사항	※ 급식원아수+급식교직원수 101~200명 기준 유아: 식품비3,304원 + 관리비167원 + 인건비2,897원=6,368원 교직원: 식품비3,304원 + 관리비167원 + 인건비2,897원=6,368원						

※ 교직원 급식운영은 2022학년도 유치원급식 기본방향에 의거

- 1) 원아와 교직원은 동일한 식단으로 제공하고
- 2) 조리 완료 후 미생물 증식으로 인한 식중독을 예방하기 위해 교직원 배식시간과 원아 배식시간 차이를 1시간 이내로 운영(단, 식당배식인 경우 30분 이내)하고
- 3) 교직원 급식비는 유치원 여건, 지역 실정, 각종 지원금 등을 고려하여 유치원운영위원회의 자문을 거쳐 결정하되, 유아 1인당 급식단가 이상으로 책정
(교직원 급식비(수익자) 징수금액과 집행 금액을 구분하여 별도 회계관리)

나. 월별 급식 계획

구분	연령	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	교육과정 급식일수	전체 급식일수
교육 과정	만3세	18	21	21	18	15	9	19	19	20	15	6	9	190	190
	만4세	18	21	21	18	15	9	19	19	20	15	6	9	190	190
	만5세	18	21	21	18	15	9	19	19	20	15	6	9	190	190
비고	법정 공휴일을 제외한 급식 일수 급식계획은 학사일정에 따라 변동될 수 있음														

다. 무상급식비 운영계획

- 1) 지원기간 : 2024. 3월~12월
- 2) 지원대상 : 공·사립 유치원 전체
- 3) 지원범위 : 학기 중 수업일의 점심 1식
- 4) 지원일수 : 정규 수업일의 급식 운영일수(편성된 예산 범위 내)
- 5) 친환경 식재료 사용 비율
: 전체 농산물 구입 물량 대비 친환경 농산물 50% 이상 권장(2023년 기준)
- 6) 무상급식비 지원 제외
 - 원아가 유치원 급식을 먹지 못하는 경우(건강상의 이유, 도시락 지참, 개별메뉴 요구 등)
 - 유치원 행사(운동회, 현장학습 등) 시 대체음식을 제공하거나 유치원 밖 급식을 제공하는 경우
 - 수업일의 점심을 제외한 간식, 방학 중 급식
 - 교직원 급식비 등

7) 기타사항

- 급식실 개·보수 등 불가피한 사유로 유치원 급식 중단 시, 부득이하게 대체식(외부운반급식, 빵, 우유 등)을 지원하는 경우 무상급식비 집행 가능
- 유치원운영위원회 자문, 학부모 의견 조사 등으로 급식 운영방식(외부 운반급식 등)을 정하여 민원 발생 최소화
 - ※ 무상급식 일수에 포함, 빵·우유 등 완성품 구입 시 보존식 관리 철저
- 간식 및 방학 중 급식(종일반 운영 등)은 무상급식비로 지출 불가(급식인원을 고려하여 별도 급식비 책정)

라. 급식비 징수 및 취소(환불) 규정

1) 급식 운영 및 신청

- ① 원아 급식은 매월 10일을 전후하여 반별로 담임 선생님을 통한 익월 급식 수요조사를 실시하여 운영
- ② 교직원 급식은 매월 말 익월 급식 수요조사를 실시하여 운영
- ③ 급식비 환불 및 변동에 관한 사항은 중식(방학 중 급식 포함)이 해당되고 **원아 및 교직원을 대상으로 사전신고를 원칙으로 함**

2) 급식비 징수 및 취소(환불) 규정

- ① 목적: 급식비를 징수함에 있어 몇 가지 내규를 정하여 급식비 징수 및 취소(환불)을 용이하게 하고자 함
- ② 대상: 중식(방학 중 급식 포함)이 해당되고 **본원 교직원을 대상으로 사전신고를 원칙으로 함**
- ③ 징수: 교직원 급식비는 매월 징수함
- ④ 교직원의 연수, 기타 사유 시 급식비 환불
 - 교직원의 (장기)연수, 기타 사유로 인하여 급식을 하지 못할 경우는 월초 교직원 급식여부 조사 시 사전 신고 및 급식일 7일 이전에 급식실로 사전 고지한 경우에 한하여 징수되지 않도록 함

2. 식재료의 구입과 관리

가. 품목별 업체 선정 및 계약방법

품 목	계약방법
농산물,공산품,수산물,축산물, 김치류,가금류 등 전 품목	미정 (3월 영양교사 부임 후 업체 선정)
기타식재료	단순구매

구 분	공 급 업 체 선 정 기 준
업체의 위생관리 능력	<ul style="list-style-type: none"> ■ 공급업체는 체계적인 위생관리기준 및 품질관리기준을 구비하고 이를 준수하는 업체 ■ 위치한 장소 및 창고 등 보유시설·설비의 위생상태가 청결하며, 관리상태가 양호한 업체
업체의 운영능력	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유치원급식에서 요구하는 식재료 규격에 부합되는 제품을 공급하는 업체 ■ 반품처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체 ■ 표준화되어 있고 관련문서가 구비되어 있는 업체 ■ 양질의 식재료를 공급하는 업체 ■ 유치원에서 정한시간에 식재료를 공급하는 업체 ■ 식재료의 포장상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체
운송위생	<ul style="list-style-type: none"> ■ 배송직원의 식품취급방법이 위생적인(HACCP적용) 업체 ■ 냉동탑차를 이용하여 식품운반기준에 적합하게 식재료를 운반하고 냉장·냉동 식품의 온도는 기준범위 이내로 납품하는 업체

3. 식재료 품질기준 및 관리

가. 학교급식 식재료 품질관리 일반

학교급식 식재료는 「학교급식법」 제10조 및 시행규칙 제4조 규정에 의거 구매

구 분		품질 관리 기준 권장	
농 산 물		<ul style="list-style-type: none"> - 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입을 권장 - 농산물은 친환경인증 무농약 농산물 이상, 국내산 순으로 우선하여 사용을 권장 특히, 농약 검출빈도가 높은 업체류·엽경채류의 경우 무농약 농산물 이상 사용 권장 (GMO 농산물 사용 금지) - 친환경 농산물의 경우 재배현황을 고려하여 유치원의 필요와 용도에 따라 크기 등 표준규격에 구애받지 않고 선택 - 일반농산물의 경우 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전에 잔류농약검사를 마친 제품의 우선 사용을 권장 - 전처리 농산물의 경우 HACCP 인증품 또는 상수도 이용 제품의 우선 사용을 권장 	
곡류	쌀, 잡곡	수확연도가 1년 이내 (쌀과 현미는 생산연도와 도정연월일 표기 의무사항임)	
축 산 물	공통사항	위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 및 축산물가공장(식육포장처리장)에서 처리	
	쇠고기	등급판정 결과 육질 2등급 이상 냉장 한우 및 3등급 이상 육우 (갈비, 사골 잡뼈는 냉동)	등급판정확인서의 진위여부 및 육질등급 확인(「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항)
	돼지고기	등급판정 결과 2등급 이상	
	닭고기·달걀	품질등급 1등급 이상	
	오리고기	품질등급 1등급 이상	
	수입 축산물	대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관계법령에 적합	
수 산 물	일반사항	원산지표시	
	전처리 수산물	위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료품질, 내용량, 보관 및 취급방법)	
	수입수산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합	
가공식품 및 기타		<ul style="list-style-type: none"> - 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적특산품, 수산전통식품, 지리적표시품 - 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 - 식품위생법에 따라 영업 신고된 업소에서 생산된 가공식품 - 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품 	
김치류		<ul style="list-style-type: none"> - 모든 원재료는 국내산 사용을 권장 - MSG 및 화학첨가물을 사용하지 않는 것을 권장 - 국내산 천일염·식염 사용을 권장 	

※ 기타 : 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합해야 함

※ 전처리 농·수산물 : 세척, 선별, 박피, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리하여 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료

※ 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항에 의해 "수확연도부터 1년 이내의 것"을 사용

나. 식재료 사전 반입 승인

1) 승인요청 사유

곡류, 식용유, 통조림 등 상온에서 보관 가능한 것을 제외한 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품 및 냉장·냉동식품은 당일 구매하여 당일 사용함을 원칙으로 하나 급식의 맛과 질 향상을 위해 장시간 가열조리를 요하는 음식(예 : 사골 국) 및 전날 전처리 작업이 필요한 음식(예 : 깻잎 찜, 무말랭이 무침)에 사용되는 식재료에 대해 전날 반입하여 사용하고자 함.

또한 다시마, 국 멸치와 같은 건어물의 경우 당일 아침에 다른 식자재와 함께 검수하고 운반하는데 어려움이 있으므로 전일 대면 검수하여 반입 사용하고자 함.

2) 승인요청 품목

- 장시간 가열하는 요리 (사골, 잡뼈 등)
- 건어물류(다시마, 멸치, 건미역 등)
- 곡류(쌀, 칼슘잡쌀, 혼합곡 등)
- 숙성기간에 따라 맛이 상승 (깻잎, 무말랭이, 김치류 등)

다. 수입산 식재료 사용 품목

국내산의 수급이 어렵거나 생산 물량이 없을 경우 관련 법령에 적합한 수입산을 구매 사용하고자 함
 일본산 수입수산물도 사용하지 않으며, 기타 수입수산물은 가급적 사용하지 않고자 함.

구 분		품 목	사용사유	
축산물	가공식품	함박스테이크(우육:호주산), 떡갈비(우육:호주산) 베이컨(돈육:수입산), 폭립(돈육:수입산)	식품비 부족, 사회적 ISSUE시 (조류독감, 구제역 등)	
	계란	계란(시황에 따라 수입국변경)	사회적 ISSUE시 (조류독감, 살충제계란 등)	
농산물	잡곡	병아리콩(미국산), 렌틸콩(미국산), 귀리(캐나다산)	국내산 수급부족으로 수입의존도가 높음	
	채소	목이버섯(중국), 단호박(뉴질랜드), 우엉/연근(중국), 마늘쫀(중국)		
	과일	바나나(필리핀), 파인애플(필리핀), 오렌지(미국), 레몬(미국), 건포도(미국), 체리(미국), 키위(미국, 뉴질랜드), 블루베리(캐나다, 미국), 크린베리(칠레, 미국), 망고(태국, 베트남, 필리핀), 체리(칠레, 미국), 포도(미국)		
	견과	호두(미국), 아몬드(미국), 잣(중국), 땅콩(중국) 등		
수산물	생선	임연수(러시아산, 미국산), 낙지(베트남, 중국산), 동태(러시아, 미국), 주꾸미(베트남, 인도, 중국), 새우살(중국, 베트남), 코다리(러시아), 임연수(러시아, 미국), 가자미(러시아, 미국), 오징어(원양, 포크랜드), 연어(노르웨이, 칠레) 날치알(외국산) 등	국내산 수급부족으로 수입의존도가 높음	
	건어	명태엽채(베트남), 쥐어채(베트남), 오징어실채(페루) 북어채(러시아), 진미채(페루, 멕시코, 중국) 등		
	가공식품	연어까스(노르웨이, 칠레), 생선까스(베트남, 러시아) 훈제연어(노르웨이, 칠레), 새우까스, 새우튀김(베트남) 해물완자전, 오징어튀김, 오징어까스(원양산, 외국산)		
가공품	제분	밀가루, 전분, 제분믹스류, 카레가루, 하이스가루, 수프류 겨자분	원료를 수입 후 국내에서 가공함, 국내 생산제품이 많지 않고 수입의존도가 높음	
	장	된장, 간장, 청국장, 춘장, 고추장		
	유지	올리브유, 카놀라유, 대두유, 버터, 치즈, 휘핑크림, 생크림		
	기타가공	두부류, 맛살류, 묵류, 어묵류, 감자튀김		
	통조림	통조림	채소통조림류 (토마토, 죽순, 양송이, 옥수수, 완두콩, 베이 키드빈스), 과일통조림류 (후르츠각테일, 복숭아, 파인애플, 황도), 잼류	국내 생산제품이 많지 않고 수입의존도가 높음
		면	파스타류, 당면	
		소스	굴소스, 칠리소스, 스테이크소스류, 샐러드소스류, 해선장 칠리소스, 케첩, 토마토페이스트, 토파토포레, 두반장 기타가공소스류	
		향신료	후추, 허브류, 레몬농축액, 정향, 팔각, 계피, 파슬리	
기타	매실액기스, 과일쥬스류, 가쓰오부시			

라. 완제품 사용 품목

- 1) 학교급식법 시행령 제3조3항에 의거하여 급식으로 제공되는 식품은 조리실에서 조리하여 제공하여야 함이 원칙이나 조리실에서 조리가 불가능하거나 부적당한 음식으로 원생들의 기호도 만족 및 영양과 건강관리에 적합한 경우, 위생적이고 안전한 완제품 및 반제품 상태로 구매하여 제공하고자 함.
- 2) 심의요청 품목
 - 김치 등 발효를 요하는 식품으로 당일 조리가 불가능한 식품
 - 긴급 상황 발생 시(정전, 단수 등 납품 차질시) 대체가 가능한 식품
 - 우유, 청과류, 주스류 등 원내 생산이 불가능한 식품
 - 떡류, 빵류 등 단체조리에 따른 조리 불가능 식품

4. 유치원 급식 만족도·기호도 조사 실시 계획

가. 목적

성장기 유아의 건전한 심신발달 도모 및 올바른 식생활습관 형성을 위하여 급식의 질 향상과 이용자의 만족도 제고

나. 조사대상 : 학부모

다. 조사기간 및 횟수 : 연 1회 이상

라. 결과 보고 : 결과보고를 유치원홈페이지 급식게시판에 게시한다.

5. 음식물쓰레기 감량 운영 계획

가. 목적

음식물쓰레기의 발생량을 구입, 조리방법, 배식 등 발생단계부터 전 과정을 통해 근원적으로 문제점 및 해결 방안을 모색, 개선함으로써 유아들의 편식개선 및 환경오염에 대한 인식강화 및 환경오염방지에 기여함을 목적으로 한다.

나. 운영 목표

유아 및 교직원이 식사 시 감사의 인사를 하며 배식받은 음식은 절대 버려서는 안 된다는 인식을 가져 환경보호 및 깨끗이 먹는 식습관을 몸에 배게 한다.

다. 운영방침

- 1) 식품의 생산과정 및 음식의 조리과정을 알고 고마운 마음 갖기
- 2) 음식을 받을 때는 감사한 마음으로 인사하기
- 3) 음식물 쓰레기가 환경에 미치는 영향을 알고 남김없이 먹는 습관 기르기

라. 개선대책

- 1) 식단계획단계: 식단 작성 시 피급식자의 기호도, 계절, 날씨, 요일, 성별, 연령, 학년별 등을 감안하여 밥, 국, 반찬을 제공한다.
- 2) 식품발주 단계 : 표준레시피를 이용하여 급식 생산 계획을 세움으로 식품의 낭비를 줄이고 음식의 맛과 질을 일정하게 유지한다.
- 3) 식품구매의 단계 : 식품 구입 시에는 필요량 구입, 쓰레기 1차 처리 즉, 전처리 식품을 구입한다.
- 4) 식품의 검수 단계 : 식품규격서 및 현품설명서에 적합한 식품을 검수한다.
- 5) 식품전처리 단계 : 다듬는 과정에서 식품 쓰레기가 다량 발생되지 않게 가식부는 최대한 이용되도록 한다.

- 6) 조리단계 : 음식이 입맛에 맞지 아니하여 안 먹고 버리는 일이 없도록 식단을 다양하게 편성, 편식교정에 힘쓰고 음식에 대한 고마움과 먹을 수 있도록 되기까지의 노고에 대한 교육으로 음식물을 함부로 버리지 않도록 한다.
- 7) 배식단계 : 배식 시에는 적정 1인 양이 배식 되도록 지정된 집기를 사용한다.
- 8) 수요일마다 잔반없는 날 지정하여 일품요리 제공

마. 기대효과

- 1) 유아들의 편식개선
- 2) 음식물 자원화로 절약 정신 및 환경보전 의식 고취

6. 조리종사자 대체 인력 풀 운영 계획

가. (목적) 급식을 실시함에 있어 조리종사자의 휴가(특별휴가, 병가 등) 사용 또는 산재 등으로 인한 조리종사자의 부재 시를 대비하여 대체인력을 확보, 안정적인 인력 수급이 가능하게 함으로써 다른 조리종사자들의 업무가중을 방지하고 위생·안전 문제에 대응하는 등 원활한 급식운영을 하고자 함.

나. 운영방법

조리종사자 부재 시 건강진단(보건증)이 준비된 대체인력을 확보하여 운영

다. 운영기간

2024.03.01. ~ 2025.02.28.

라. 운영경비

- 대체인건비 기준 : 시급제/ 시간당 10,000원 내외
- 업무내용: 급식보조인력

마. 대체인력 - 최정옥(1955.12.25.)

H.P 010-4707-4656

7. 급식 시설 및 급식기구 현황

가. 기본 현황

집단급식소 신고일자	2023년 3월 15일	제2018-0069726호
영양교사 성명 (위생관리 책임자)	강신분	면허번호: 제89064호
조리사 성명	이계순	자격번호: S7-176호
조리실 면적	31.19㎡	

나. 급식 기구 현황

연번	기구명	수량	연번	기구명	수량
1	보존식 냉동고	1	11	음식보온고	2
2	식기소독고	1	12	인덕션부침기	1
3	식기(컵)소독고	1	13	오븐	1
4	인덕션 (1구, 3구, 3단취반기)	3	14	식기보관고	2
5	식기세척기	1	15	소독발판	2
6	칼, 도마 앞치마 소독고	1	16	작업대(세정대)	4
7	신발, 장화 소독고	1	17	이동식작업대	1
8	에어커튼	2	18	튀김솥	1
9	냉장냉동고	1	19	볶음솥	4
10	음식보냉고	1	20	국통	1

2 유치원급식 영양관리

1. 의의

영양관리란 보다 나은 건강상태를 유지하기 위해 필요한 영양소를 골고루 섭취 하도록 계획하고, 영양 개선의 효과를 높여 가는 것이다.

특히 식단계획을 수립하여 식단작성 등의 과정을 보다 합리적으로 관리하고 운영함으로써 성장기 유아들의 건전한 심신 발달을 도모하는데 목적을 둔다.

2. 중요성

유치원급식을 통하여 학생의 성장발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다. 그러므로 효율적인 유치원급식을 위해서는 단순히 식사를 제공함으로써의 역할만이 아니라, 영양과 관계되는 교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

3. 식단 작성 계획

성장발육에 필요한 식품구성안(식품구성탑)에 의한 다섯가지 기초식품군을 골고루 섭취할 수 있도록 하며, 영양 기준에 미달되거나 초과되지 않도록 식단을 작성하고, 전통음식의 특성을 살려 학생들의 입맛이 우리 음식 맛에 길들여지도록 하는 데 목적을 둔다.

구분	분류	식단 작성 계획(중식기준)
주식	밥	혼식
부식	국	국, 찌개, 탕류를 계절식품을 이용하여 다양하게 공급
	반찬	김치류를 포함한 3가지 반찬을 기본으로 하여 다양하게 공급
	후식	과일류 공급

가. 식단 작성 기준

- 1) 영양량은 급식원아수를 고려하여 1인당 영양기준량에 인원수를 곱한 후 평균값을 산출하고 책정된 기준량을 기초로 미달되거나 지나치게 초과하지 않도록 식단을 작성한다.
- 2) 성장기 유아의 섭취량, 가정에서의 식습관 관리 등의 평균체격 미달 등을 감안하여 기준량의 $\pm 10\%$ 를 공급할 수 있다.
- 3) 가정의 영양공급이 불균형함을 감안하여 식단을 작성한다.
- 4) 원아의 영양 및 기호도를 반영한 조리방법 활용 및 계절별, 월별식단을 달리한다.
- 5) 월별식단을 가정에 홍보하여 식생활 개선을 유도한다.
- 6) 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 등을 과도하게 사용하지 않는다.

4. 영양기준량

가. 자체 영양기준량(학교급식법 시행규칙 제5조제1항 별표3)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
428	8.0	76	100	0.14	0.17	0.17	0.2	12	15	147	177	1.7	2.3

* 유아 또는 교직원의 인원변동에 따라 변경될 수 있음

나. 영양기준량의 적용범위

- 1) 유치원급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 원아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범의는 다음과 같다
에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55-65% : 7-20% : 15-30%가 되도록 한다.
- 3) 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 4) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
- 5) 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공한다.
- 6) 원아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단운영을 운영한다.

다. 영양량 표시제

- 1) 기준 : 본원 기준 영양량을 준수하여 영양량을 관리, 표시한다.
- 2) 관리 및 공지방법 : 주간단위 메뉴를 급식계시판(홈페이지)에 공지한다.

5. 급식 및 식생활 지도 계획

가. 식생활 지도 기본 방침

- 1) 유치원급식을 교육의 일환으로 운영하여 편식교정 등 바람직한 식생활 습관형성 등 평생 건강의 기틀 마련
- 2) 과학적이고 건강지향적인 영양 관리로 학생의 건강증진 및 자기건강관리, 올바른 식사선택 능력 배양
- 3) 질서 의식, 협동정신 등 사회성 함양과 인성교육의 장으로 정착

나. 월별 영양교육 계획

구분	식 생활 지도 교육			
교육대상	유아, 학부모, 교직원			
교육방법	- 월1회 식단을 포함한 가정통신문을 통한 교육 - 유치원 홈페이지를 활용한 교육			
영양교육	3월	유치원 급식안내	9월	추석
	4월	식품알레르기	10월	골고루먹어요
	5월	당류 덜달게 먹기	11월	식품첨가물
	6월	아침을 꼭 먹어요	12월	음식물쓰레기 줄이기
	7월	여름철 식중독	1월	설과 정월대보름
	8월	나트륨줄이기	2월	노로바이러스

다. 배식지도

과 정	식 사 내 용	과 정	지 도 내 용
준비단계	주의 청결 및 환기 손 씻기 차례지키기	예절, 질서	질서 지키기 손 씻기
배식단계	차례로 배식받기 식판→밥→반찬→국	질서	수저, 식판
식사단계	감사하는 마음 갖기 조용히 음식 먹기 골고루 즐거운 마음으로 먹기 흘리지 않고 먹기	예절, 절약	식탁 의자
정리단계	주변 정리 후 잔반 버리기 식판 및 급식기구 반납하기 물마시기	정직, 질서	잔반처리대 급수대

6. 영양교육 및 상담

가. 기본 방침

- 1) 식생활에서 기인하는 영양 불균형을 시정하고, 질병을 사전에 예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만체중 등을 대상으로 영양상담지도 실시
- 2) 성장기 유아들의 불규칙한 식사와 편식, 폭식, 트랜스지방 함량이 높은 패스트푸드의 지나친 섭취 등 잘못된 영양섭취 불균형의 지도 개선
- 3) 올바른 식품의 영양정보를 제공·상담하여 건강하고, 올바른 식습관을 정립한다.

나. 급식상담게시판 운영

- 1) 유치원홈페이지를 활용한 식사지도 및 영양상담 기반 구축
-유치원홈페이지에 '급식상담' 개설 운영:질의답변을 통한 영양상담
-유치원홈페이지에 '급식상담'을 적극 활용할 수 있도록 가정통신문 등을 이용한 홍보

7. 당 및 나트륨 저감화 운영 계획

가. 유치원 급식 나트륨 저감화 계획

- 1) 근거
학교급식법 시행규칙 5조 2항 3호에 의거하여 염분·유지류·단순당류 과다하게 사용하지 않고 당 및 나트륨 저감화 계획을 수립하고 시행한다.
- 2) 운영계획
 - 염도계 구비하여 염도 측정 (맑은국:0.4~0.5, 찌개류 0.5~0.6)
 - 당 및 나트륨을 감량할 수 있는 레시피를 개발하여 메뉴에 적용
 - 월 1회 이상 국 없는 날을 운영한다.
 - 나트륨의 배설을 촉진 시키는 과일과 채소를 충분히 급식으로 제공한다.
 - 나트륨 섭취 저감화를 위한 식생활 교육을 홍보한다.
 - 천연 조미료를 적극 사용한다.

나. 유치원 급식 당류 저감화 계획

- 1) 필요성 및 목적
비만, 각종 만성질환을 일으키는 주요 원인이므로 최근에는 비만 자체를 질병의 일종으로 여기는 추세다.

이외에도 인슐린의 과다 합성으로 인하여 췌장의 기능이 저하되거나 세포막의 인슐린 민감성이 감소되어 제2형 당뇨병의 원인이 되기도 하므로 당류 저감화를 유치원급식에 도입하여 운영하고자 한다.

2) 유치원 급식 당류 저감화 실천 방안

- ① 설탕, 물엿 및 케첩 등 당 함량이 높은 원료의 사용을 줄인다.
 - 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소한으로 사용
 - 케첩 대신 토마토페이스트나 생토마토 사용
- ② 후식으로 과일과 같은 천연식품을 제공한다.
- ③ 기호에 따라 당을 첨가한 메뉴를 제공하더라도 후식이나 다른 메뉴에서의 사용을 줄인다.

다. 유치원급식 나트륨 저감화 및 당류 저감화 운영으로 인한 기대효과

- 1) 저염식단 개발, 염도조절, 당류 저감화 등 다양한 노력을 통한 유치원급식의 질 향상
- 2) 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- 3) 유치원에서 가정으로 당류 및 나트륨 저감화운동 확산을 통한 유아 건강 증진뿐 아니라 가족 건강까지 증진

8. 식품 알레르기 관리

알레르기 유발식품으로부터 원아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공시 의무화

- 1) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 유치원 홈페이지에 게재
- 2) 표시방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 식단표를 식당게시판에 게시

< 식약처장이 고시한 19가지 식품 원재료 >

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

※ 기타 식재료와 성분은 권장사항

③ 유치원급식 안전·위생관리

1. 기본방침

- 가. 유치원 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동을 강화한다.
- 나. 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 적용의 내실화 등 체계적 관리체제 구축으로 유치원 단위의 위생 관리 능력을 배양한다.
- 다. 유치원급식의 위생·안전관리에서 식단 작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 않도록 위생과 안전 관리를 철저히 한다.

2. 세부방침

- 가. 급식종사자의 위생 및 안전을 철저히 하여 위생·안전사고를 예방한다.
- 나. 식품의 사전 위해요소를 제거 및 교차오염을 방지하여 식재료의 안정성을 확보한다.
- 다. HACCP시스템을 적용하고 방역소독 등의 위생적 조치를 통한 급식위생관리 체계를 강화한다.
- 라. 유치원자체 위생 점검을 통해 사고발생을 조기발견하고 예방한다.
- 마. 부적합시설 개선과 급식위생사고 책임소재를 명확히 한다.

3. 세부 추진계획

추진사항	추진내용	추진완료 시기	추진부서
급식종사자 위생교육 및 건강검진	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 조리원 위생교육 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 매일 조리작업 전 위생수칙 등 교육 - 월 1회 정기 위생, HACCP, 안전교육 실시 및 평가 ◦ 급식종사자 건강검진 <ul style="list-style-type: none"> - 6개월에 1회 정기검진 실시(건강검진결과서 비치) ◦ 납품업체 건강검진 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 6개월에 1회 위생교육 및 정기검진 실시(건강검진결과서 비치) 	매일 매월 매학기	급식 (영양교사)
위생관리 체계강화 및 HACCP 적용	<ul style="list-style-type: none"> ◦ HACCP시스템을 적용하여 위해요소 제거 - CCP기록지 작성 ◦ 식중독 발생 시 신속 적절한 조치 및 보고 <ul style="list-style-type: none"> - 급식사고대비 비상대책반 구성 	매일 연중	급식 (영양교사)
식재료의 안전성 확보 및 조리방법검토개선	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식재료의 전처리 - 농약, 중금속등 유독물 제거 ◦ 생채소·과일의 염소소독 ◦ 2차오염이나 교차오염을 방지하기 위해 작업의 흐름에 따른 구획 설정 <ul style="list-style-type: none"> - 일반, 청결구역(공간상 구역구분이 모호할 경우, 시간차 조절) ◦ 식재료의 검수 실시 : 검수일지 작성 <ul style="list-style-type: none"> - 납품업자와 검수자의 쌍방향인 검수 - 복수검수 실시(영양교사, 학부모, 조리종사원) ◦ 온도계 활용 <ul style="list-style-type: none"> - 조리 시 가열온도, 식품내부온도 - 검수 시 식품온도 측정 ◦ 월간 급식할 식단내용 검토 <ul style="list-style-type: none"> - 계절식품 사용 - 부패, 변질 용이한 식재료 제외 ◦ 조리방법 검토 개선 - (가열온도, 시간 등) 조리작업방법 준수 	매일	급식 (영양교사)
방역소독·청소 등 위생적 조치강화	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 급식시설 소독 실시 <ul style="list-style-type: none"> - 전문기관에 의뢰하여 정기소독 실시 - 학교 자체 수시 소독 실시 - 개인별 담당기구 지정 및 청소 계획수립 ◦ 조리실 비근무자의 출입 통제 <ul style="list-style-type: none"> - 출입허용 시 신발 소독, 손소독, 외부인전용 가운착용 	연중 매일 연중	급식 (영양교사)
급식위생사고책임 소재의 명확화	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 급식재료 납품 계약 시 책임 및 치료비 보상 등을 계약서에 명문화 ◦ 사고원인 규명을 위해 조리식품을 100g씩 냉동보관(-18℃이하 144시간(6일)) 	연중 매 급식시	행정실 급식 (영양교사)
급식시설 설비개선 및 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 노후 및 위생안전상 부적합한 시설, 설비의 개선 ◦ 전기 시설 안전점검 : 월1회 ◦ 가스시설 안전점검 ◦ 소방시설 안전점사 - 정기검사 실시 : 연2회 	연중	급식 (영양교사)
위생 점검	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 일일 위생안전점검표 작성 ◦ 연2회 교육청 위생 점검 실시(상, 하반기) ◦ 학부모 급식모니터링 실시 	매일 연2회 수시	급식

4. 식재료의 검수

- 가. 식재료 구매요구 시 원산지표시, 등급 확인 등 기본사항 및 구체적이며 검수 시 확인 가능한 식재료의 규격 제시
- 나. 급식품(냉동·냉장식품용) 배송차량에 자동온도기록 저장장치 부착 권장
- 다. 납품시간, 납품장소, 납품자 등을 기록할 수 있는 납품기록서를 비치하여 납품업자가 직접 작성한 후 식재료는 검수대 및 냉장·냉동고에 보관 관리
- 라. 요구한 식재료의 양, 규격, 질, 신선도, 원산지표시, 품질등급, 제조일자, 유통기한 성분표시 등이 적합 한지 확인 (탐침온도계 및 적외선 온도계 활용)
- 마. 선 납품 후 검수는 식재료의 위생 및 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 납품 시 영양사 등 유치원관계자 1인 이상이 입회하여 대면검수 실시
- 바. 축산물 유통정보서비스 활용 등 검수강화
 - 축산물 유통정보서비스 활용, 쇠고기 이력조회 및 표시·게시 의무화
 - 국내산 축산물 구입·검수 시 「등급판정확인서」 확인 후 축산물유통정보서비스에 등록
 - 축산물품질평가원 홈페이지(www.ekape.or.kr)→축산물유통정보서비스→축산물등급판정 확인서 내용조회 및 구매내역 입력
- 사. 반품
 - 식재료 검수결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 재 납품토록 조치
 - 방사능 검사 결과 요오드, 세슘이 국내 방사능 기준 초과 시 식재료 반품(폐기) 및 전문검사기관에 정밀검사 의뢰
 - 반품 시 반품확인서를 발급하고, 계약기간 중 2회 이상 위반 시는 계약기간에 상관없이 납품업체 즉시 교체 (식재료 구매 계약서에 검수 및 반품에 대한 사항 기입)
 - 검수기준 위반사항 제재

위 반 사 항	조 치 사 항	제 재 사 항
1. 사양 및 규격 미준수 2. 포장상태 불량 3. 표시사항 미표시(원산지, 제품명, 업소명, 제조연월일 등) 4. 납품시간 미준수 5. 납품차량 위생상태 불량 6. 납품자 위생불량(복장, 건강진단증) 7. 서류 미제출(축산물 등급판정서 등) 8. 이물질 혼합 9. 식재료 납품온도 미준수 10. 식재료별 적정장소 보관 미이행	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 당일 조치 ◦ 검수서에 기록 ◦ 반품확인서 작성 ◦ 반품 및 교환 실시 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 2회 이상 위반 시 입찰 제외
1. 표시사항 미표시(원산지 등) 2. 표시사항 허위표시(원산지 등) 3. 유통기한 초과		

5. 급식위생 안전관리 책임자 지정

위생적이고 안전한 급식 관리를 위하여 아래와 같이 위생 및 안전관리책임자를 지정, 운영한다.

가. 위생 및 안전관리 관리자 : 원장

나. 위생 및 안전관리 책임자

구 분	주 위생관리 책임자		부재 시 위생관리 책임자		비 고
	직 위	성 명	직 위	성 명	
정	영 양 교 사	강 신 분	조 리 사	이 계 순	
부	조 리 사	이 계 순	조 리 원	함 현 미	

다. 관리영역

- 1) 조리종사원 위생관리
- 2) 급식품 구입 및 보관상의 위생관리
- 3) 조리 배식등 공정상의 위생관리
- 4) 급식시설, 기계/설비/기구의 위생 및 안전관리

6. 청소 및 점검 계획

조리실의 구조물, 장비, 기구 및 하수구를 포함한 모든 시설·설비는 깨끗하게 청소되고 소독되어야 하며 위생 해충이 서식 또는 출입하지 못하도록 관리되어야 한다.

가. 청소계획

식품, 특히 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 세척 및 소독을 실시한다.

① 연간청소계획

작업내용	청소방법	비고
개학 및 방학 대비	◦ 일별, 주별, 월별의 청소내용	
세척기 스케일 제거 (연 2회)	◦ 스케일 제거제를 세척에 물과 함께 희석시켜 받아놓는다. ◦ 세척기 세제를 뺀 후 세척기를 가동시킨다.	2월, 8월 대청소실시

② 월간청소계획

작업내용	청소방법
천 장	◦ 2인 1조로 사다리를 이용해 거미줄, 먼지를 제거한다.
식품 창고	◦ 창고 정리 후 대청소 실시한다.
급식소 외벽	◦ 중성세제를 묻힌 수세미로 이물질 제거 후 먹는 물을 이용 하여 세제를 제거한다.
유리창, 방충망 창틀, 에어컨튼	◦ 유리창 및 방충망을 떼어낸 후 중성세제로 닦아낸 다음 물로 행군다. -> 유리창은 반드시 스퀴지를 이용해 물기제거 ◦ 창틀과 에어컨필터는 염소 소독된 젖은 걸레로 닦아낸 후 건조
에어컨 및 선풍기 날개	◦ 에어컨 필터 및 선풍기 날개 분리 후 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한 후 물로 세제를 제거
조리기기 찌든 때 제거	◦ 컵, 받드 및 찌든 스텐 기구류를 세제를 넣은 물에 열탕 소독 후 3번 이상 행구어 낸다.
각자담당기구 청소	◦ 지정된 담당기구를 기구별 세척 및 소독 방법으로 청소한다.
기타	◦ 기타 급식실 위생에 영향을 미칠 수 있다고 판단되는 시설 설비 및 급식실 전반 대청소 실시

③ 주간 및 일별 청소계획

구분	청 소 구 역	비 고
일별	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 급식기기 및 배식기구류 ◦ 주방 및 식당 ◦ 식판·소쿠리 ◦ 선반, 벽 및 바닥 ◦ 배수구 및 트렌치, 그리스 트랩 ◦ 냉장고, 검수대, 전자저울 ◦ 식품보관실 및 휴게실, 화장실, 잔반보관 계단, 출입문 	정리 및 소독 200ppm 소독액으로 소독 (락스, 염소용액 사용)
주별	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 급식기기 세척 (냉장고, 취사기, 세척기 외부) ◦ 조명, 환기설비 ◦ 배기후드 ◦ 외부인 전용 신발 및 신발장 세척 	지정일(1회 이상)
기타	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품창고, 작업대 선반, 휴게실, 냉장고, 자외선 소독고, 신발 등 물품은 항상 깨끗하게(물기제거) 정돈 ◦ 식판, 반찬통, 국통 : 애벌 세정 후 세척기로 세척 ◦ 기기의 담당 관리자가 수시로 기기를 점검하고 관리 ◦ 청소 시 전기 콘센트에 물이 튀지 않도록 주의 ◦ 집기류와 수저, 그릇 등도 세척 후 열탕 소독 ◦ 면장갑, 위생복 매일 삶아서 청결히 관리 ◦ 청소 후 바닥 등 선반에 청소도구나 음식물 찌꺼기가 남아있는지 확인 	

④ 방역소독

작업내용	점검방법	법적근거	비고
방역소독	방역업체	전염병 예방법 제40조 제2항 예방법 동법시행령 제11조 2항 및 동법 시행규칙 제20조규정	소독필증비치 (2월에 1회이상)

⑤ 점검계획

작업내용	점검방법	비고
세척기, 취사기, 에어컨튼, 포충기, 배기후드, 닥트 오븐기, 전기소독고, 냉장고, 보존식냉동고	개학 전 청소 실시 후 가동여부 확인한다.	

⑥ 급식시설 및 기구관리 업무 분장표

성명	담당기구	세부내용
조리원1	○ 조리실 냉장고, 냉동고, 조리기구, 손세정대, 작업대, 선반대, 자외선소독고,	- 냉장고, 냉동고 내 성애 제거, 정리정돈 - 전기레인지 주변 청결유지 : 세척상태 및 전기상태 확인 - 손세정대 : 주변 청소, 세정액&타올 채우기, 알콜소독기 작동 유무 확인
조리원1	○ 조리실 작업대, 선반대, 후드	- 작업대, 선반대 : 작업 후 정리정돈, 세척 상태 점검, 물기 제거 및 관리 - 후드 : 이물질 제거 및 세척 상태 점검, 후드밸브 잠금상태 확인
조리원1	○ 조리실 취사기	- 취사기 안전변, 방출변 정상가동 점검, 스팀밸브 점검, 취사기 내 스케일 여부 점검
조리원2	○ 세척실 식기세척기, 식기소독기, 식기보관고, 환풍기	- 식기세척기 스케일 생성여부 점검 세제·린스량 점검, 세척상태 점검, 세척기 정상가동 여부 점검, 세척기 온도 관리 - 식기소독고 관리 및 식판 관리(이물질, 물기 제거)
조리원2	○ 기타 발판소독기, 창문,식당 출입구, 배식대, 식재료창고	- 발판소독기 소독액 보충 및 점검 - 출입구, 창문, 배식대 - 청결유지(먼지제거), 방충망·에어커튼 관리 - 식재료 창고 정리 정돈 및 재고 확인, 유통기한 확인, 선반대 청소 점검 - 식당 청결 및 청소관리

7. 위생교육 계획

가. 조리종사원의 위생 및 안전 HACCP 연간 교육내용

- 조리종사원의 위생관념을 고취시켜 위생적인 급식관리가 이루어질 수 있도록 한다.
- 평가 : 월1회 정기교육
- 연간 교육내용 (매월 계획에 의거하되 주요 보도자료 생성 시 수시 교육 실시)

월별	안전교육	위생교육	HACCP교육
3월	베임사고	개인위생	HACCP 정의
4월	미끄러짐·넘어짐	검수관리	HACCP 팀 구성
5월	추락사고	보관관리(1)	HACCP 절차1
6월	감전, 누전	보관관리(2)	HACCP 절차2
7월	끼임사고	교차오염 예방	CCP 미생물검사
8월	화재사고	생채소, 과일 소독관리	CCP 및 식단검토
9월	근골격계질환	중심온도	CCP1. 검수
10월	물질안전보건자료	해동관리	CCP2. 식품취급 및 조리1
11월	오븐안전관리	검식관리	CCP2. 식품취급 및 조리2
12월	취반기안전관리	배식관리	CCP3. 조리완료 및 배식
1,2월	안전교육관리	건강진단관리	냉장냉동 온도 관리

8. 유치원급식 안전 관리

- 가. 안전사고 예방요령 및 '산업안전보건법령'의 주요내용을 숙지할 수 있도록 조리종사원 안전교육 실시
- 나. 조리기계·기구의 안전작동 방법 및 관리책임자 지정·게시
- 다. 세제 및 살균소독제 등 화학물질에 대한 물질안전보건자료 게시 및 교육 실시
- 라. 급식실 내 안전사고 유발요소 자체점검 및 개선
- 마. '위험성 평가' 등을 실시하여 근본적인 해결방안 마련 및 개선
- 바. 근골격계 질환 유해요인 개선 등 예방활동 추진
- 사. 세척·살균·소독제품 적정 사용 및 관리
 - 학생들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 5%미만의 제품을 사용

4 유치원급식 식중독 예방 및 대응체계 확립

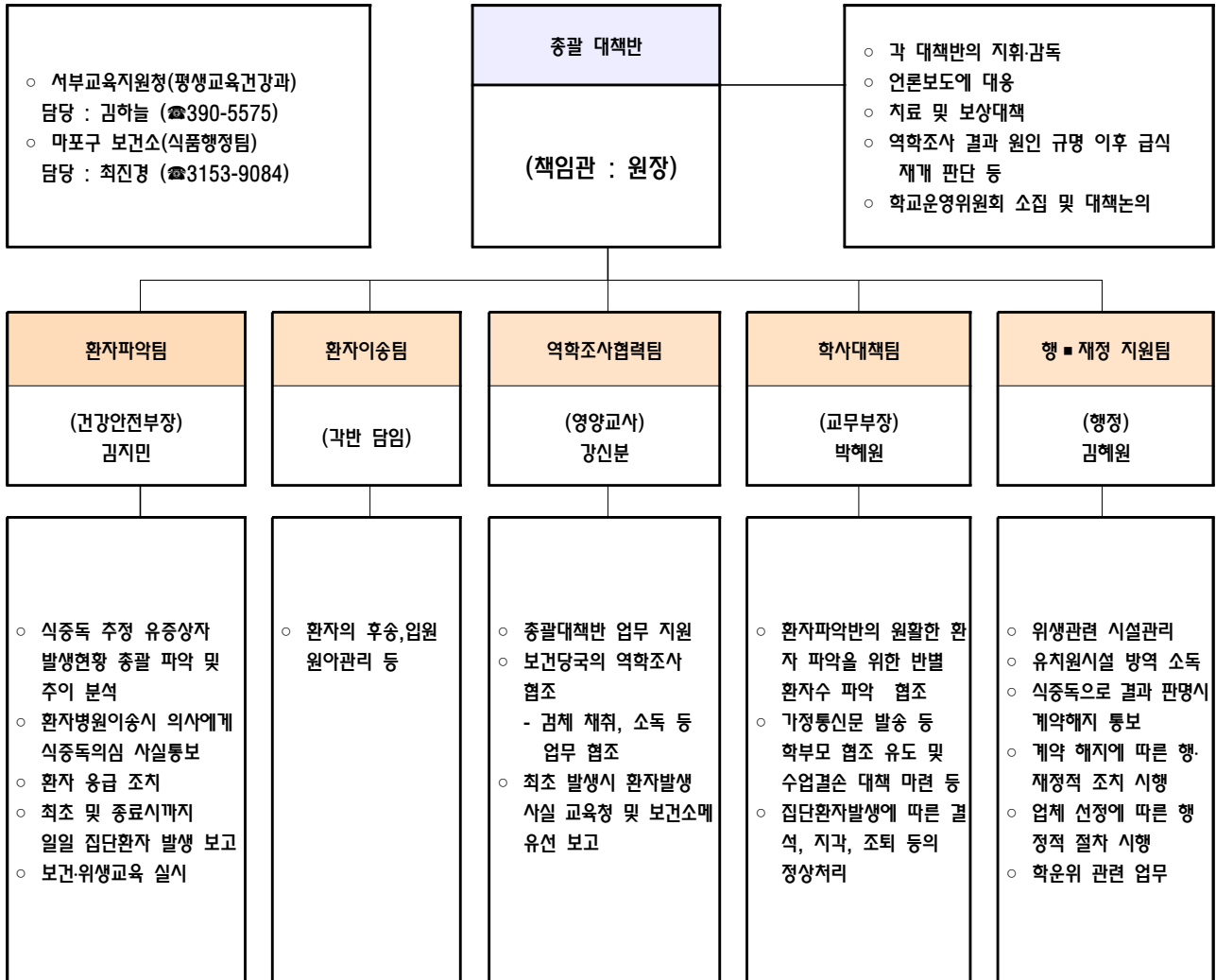
1. 식중독 발생 시 대책반 구성 및 대처방안

급식관련 사고 발생 시 유치원 및 교육청에서 신속히 대처하기 위하여 유치원 및 교육청에 급식사고 비상대책반을 편성하여 운영한다.

가. 운영방법

- 1) 운영시기 : 연중
- 2) 운영형태 : 총괄책임관 지시에 의거 현지 출장 또는 상황반 근무

나. 식중독 사고 발생 대책반 구성



※ 위 담당자는 유치원의 사정에 의해 변경 가능 함.

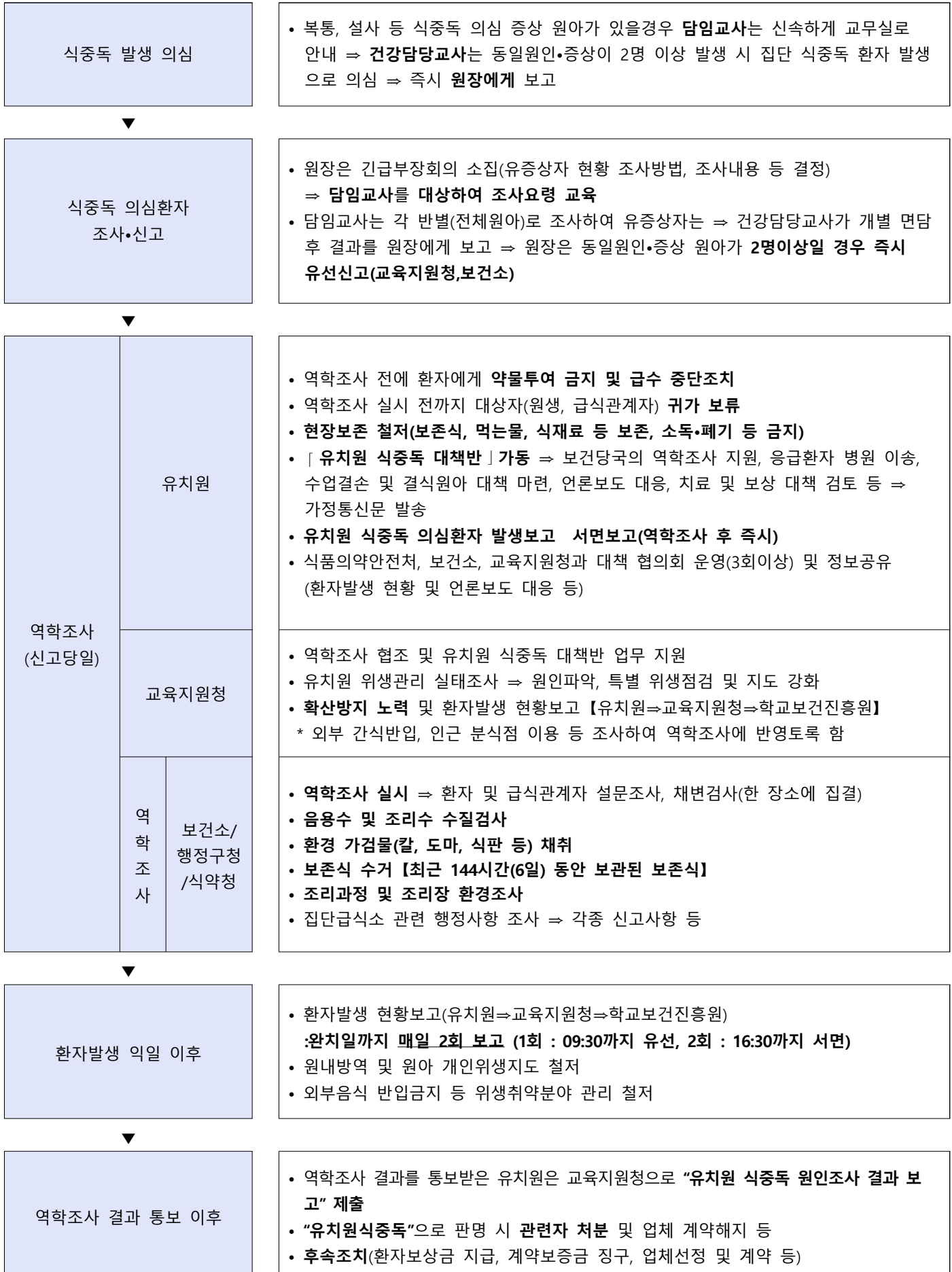
역학조사협력팀 - 영양(교)사

- . 내부 보고 및 교육청 보고
- . 보존식 확보, 수거 협조 (음용수 소독 안함)
- . 조리원 관리 - 역학조사 협력
- . 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존
- . 보건소 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독 실시
- . 급식 및 급수 중단 조치 (가정통신문 발송 등)
- . 손씻기, 물 끓여먹기 등 위생교육 강화

※ 유치원급식 재개시

- . 조리장 및 급식 설비, 기구청소, 소독
- . 조리기기 작동 점검
- . 조리종사자 교육을 실시
- . HACCP 시스템에 의해 위생관리 강화

2. 식중독 발생 시 업무체계 흐름도



⑤ 유치원 급식소위원회 구성 및 운영

1. 근거

학교급식법 제 5조 1항에 의거 유치원 급식소위원회를 구성, 운영해야 한다.

유치원운영위원회에 '유치원 급식소위원회'를 설치, 운영하여 유치원 급식의 질 향상 도모하기 위함이다.

2. 역할

가. 유치원운영위원회에서 유치원급식에 관하여 심의·자문토록 요구한 사항에 대해 실무 검토 후 본 회의에 보고한다.

나. 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 모니터링 및 개선방안을 제시한다.

3. 구성

가. 소위원회 위원수 및 위원은 운영위원회의 의결로 정하되 학부모위원은 반드시 1명이상 포함되어야 한다.

나. 유치원운영위원회 위원 중 유치원급식에 전문성 및 관심이 있는 자

다. 유치원운영위원이 아닌 자는 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원운영위원장이 소위원회의원으로 위촉한다.

라. 유치원구성원(교직원), 외부전문가 등으로 구성한다.

마. 유치원급식소위원회에 영양(교)사는 간사로 참여한다.

4. 활동기간

2024.04.01.~2025.02.28.

5. 활동내용

가. 급식운영형태 결정을 위한 조사활동 및 사전 검토

나. 식재료 공급업체 선정을 위한 업체 평가 및 우선업체 추천

다. 식재료 검수, 조리 과정에 관한 점검

라. 급식비 책정, 급식비 집행내역 등에 관한 검토

마. 학교급식 모니터링 및 개선에 관한 사항

바. 기타 유치원운영위원회에서 위임한 급식관련 사항

⑥ 급식게시판 운영

1. 급식게시판 운영

가. 쌍방향 급식상담 운영 - 의견수렴, 개선안 반영

나. 월간식단 및 영양(교육)소식 제공

다. 축산물이력조회 게시

라. 매 학기별 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율 공개

마. 설문조사 결과 공개

바. 당일 급식사진 게시

사. 기타 급식관련 내용