



2022 유치원급식운영계획서

2022. 3.

홍익대학교사범대학부속유치원

차 례

1 목적 및 기본방침

1. 목적(학교급식법 제1조)
2. 기본방침

2 학교연왕

1. 학급 및 원생수 현황
2. 교직원 현황

3 급식 연왕

1. 급식 실시일
2. 집단급식소 신고번호
3. 급식인원
4. 운영 및 배식형태
5. 급식관계자 현황
6. 급식시설 및 급식기구 현황

4 일반운영계획

1. 운영방법(급식대상, 급식횟수, 급식시간)
2. 급식비관리(급식비 책정 및 예산 등)
3. 급식 위임 전결규정
4. 급식시설 및 안전관리
5. 조리원 근무 및 대체 인력풀 운영계획
6. 영양 및 식단관리
7. 위생관리
 - 가. 급식소 청소·소독 계획
 - 나. 식중독 대책반 구성·운영
8. 식재료 품질관리 및 원산지·완제품 사용
9. 작업관리
10. 급식활동에 대한 보호자의 참여화 지원에 관한 사항
11. 음식물 쓰레기 줄이기 대책
12. 식재료 구매에 관한 사항
13. 비상 시 학교급식 운영관리 대책

5 급식위생교육계획

1 목적 및 기본방침

1. 목적

- 가. 급식의 질 향상과 학생의 건전한 심신 발달 도모
- 나. 급식을 교육의 중심축으로 정착
- 다. 올바른 자기 식생활 관리 능력 배양
- 라. 안전하고 위생적인 급식 제공

2. 기본방침

- 가. 성장기 아동의 발육에 필요한 균형된 영양식 공급으로 심신의 조화로운 발달 도모
- 나. 학부모의 참여 확대 및 수요자의 급식 만족도 제고
- 다. 교육의 일환으로서 편식교정, 올바른 식습관 지도
- 라. 급식의 효율적인 운영관리와 위생적이고 안전한 급식관리를 통해 급식의 질 향상 도모
- 마. 급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화

2 유지원연왕

1. 학급 및 원생수 현황

구분 \ 학급	노랑	주황	파랑	연두	보라	초록	무지개	6학급
연령	만3세	만3세	만4세	만4세	만5세	만5세	전연령	
원생수	20	20	26	26	29	30	20	171

2. 교직원 현황

직급 / 구분	원장	담임	부담임	행정	미화	기사	총계
인원	1	7	7	1	1	2	19

3 급식 연왕

1. 급식 실시일(주 5일)

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1,2월	계
급식 예정일수	19	21	20	20	11	9	20	17	22	12	18	189
비고			재량 휴원 1일		하계 방학	개학	추석	개교기념휴원 1일		방학	종업	

※ 코로나19로 인한 학사일정 변동 및 확정에 따라 180일 내외로 변동 될 예정

2. 집단급식소 신고번호 : 제 2015-0070796 호

3. 급식인원

구분	노랑	주황	파랑	연두	보라	초록	무지개	교직원	합계
인원수	20	20	26	26	29	30	20	19	190

4. 운영 및 배식형태

구분	운영방법	배식형태	배식 운영시간
	위탁	교실	- 1차배식 11:30 ~ 12:30(노랑, 파랑, 보라) - 2차배식 12:30 ~ 13:30(주황, 연두, 초록)

5. 급식관계자 현황

구분	영양사	조리사	조리원	합계
인원수	1	1	1	3

6. 급식시설 및 급식기구 현황

가. 시설현황

단위	조리실	식품보관실	급식관리실	계	비고
면적(㎡)	150	6	9	165	

나. 조리설비 및 기기현황

1) 급식기구현황

2조 세정대	1조 세정대	작업대	조리대	냉장냉동고	가스렌지(2구)	낮은가스렌지(1구)	다기능오븐
1	1	1	2	1	1	1	1
순간온수기	발판소독기	선반	식판소독고	자외선소독기	3단취반기	저울	보존식냉장고
1	1	1	1	1	1	1	1

4 일반운영계획

1. 운영방법(급식대상, 급식횟수, 급식시간)

급식대상	급식인원	급식운영	주당 급식일수	년간 급식일수	급식	비고
원아 교직원	170명	위탁 급식	주 5회	189일	밥.국.주찬.부찬 감치.과일	우유는 아침 간식으로 제공

2. 급식비 관리(급식비 책정 및 예산 등)

- 가. 원아 : 정부 지원금으로 운영
- 나. 교직원 : 교직원 부담금으로 운영
- 다. 우유 : 정주 지원금으로 운영
- 라. 1인 1식 급식 단가표 (단위:원)

구 분		금 액 (원)	비 율 (%)
식 단 가		5,415	100
원 가 내 역	식재료비	2,850	52.7
	인 건 비	1,913	35.3
	경 비	159	2.9
	부 가 세	493	9.1
급 식 비 합 계		5,415 원	

3. 학교급식 위임 전결규정

- 가. 급식 관련 각종 계획 수립 및 운영, 월간, 주간식단계획 결재 - 담당/부장/원장
- 나. 급식 관련 일지 - 담당/부장/원장
 - 급식일지, 일일위생점검표, HACCP일지, 청소점검표, CCP별 점검결과 및 조치사항(주1회) 등

4. 급식시설 안전관리

- 가. 급식시설 안전관리
 - 중요기계·설비는 관리책임자 지정 및 안전 작동법 게시
 - 인정검사대상기기 및 사용시설안전관리자 등 안전관리담당자를 지정하여 압력용기 및 가스기구 사용 부주의, 점검미비 등으로 인한 안전사고 예방 철저(인사이동에 따른 선·해임 신고)
 - 압력용기, 가스기구 등은 사용방법에 대한 사전 및 정기 안전교육 실시
 - 관계규정에 의한 정기안전검사(가스안전) 철저
 - 학교급식 안전관리 및 기타 준수사항 이행 철저

구 분	횟 수	실시업체	법 적 근 거	비 고
가스정기 안전점검	연1회	가스안전 관리공단	액화가스의 안전사업관리법 고압가스관리법	가스사용시설 검사필비치

5. 조리원 근무 및 대체 인력풀 운영계획

- 가. 조리사 1명 및 조리원 1명
- 나. 활동내용: 조리, 배식, 세척, 청소, 정리 및 전반적인 급식활동에 참여
- 다. 조리원 대체 인력풀 운영계획
 - 1)목적: 급식을 실시함에 있어 종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생, 안전 문제에 대응하고, 조리원의 특별휴가·보건휴가·산재·연차휴가·병가 등 휴가 이용 시 복지 면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 유치원 업무에 충실할 수 있도록 하기 위함.
 - 2)운영방법: 조리원 부재 시 보건증이 준비된 대체 인력을 확보하여 운영
 - 3)운영기간: 2022.3.1 ~ 2023.2.28까지

6. 영양 및 식단관리

- 가. 학교급식 영양기준량 산정

구분	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
유치원	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

- 열량은 본원기준량의 ± 10% 내외로 함, 미량 영양소는 평균필요량을 기준으로 함.
- 학교급식의 영양관리기준(안)은 한끼(점심)의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동 정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용 할 수 있음
- 영양관리기준은 1주일간의 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같음
 - 열량: 학교급식의 영양관리기준(안) 열량의 ± 10%로 하되, 탄수화물:단백질:지방에너지의 비율이 55~70%:7~20%:15~30%가 되도록 한다.

- 단백질: 학교급식의 영양관리기준(안) 단백질량 이상으로 공급한다.
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식의 영양관리기준(안) 권장량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상으로 한다.

나. 영양관리 계획

- 1) 영양량은 학교급식의 영양관리기준(제5조제1항 관련)을 준수한다.
- 2) 원생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고, 올바른 식습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성한다.
- 3) 식단을 작성할 때는 식단주기, 식재료비, 영양관리기준, 기호, 조리순서를 유의하며, 특히 다음 사항을 고려하여 한다. (「학교급식법」 제11조, 동법 시행규칙 제5조)
 - ① 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
 - ② 곡류 및 전분류, 채소 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
 - ③ 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
 - ④ 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 4) 연 1회 이상 급식에 대한 만족도를 조사하여 그 결과를 학교 홈페이지에 공개하고 식단작성에 반영한다.
- 5) 건강한 학교급식 제공을 위하여 학교급식 영양량을 분석하고 다음사항을 점검한다.
 - ① 주 3회 이상 : 잡곡, 채소반찬(생채·숙채·무침 등)
 - ② 주 2회 이하 : 튀김류, 가공식품, 김치 외 절임식품
 - ③ 매일 : 신선한 과일
 - ④ 과자, 음료(우유 및 유제품 제외), 사탕 등을 식단에서 가급적 배제
- 6) 트랜스지방이 포함된 식품제공을 최소화하며, 학생 및 학부모를 대상으로 교육 및 홍보를 실시한다.

다. 주간별 식단계획(예시)

구분\요일	월	화	수	목	금	비고
중식	잡곡류 국류 어육류단백질 숙채류 김치류 과일 우유	잡곡류 국류 커틀렛류 생채류 김치류 과일 우유	일품요리 맑은국류 단백질공급원 채소류 김치류 과일 우유	잡곡류 국류 짬류 튀김류 김치류 과일 우유	잡곡류 국류 조림류 생채류 김치류 과일 우유	

라. 전통음식의 식단 반영

- 1) 전통 식문화 계승·발전을 위해 전통식단 개발 및 적극 활용함으로 우리음식 홍보
- 2) 우리나라 대표적인 절기 음식

월	절기	음식의 종류
1월	설날	떡국, 만두, 편육, 전유어, 육회, 누름적, 떡찜, 잡채, 장김치, 약식, 정과, 강정식혜, 수정과
	대보름	오곡밥, 김구이, 9가지 나물, 약식, 유밀과, 원소병, 부럼, 나박김치
2월	중화절 (한식)	약주, 생실과(밤, 대추), 육포, 어포, 절편, 화전, 조기면, 탕평채
3월	삼짇날 (성묘일)	약주, 생실과(밤, 대추), 육포, 어포, 절편, 화전, 조기면, 탕평채
4월	초파일	느티떡, 썩떡, 국화전, 생실과, 미나리강회, 화채, 도미회, 찜
5월	단오	중편, 수리취떡, 생실과, 앵두화채, 준치만두, 준치국
6월	유두	편수, 깻국, 어선, 어채, 구절판, 밀쌈, 화전, 복분자화채, 보리.떡수단
7월	칠석	깨찰편, 밀설기, 주악, 규아상, 떡국, 영계찜, 참외, 열무김치, 깻국탕
	삼복	육개장, 잉어구이, 오이소박이, 증편, 복숭아화채, 복죽
8월	한가위	토란탕, 닭찜, 송이산적, 잡채, 햅쌀밥, 배숙, 김구이, 나물, 송편, 밤단자
9월	중량절	밤단자, 배화채, 생실과, 국화주
10월	무오일	무시루떡, 무오병, 유자화채, 생실과
11월	동지	팔죽, 주악, 정과, 잡과, 식혜, 수정과, 떡국, 갓은 전골, 완자탕, 장김치
12월	그믐	주악, 정과, 잡과, 식혜, 수정과, 떡국, 만두, 완자탕, 갓은 전골, 장김치

7. 위생관리

가. 급식소 청소·소독 계획

시기	연간 청소 계획	비고
	청소 구역	
일별	<ul style="list-style-type: none"> ·당일 사용한 급식기기 및 배식 기구류 세척 ·주방 및 식당 바닥, 더러워진 벽 타일 청소 ·휴지통 비우고 중성세제로 씻어 행군 후 소독 액으로 소독 ·조리대 청소 ·배수구 및 트랜치 ·수저, 물컵, 칼, 도마, 행주 열탕 소독 ·위생복, 위생모 세척 ·조리실 뒷정리 ·싱크대 배수구망 청소 	
주별	<ul style="list-style-type: none"> ·각종 기기류 ·식품보관실 정리 및 청소 ·위생화 세척·조명·환기구 기구 ·배기후드 및 닥트청소 ·배수구 및 그리스트랩 청소 	
월별	<ul style="list-style-type: none"> ·급식실 전반 거미줄 제거 ·방충망 청소 ·2개월에 한번 급식실 주방 벽과 조명 청소 ※소독, 청소 시 가스배관 및 밸브부분 점검 후 청소 	
연간	<ul style="list-style-type: none"> ·급식납품업체 위생상태 점검 ·개학 및 방학 대비 대청소 ·식판 및 기기 스케일 제거 ·위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수 	

※ 세부 청소 계획 및 업무 분담표에 의해 실시 및 확인

구 분	횟 수	실시업체	법 적 근 거	비 고
건강진단	연2회	관내 보건소	식품위생법 시행규칙 제34조 및 위생분야 종사자 등의 건강진단 규칙 제4조	건강진단서비치
방역소독	연6회	방역업체	전염병 예방법 제40조 제2항 예방법, 동법 시행령 제 11조 2항 및 동법 시행규칙 제20조의 규정	소독필증비치 (2월에 1회 이상)

나. 식중독 대책반 구성·운영

1) 목 적

유치원급식과 관련한 집단식중독 등 위생 사고는 원생 개인의 건강에 막대한 지장을 초래 하고 지역사회에 안정을 해치는 중대한 사고로, 사전예방과 사고 발생 시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식사고 비상대책반을 구성하여 운영한다.

2) 식중독 발생 시 대응

가) 대응체계 확립

급식에 의해 발생이 증가하고 있는 식품을 매개로 한 집단 환자 발생에 대처하기 위해서는 철저한 급식위생관리, 먹는 물 관리, 개인위생 강화 등으로 사전에 예방을 하는 것이 가장 중요하지만, 일단 발생하였을 경우에는 무엇보다도 전염병의 유행이나 식중독의 집단 발병을 조기에 감지하여 적극적으로 대응하는 것이 필요하다.

초기의 상황에서는 식중독과 수인성전염병의 구분이 어려우며, 초기대응이 늦을 경우 수인성전염병의 경우 거듭되는 2차 발병으로 질병이 확산되므로 초기부터 철저하고 적극적으로 조치하는 것이 필요하다.

또한 급식에 의해 집단 환자가 발생하였을 경우 발생규모가 크며, 환자의 대부분이 성장기 아동이며, 발생장소가 교육의 장이라는 점에서 사회문제가 될 수 있다. 그러므로 사고 발생 시 신속하게 대처하여 확대방지와 적절한 응급처치로 피해를 최소화하도록 하여야 하며, 정확한 원인규명을 통하여 유사한 사고의 발생방지에 힘써야 한다.

3) 감시체계 구축 및 운영

식중독은 원인균에 따라 잠복기가 다르지만 통상 원인식품 섭취 후 30분~24시간 이내에 설사·구토 등의 위장증상이 급식을 제공받은 다수의 학생에서 집단적으로 나타나므로, 학교급식의 경우는 조금만 주의를 기울이면 그 발생여부를 쉽게 감지할 수 있다. 따라서 유치원에서는 평소 원내 집단 환자 감시체계를 구축하여 운영토록 한다.

가) 담임교사는 질병에 의한 결석, 조퇴, 지각 원생의 명단과 질병 명 또는 증상을 매일 기록하여 원장에게 통보한다.

나) 원장은 학생명단과 질병 양상을 기록을 집계하여 집단 환자 발생여부를 모니터 한다.

다) 집단(2명 이상)설사환자 발생 교육청에 보고하고 보건소에 신고한다.



(설사등 증세) (학급별 환자파악) (학교별 환자집계·분석) (지역전체 모니터)

< 학교 집단 환자 감시체계 >

라) 보고(신고) 방법은 유선 또는 E-메일, 팩스 등으로 신속·정확하게 조치

마) ‘학교안전공제회’의 학교급식 위생사고 보상규정 적용철저 및 홍보강화

판 단 항 목	위 탁 급 식
식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업체 보상
식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설오염 등)	급식업체 보상

4) 식중독 대책반 구성 · 운영

식중독 발생에 대비하여 평소 식중독 대책반' 을 구성·훈련토록 하여 만약의 사태 발생시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다. 대책반의 조직과 분담업무는 다음과 같다.



5) 집단 환자 발생 시 보건당국과의 협조사항

일단 원내에서 설사, 구토, 복통 등의 증세를 나타나는 학생이 있으면 원장은 교육청과 보건소에 신고를 하고 원생치료와 보건당국의 역학조사 등 사태수습에 적극 협조한다. 또 교육청에서도 담당직원을 파견하는 등 역학조사가 신속 · 원활히 이루어지도록 한다.

<해당유치원>

가) 동일증세로 2인 이상 집단 환자 발생 시 교육청 및 보건소 즉시 보고(신고)

보고서식 : 학교급식관련 집단 환자 발생보고

나) 복통 및 설사증상 원생 신속파악

다) 질병 확인을 위한 보건소의 환자채변과 설문조사 협조

라) 원인규명을 위한 보존식 관리 철저

마) 원생 위생교육 강화 등 (손 씻기 등)

바) 환자 이환자수 신속파악 및 명단 작성

☞ 환자가 아닌 원생이 환자로 파악되지 않도록 유의

사) 질병 확인을 위한 환자 채변 및 설문조사 협조

아) 가정통신문 발송(질환발생 통보 및 환자 의료기관 방문 치료)

자) 1군 전염병 확인의 경우 환자 격리에 따른 보호자 협조 당부

<지역교육청>

가) 역학조사가 신속, 원활히 이루어지도록 지도·감독

나) 설사환자 감시체계 운영 및 환자발생 현황 파악

다) 역학조사 결과 식중독으로 판명되었을 경우 1개월 이내종결 보고

라) 교육청 홈페이지 게재 등 유사 사례발생 방지

6) 역학조사 시 역할 분담

구 분		역 할 및 임 무
유치원	담임교사	◦설사환자 파악 및 역학조사 협조 ◦보건교육 실시
	부장교사	◦설사환자 모니터자료 취합, 정리, 분석 ◦병원 이용환자에 대한 파악, 분석 ◦보건교육 기획 및 실시
	영양사	◦보존식 확보 ◦안전한 급식 및 식수공급
교 육 청		◦역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		◦역학조사 및 가검물 채취 ◦환자치료 및 필요시 입원격리
식품위생관련부서		◦원인추정 음식 및 가검물 채취 ◦식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로 대한 계통조사

7) 발생 후의 조치사항

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

가)원인이 식재료 또는 위탁급식에 있을 경우: 학교장은 동 업체와의 계약 해지 및 민·형사상책임 촉구

☞ 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약이 해지됨을 계약서상에 반드시 명시

나)계약직 종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우 : 당초 근로계약 조건에 따라 학교장이 인사 상 적절한 조치 ☞ 식중독 원인을 제공한 경우 인사 상 조치조항 근로계약 시 명시

다)영양사, 원장 등의 관리 소홀에 원인이 있을 경우: 관리책임의 경중에 따라 교육청이 조치

라)보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래하였을 경우 : 교육청은 담당자 및 관리자 문책

8. 식재료 품질기준 및 원산지·완제품 사용

가. 학교급식법 시행령 제4조 제1항 규정에 의거 학교급식 식재료의 품질관리기준에 부합되는 식재료 사용을 원칙으로 함(요약내용)

식품군	쌀	김치류/ 고춧가루	쇠고기 /가공품	돼지고기 /가공품	닭고기 /가공품	오리고기 /가공품	계란
원산지	국산	국산	호주산 뉴질랜드산	국산	국산	국산	국산
등급기준	2021~2022년산 신동진쌀	-	A급 이상	1등급 이상 양돼지	품질등급 1등급	품질등급 1등급	1등급

구분		품질관리기준
농산물	일반사항	원산지 표시-(표시대상 식재료에 한함) 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준규격(상품가치)가 "상"등급 이상
	쌀	수확연도가 1년 이내
	전처리 농산물	표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)
	수입 농산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
축산물	공통사항	위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 또는 축산물가공장 (식육포장처리장)에서 처리
	쇠고기	A급. 축산물이력번호게시
	돼지고기	1등급 이상
	닭고기	품질등급 1등급 이상 (전면시행 전까지 권장사항)

	계란	품질등급 1등급 이상 (전면시행 전까지 권장사항)
	수입축산물	대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련법령에 적합
수산물	일반사항	원산지 표시
		품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상” 이상
	전처리 수산물	위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소(의무시행 전까지 권장사항)
		표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)
수입수산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합	
가공식품 및 기타		전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품
		위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
		식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품
		축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물가공품

나. 식재료 원산지 사용

1) 국내산 식재료 사용을 원칙으로 하나 식자재가 국내에서 생산이 되지 않거나 가격이 너무 비싸 수급사정이 원활하지 않은 품목에 한하여 수입산 및 수입산 원료로 가공 한 식품을 대체하여 사용 할 수 있다.

2) 수입농·수산물의 구매 및 사용범위

구분	품목	사용사유
농산물	단호박, 견과류(호두, 아몬드 등)	국내산 수급 물량 부족 및 국내산과의 지나친 가격 차이
수산물	명태, 대구, 임연수어, 콩치, 코다리 등	국내산 수급 물량부족 및 주로 원양산에 의존
과일류	건포도, 바나나, 키위, 오렌지, 파인애플 등	학생의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타가공품	육류, 유제품, 향신료 및 양념류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

다. 완제품 사용 - 학교급식법시행령 제3조, 제3항에 의거하여 급식으로 제공되는 식품은 조리실에서 조리하여 제공되어야 하나 부득이 조리가 불가능하거나 부적당한 제품은 완제품을 사용. 단, 아동들의 건강을 도모하고 영양관리에 적합한 완제품 선정은 물론, 식품의 제조·운반·공급과정에도 위생관리에 철저를 기함

가) 사용사유

- ① 단체조리에 따른 조리 불가능 식품 (고추장, 된장류, 양념류들)
- ② 식단의 다양화
- ③ 긴급 상황 시 (정전, 단수, 납품에 차질시 등) 대처

나) 완제품 사용 품목

구분	품목	종류	완제품/반제품 급식사유
완제품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교 급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 학생들의 기호를 만족시킬 수 있음
	과일류	귤, 딸기, 사과, 토마토 등	수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
	통조림류, 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	쥬스류	과일쥬스 등	후식으로 제공
	김치류	배추김치, 깍두기, 총각김치, 열무김치, 석박지, 오이소박이, 백김치 등	짧은 조리시간과 급식실의 조리도구 및 공간상 제조가 어려움

반 제 품	장아찌류	단무지, 오이지, 피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	어육제품	어묵, 햄, 소시지, 맛살 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
	두류가공품	두부, 순두부, 유부등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 당면 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
기 타	냉동식품	만두, 핫도그, 커티렛 등	학교실정에 따라 조리가 불가능할 경우 사용할 수 있음
	양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 볶음참깨, 빵가루 등	조리실에서 직접 담거나 제도가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함

9. 작업관리

가. 식품위생 업무대행자 및 안전관리담당자 지정

1) 식품위생 업무대행자: 영양사의 부재 시 검수, 검식, 보존식, 위생관리, 안전관리 등의 업무대행을 조리사 및 조리원으로 함

2) 안전관리담당자: 급식소의 LNG가스시설, 급식기구 등에 대한 안전관리 및 점검은 영양사로 지정되어 있으며 부재 시 업무대행을 조리사로 함

3) 안전관리 종목 및 관리자 선정 내역

구분		급식소 전반 위생·안전·설비 기계, 기구관리 및 기록 결재	급식연료(LPG가스) 및 전원관리	식기건조기	영양(교)사 부재 시 관리책임자 지정
관 리 자	정	조리사	조리사	조리사	조리사
	부	조리원	조리원	조리원	조리원

나. 보존식 관리 책임자

정	부	비고
영양사 : 김주영	조리원 : 함현미	

다. 작업분담

직	성명	업 무	비 고
영양사	김주영	<ul style="list-style-type: none"> ◆식단작성 및 식재료의 선정 및 검수 ◆위생·안전·작업관리 및 검식과 배식관리 ◆급식 HACCP 관리 ◆식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담 ◆조리실종사자의 지도·감독 ◆급식관련 장부관리 - 급식일지, 검수일지, HACCP 일지 작성 등 ◆급식소 안전관리 ◆기타 급식에 필요한 사항 	
조리사	이계순	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 영양사와 협의하여 아래의 업무를 수행한다. ◆식품검수 ◆급식품 조리 및 배식관리 ◆보존식 관리 ◆급식기구 세척 및 소독에 관한 업무 ◆급식시설·설비의 위생 및 안전유지에 관한 업무 <ul style="list-style-type: none"> - 냉장고 및 가스실 관리 ◆식품보관실 급식품 위생에 관한 업무- 식품창고 등 ◆음식물쓰레기 관리 ◆기타 급식 및 조리업무와 관련한 사항 	

10. 급식활동에 대한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

가. 급식소위원회 구성 및 활동

1) 구성

- 운영위원회 위원중 유치원급식에 관심이 있는 위원
- 각반 2명씩 급식위원회 구성

2) 활동기간: 2022.4월-2023. 3월(1년간)

3) 역할

- 운영위원회에서 유치원급식에 관한 주요사항을 심의함에 있어 급식전문위원회의 역할
- 안전하고 질 좋은 급식이 이루어질 수 있도록 급식현장 점검 및 개선방안 제시

4) 활동내용

- 가) 식재료 검수, 조리과정 등 모니터링
- 나) 급식비 책정, 급식예산·결산에 관하여 실무 검토
- 다) 급식 개선에 관한 활동
- 라) 기타 운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

나. 학부모 급식 모니터링

- 1)활동내용: 식재료 검수, 위생 점검, 검식(시식회) 등 급식 전 과정에 참여 기록유지
(주 1회, 학생수 100명 이하 월 1회)

2)기대효과: 학부모 대상으로 급식관련 모니터링 실시 후 문제점 개선, 급식에 대한 관심과 이해 증진

11. 음식물 쓰레기 줄이기 대책

가. 목적

폐기물 관리법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 제5호의 규정에 의거 급식소에서 발생하는 음식물 쓰레기양을 근본적으로 줄이기 위함을 목적으로 한다.

나. 기본 방침 및 목표

- 1) 음식물쓰레기 발생량을 근본적으로 줄여나가는 것을 우선으로 한다.
- 2) 관련교육 등을 통하여 음식을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고 이를 가정과 연계하여 지도한다.

다. 운영 방안

- 1) 교직원, 학생이 모두 참여하고 연중 실시한다.
- 2) 학기 초에 원아들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식으로 잔반 발생을 근원적으로 차단하는 데 중점을 두고 추진한다.

라. 실천사항

- 1) 급식 단계별 음식물쓰레기 줄이기 방안을 실천한다.

가) 식단 작성 - 폐기물 낮은 식품 선정

나) 식재료구매 - 전처리제품, 부위별 구입 등

다) 조리 - 가식부를 최대한 활용

라) 배식 - 1인양을 제시하여 적량 배식되도록 한다.

마) 퇴식 - 잔반량 감소를 위한 지도 및 홍보를 한다.

- 2) 잔반처리 시 수분제거 매뉴얼 제시하고 정확한 양을 측정하여 배출한다.

3) 원생들이 선호하는 식단을 위주로 작성하되 한 가지 정도는 기피음식을 넣어 조금씩 배식하고, 꼭 먹고 오는 것으로 한다.

- 5) 음식섭취에 대한 설문조사 - 기호도 반영 및 조리방법 개선

12. 식재료 구매 관한 사항

가. 현대그린푸드를 통해 발주 구매 (080-858-2233)

품목 : 농산물, 공산품, 수산물, 축산물, 김치류, 가공류 등 전품목

나. 기타 식재

1) 과일 : 진영농산 02)323-9948

2) 쌀 : 강화쌀가게 02)334-0329

3) 계란 : 경기상회 02)334-0329

4) 떡 : 신촌떡방앗간 02)336-6461

13. 비상시 급식 운영방안 및 대책

가. 정전, 단수, 폭염, 식재료 공급중단, 식중독 등 유사 의심사고 집단 환자 발생 등의 사유로 학교급식 조리 및 제공이 불가능할 경우 대체급식 방안

나. 기간 : 2022년 연중 비상 시

다. 급식운영 방안

원장 재량으로 급식 중단

라. 사유

- 외부음식(외부도시락 등)을 급식 대체로 제공하기 위해서는 제공업체에 대한 위생안전 점검 등의 절차가 필요하며, 충분한 시간이 확보되지 않아 안전성을 확인하기 어려움
- 170식 이상으로 급식인원이 많아 안전한 대체 식품을 빠른 시간 내에 공급하기 어려움

5

급식위생교육계획

월별	목 별	주 제	교 육 내 용
3월	위생교육	학교급식의 의의 및 개인위생관리	의의 /조리원의 기본마음가짐/용모관리/건강관리/손관리
	안전교육	작업안전관리 10계명	작업상의 안전사고 방지를 위한 준수사항
	HACCP교육	HACCP의 개요	HACCP의 정의 및 필요성
4월	위생교육	조리작업 단계별 위생관리	조리/배식/후처리
	안전교육	가스안전관리	가스 안전관리/준수사항/사고원인/응급조치
	HACCP교육	ccp기록지의 작성요령	ccp기록지의 작성요령
5월	위생교육	식재료별 보관 및 검수방법	식재료별 보관 온도 및 기간 /보관방법/검수방법
	안전교육	전기안전관리	전기 안전관리/준수사항/사고원인/응급조치
	HACCP교육	ccp2 중점관리점	잠재적으로 위험한 식품의 공정관리
6월	위생교육	식중독 예방을 위한 학교급식관리	식중독의 정의/증상/원인식품/분류/예방
	안전교육	화재예방	화재예방 /사고원인/응급조치
	HACCP교육	ccp3 중점관리점	검수-식재료의 올바른 검수방법
7월	위생교육	환경위생관리 1	취와 해충의 구제/바닥배수구벽·천장 및 식품창고 위생/영양사실 및 휴게실 위생/화장실 위생관리
	HACCP교육	ccp중점관리점 4,5	냉장·냉동고 온도 관리/ 생채소과일의 세척 및 소독
9월	위생교육	작업위생관리 1	조리 및 완제품 관리
	안전교육	식기세척기의 안전관리	식기세척기관리
	HACCP교육	ccp6 중점관리점	식품취급 및 조리과정
10월	위생교육	작업위생관리 2	운반 및 배식 관리/ 검식 및 보존식 관리
	안전교육	소형기계, 기구의 안전관리	야채절단기, 분쇄기, 탈피기의 안전관리
	HACCP교육	ccp7 중점관리점	식당 및 교실배식(공동관리)
11월	위생교육	전염병 예방을 위한 학교급식관리	전염병관리/콜레라/이질
	안전교육	잘못된작업습관에 의한 사고예방	골절·낙상·창상·절상/ 근육통·요통·타박상 등
	HACCP교육	ccp8 중점관리점	기계, 기구의 세척 및 소독
12월	위생교육	방학 전 급식기구 관리	방학 전 급식기구 관리
	안전교육	작업안전관리	칼/화상예방/미끄럼방지
	HACCP교육	ccp9 중점관리점	개인위생관리
2월	위생교육	환경위생관리2	연간청소계획/단계별 폐기물 처리/음식물 쓰레기 처리 방법
	HACCP교육	ccp중점관리점-잘못된 작업공정에 따른 위험요소 및 결과 분석	ccp 공정에 따른 질문과 대답

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

1. 농산물

가. 「농산물품질관리법」 제15조 및 「대외무역법」 제23조에 따라 “원산지” 표시가 된 농산물로 한다. 다만, “원산지” 표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그렇지 않다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

(1) 「친환경농업육성법」 제17조에 따른 “친환경농산물인증품”

(2) 「농산물품질관리법」 제5조에 따른 “품질인증품”

(3) 「농산물품질관리법」 제7조의2에 따른 “우수농산물인증품”

(4) 「농산물품질관리법」 제7조의5에 따른 “이력추적관리품”

(5) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 “지리적특산품”

(6) 「농산물품질관리법」 제4조에 따른 “표준규격품” 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용하도록 한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통해 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 하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

(5) 내용량

(6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고, 나목 내지 라목에 상당하는 품질을 갖추어야 한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물가공처리법」 제2조제5호에 따른 식용란(食用卵)은 공통기준을 적용하지 않는다.

(1) 「축산물가공처리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육으로 한다.

(2) 「축산물가공처리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물 가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)로 한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기 및 계란의 경우에는 등급제도 전면시행 전까지는 권장사항으로 한다.

(1) 쇠고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 3등급 이상인 한우 및 육우

(2) 돼지고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상

(3) 닭고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상

(4) 계란 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 2등급 이상

(5) 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물가공처리법」 등 관련법령에 적합하며, (1) 내지 (4)에 상당하는 품질을 갖춘 것

3. 수산물

가. 「수산물품질관리법」 제10조 및 「대외무역법」 제23조에 따른 “원산지” 표시가 된 수산물로 한다.

나. 「수산물품질관리법」 제6조에 따른 “품질인증품”, 동법 제9조에 따른 “지리적표시품” 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것으로 한다.

다. 전처리수산물

(1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용)된 것으로 한다. 다만, 「식품위생법」 제32조의2

에 따른 위해요소중점관리기준 적용이 의무적으로 시행되기 전까지는 권장사항으로 한다.

(가) 「수산물품질관리법」 제25조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장으로서 해양수산부장관에게 등록된 생산·가공시설

(나) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제43조의2제1항제2호 중 냉동수산식품중 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) 전처리하기 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 것

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

(1) 「농산물가공산업육성법」 제6조에 따른 전통식품

(2) 「산업표준화법」 제4조에 따른 농축수산물 가공품의 산업표준 인증품

(3) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 “지리적 특산품”

(4) 「수산물품질관리법」 제2조제6호에 따른 수산전통식품

(5) 「수산물품질관리법」 제9조에 따른 “지리적 표시품”

(6) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품

(7) 「식품위생법」 제22조에 따라 영업신고된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품

(8) 「축산물가공처리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품

(9) 「축산물가공처리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것으로 한다.

다. 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것으로 한다.

5. 예외

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

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서벽지 및 소규모학교 또는 지역여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.