
2025년 유치원급식 기본방향

본 기본방향은 「학교급식법」적용 대상인 모든 국·공립 유치원과 유아 수 50인 이상 사립유치원에서 이용할 수 있도록 내용을 구성하였으며, 유아 수 50인 미만의 사립유치원은 참고자료로 활용 바랍니다.

단, 【V. 유치원급식비 지원 및 관리】는 모든 유치원에 해당합니다.

경기교육의 중심은 학교입니다.

경기교육은

모든 학생이 기본 인성과 기초 역량을 키워
자신의 꿈을 실현해가는 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.

2025년 유치원급식 기본방향

CONTENTS

I. 유치원급식 운영관리	1
1. 유치원급식 운영 방법의 내실화	1
2. 운영상 법적 준수사항	3
3. 유치원급식 소통 강화	5
4. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행	6
5. 유치원 급식비 집행관리 철저	7
II. 유치원급식 위생·안전관리 강화	8
1. 급식시설 관리	8
2. 작업별 위생관리	10
3. 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화	11
4. 유치원급식 운영평가 및 위생·안전 점검	12
5. 유치원급식 식중독 중점관리 대책 추진	13
6. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화	16
7. 급식실 안전사고 예방관리	16
III. 유치원급식 영양 및 식생활 관리 강화	18
1. 영양관리	18
2. 영양·식생활 교육	20
3. 영양상담 프로그램 운영	23
4. 소규모 사립유치원 급식관리 지원 체계화	23
5. 유치원급식 지원체계 강화	23
IV. 안전하고 우수한 식재료 사용	25
1. 식재료 품질관리 기준 및 원산지 표시제 등 준수철저	25
2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의(자문) 의무화	27
3. 안전과 품질이 우선으로 고려되는 식재료 구매	29
V. 유치원 급식비 지원 및 관리	31
1. 2025년 유치원 급식비 지원 계획	31
2. 유치원 급식비 지원 절차	32
3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리	33
4. 유치원 급식비 집행시 유의사항	36
VI. 2025년도 사업별 보고사항	37
VII. 급식 기록지 및 참고자료	52

2025학년도 유치원급식 기본방향



유치원급식 운영 개요

의의

- ✓ 유아에게 균형 있는 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달 도모
- ✓ 실천적인 식생활 지도 교육으로 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

운영 현황

- ✓ 경기도내 전체 유치원 2,061개원(공립 1,286개원 / 사립 775개원)
- ✓ 유아 141,632명(공립 44,785명, 사립 96,847명) 무상급식 실시

유치원급식 추진 배경

- 유아교육법 제17조(건강검진 및 급식)에 따라 원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식 제공
- 2011년 9월부터 유치원 만 5세 급식비 지원을 시작으로 점차적 확대해 시행하였으며, 이에 따른 급식 질적 관리 필요
- 학교급식법 개정(2021.1.) 및 시행령 개정(2022.6)으로 학교급식 제도권 내 관리로 유아들에게 보다 안전한 급식 제공 기반 마련
- 학교급식법 시행규칙 제3조(급식시설의 세부기준)에 따라 급식시설·설비 기준 제시



기본방침

- 유아의 건강한 성장 지원을 위해 유치원급식의 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 운영의 내실화

- 「학교급식법」 제 15조에 따라 유치원의 장은 유치원급식을 직접 관리·운영 하는 직영급식을 원칙으로 함¹⁾
- 급식은 수업의 점심시간에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공

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

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

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 소규모 사립유치원의 경우 유치원운영위원회 미설치 가능

다. 위탁급식 운영

- 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙*으로 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
- * 수업일의 점심시간에 제공되는 유치원급식을 제외한 유치원급식에 대해서도 「학교급식법 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, ‘15.8.21)
- 부분위탁³⁾ 또는 급식 여건상 불가피한 경우는 교육감이 ‘학교급식위원회’ 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용

「학교급식법 시행령」제11조(업무위탁의 범위 등)1항

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

2) [참고자료3] 학교급식법 및 동법 시행령

3) 부분위탁 : 조리·배식 및 세척 업무만 위탁하는 경우를 말함

- 전부위탁 또는 조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고
 - ※ 식재료 원산지에 대한 유치원운영위원회 심의 및 원산지 표시제 등 이행 철저
- 급식시설 공사, 위탁급식 등의 외부운반급식 시 운영 및 위생관리 철저
- 운반급식 공급업체 현장방문 등을 통한 적절한 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」 제11조2항4)에 따름

라. 급식 관련 서류 비치 및 보관

- 유치원급식일지
 - 급식횟수, 급식단가, 급식인원, 오늘의 식단, 검식 확인, 개인위생, 조리위생, 냉장·냉동고 온도 확인 기록 [서식1]
 - 유치원 급식일지는 3년간 보관
- 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 [서식3]
 - 식재료 구매·검수서, 거래명세표는 급식비 지원 정산 보고에 따른 근거자료로 확인할 수 있으므로 3년간 보관

2. 운영상 법적 준수사항

가. 집단급식소 설치신고

- 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원(집단급식소)은 관할 시·군청에 집단급식소 설치신고(「식품위생법」 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)

4) [참고자료3] 학교급식법 및 동법 시행령

나. 영양교사, 조리사 등 전문 인력배치⁵⁾

- 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 유치원마다 공동으로 1명 배치
 - 유아 수 50~100명 미만 유치원은 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 두어 급식관리를 지원하게 할 수 있음
- ※ 경기도교육청 「소규모사립유치원 급식관리 지원」 관리 계획에 의하여 급식관리 지원
- 법 시행 당시 유치원에 영양사를 배치한 경우 영양교사를 배치한 것으로 간주(「학교급식법」 제4조, 제7조, 부칙 2020.1.29.)
- 영양교사는 상시근무를 해야 함⁶⁾
- 조리사: 50명 이상 집단급식소 운영자는 조리사 고용 「식품위생법」 제51조
- 영양사, 조리사 겸임 가능(식품위생법 제51조 및 제52조) [참고자료2]

다. 위생교육

구분	집단급식소 교육대상자		
	설치·운영자 대표자	영양사	조리사
관련 법령	<input type="checkbox"/> 식품위생법 제41조 <input type="checkbox"/> 동법 시행규칙 제51조 및 제54조	<input type="checkbox"/> 식품위생법 제56조 <input type="checkbox"/> 국민영양관리법 제20조 및 동법 시행규칙 제18조	<input type="checkbox"/> 식품위생법 제56조 <input type="checkbox"/> 동법 시행규칙 제51조 및 제54조
교육 기관	한국식품산업협회	대한영양사협회	한국조리사협회중앙회
	식품의약품안전처장이 지정한 교육 시행 기관		
교육 주기	매년	2년마다	2년마다
		필요시 특별위생교육 추가 시행	
과태료	위반 시 과태료 부과 1차:20만원 / 2차:40만원 / 3차:60만원 ⁷⁾		
비고	※ 집단급식소에 종사하는 영양사와 조리사가 식품위생에 관해 책임자로 지정되어 식품위생법 제56조 제1항에 따라 교육을 받은 경우 동법 제41조 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도 식품위생교육을 받은 것으로 봄		

라. 건강진단 실시

- 채용시 건강진단: 건강문진서와 건강 이상 시 보고할 것에 대한 동의서[서식2]을 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)

5) 「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.

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

7) 식품위생법 시행령 제67조(과태료의 부과기준) [별표2]

배식지원 인력의 건강진단 관련「식품위생법」유권해석 (식품의약품안전처)

집단급식소에서 음식을 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.)

※ 「학교급식법 시행규칙」 제6조(학교급식의 위생·안전관리 기준 등)

– 건강진단 결과서는 유치원에서 2년간 비치·보관

〈학교급식 분야 건강진단 적용사항(〔참고자료 18〕 참조)〉

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

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

※ 학교급식법 미적용 유치원(유아 수 50인 미만) 검사기간: 유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내

3. 유치원급식 소통 강화

가. 유치원급식소위원회 구성·운영 의무화

- 「유아교육법 시행령」 제22조 11에 의거 유치원은 ‘유치원급식소위원회’ 구성·운영⁸⁾ 의무 설치 등을 통해 학부모 참여 보장 및 운영 활성화
 - 유치원 단위 ‘급식모니터’는 ‘급식소위원회’와 연계(통합)하는 등 효율적으로 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

8) 공립유치원의 경우에는 시·도의 조례로, 사립유치원의 경우에는 정관 또는 유치원 규칙으로 정함.

나. 열린 유치원급식 운영

- 유치원 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 ‘급식게시판’ 운영을 통해 유아 및 학부모, 교직원 등의 의견을 수렴하고 급식 운영에 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 관리안내서의 유치원급식 운영평가 항목(5번 참고사항)에도 동일하게 적용
- 급식 영양, 위생·안전 등이 포함된 유치원급식 운영계획 공개
- 유아에게 제공되는 식단표, 실제 급식사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 유아·학부모에게 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

다. 도교육청 자료실 활용(경기도교육청 홈페이지 참조)

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

4. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 이행

가. 음식물쓰레기 감량화 노력

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

나. 유치원 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보

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

5. 유치원 급식비 집행관리 철저

가. 급식계약 관련 정보를 유치원 홈페이지에 공개

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

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

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

※ 사립유치원 회계 관련 자료 참고: 사립학교법 및 동법 시행령

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

라. 교직원 급식비는 유아의 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 카드결제 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

※ 유통기한(소비기한) 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5 이상인 식용유는 유치원급식 조리에 재사용 금지

※ 폐식용유 매각 금액은 유치원 회계로 편입시켜 투명하게 관리

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. 급식시설 관리

가. 유치원급식 시설 법규

- 「학교급식법 시행규칙」 제3조 1항 [참고자료4]

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 성장발달 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 [참고자료4]

마. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진

- 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
 - 10년 이상 경과된 급식시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 유치원별 급식여건 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
- 조리작업을 줄이고 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 현대적 급식기구 확충, 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정)
 - ※ 지역 및 유치원 여건으로 급식 인원이 현저히 감소된 경우, 효율적 조리작업 및 동선 등을 고려하여 기존 급식 설비·기구에 대한 조정 검토

2. 작업별 위생관리

과정	중 점 위 생 관 리	비고
식재료 구매	<ul style="list-style-type: none"> □ 식단에 따라 현재 재고량, 창고·냉장고 용량, 식재료 저장기간 등 고려하여 적정량 구매로 식재료 신선도 유지 □ 유통기한(소비기한), 원산지, 식품성분표시, 냉장·냉동상태, 포장상태, 판매장소 등 확인하여 구매 	[서식3] 식재료 구매· 검수서
식재료 검수	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 작업순서 : 채소류 - 육류 - 어패류 - 가금류 ※ 각각의 식재료 작업 후 싱크대, 작업대 세척·소독 실시로 교차오염 방지 □ 해동은 냉장고, 전자레인지, 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 	[서식4]
조리	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 소독된 검식 전용 용기와 도구를 사용하여 검식 □ 음식의 맛, 온도, 질감, 조리상태, 이물, 이취 등 확인·기록 	유치원 [급식일지]
배식	<ul style="list-style-type: none"> □ 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) 	[서식5]
세척 및 소독	<ul style="list-style-type: none"> □ 급식기구 및 용기는 음식물 제거 후 전용 세척제를 사용하여 매일 온수로 세척, 소독(식기와 각종 기구에 따른 소독), 건조 후 배식 전 까지 위생적 보관관리 	[그림2] [표1]

과정	중 점 위 생 관 리	비고
식재료 보관	<ul style="list-style-type: none"> □ 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	<ul style="list-style-type: none"> □ 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 있는 것으로 폐달식 쓰레기통 사용 - 매일 세척 관리 □ 배출된 쓰레기는 즉시 처리하며 매일 수거를 원칙으로 함 □ 재활용 쓰레기는 주방과 멀리 떨어진 곳에 보관하며 수거 시까지 청결하게 보관하고 수시로 청소 □ 조리실 방역은 음식을 준비하지 않는 시간에 실시 □ 50명 이상을 수용하는 유치원은 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따라 하절기(4~9월)는 2개월, 동절기(10월~3월)는 3개월마다 1회 이상 방역을 실시 	

[표1] 식기와 각종 기구에 따른 소독의 종류 및 방법

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

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
 - 위생 복장: 매일 세척된 위생복, 위생모 착용
 - 조리종사자 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이 팔찌 등 장신구 착용 금지
- 조리 전·중 수시로 올바른 손 씻기 실시
 - 영양교사, 영양사는 조리종사자의 손 위생을 관리 감독해야 하며, 적절한 손 씻기에 대한 주기적인 교육을 실시

- 손세정대(40℃ 온수), 손세정제, 손톱솔, 손소독제(알코올), 1회용 종이타월, 폐달식 휴지통을 구비하고, 손소독제의 경우 개봉일과 유효기간을 표시하여 관리
- 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능) 건강 진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리
- 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
- 유치원은 유아, 교직원(조리종사자 포함), 학부모, 납품업체 등 대상에 맞게 체계적인 교육 프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시

나. 유치원 급식관계자 위생교육 강화

- 유치원에서는 유아, 교직원(조리종사자* 포함) 등 대상에 맞는 위생교육 실시
- * 조리종사자 대상 월 1회 위생교육 정기적으로 실시

4. 유치원급식 운영평가 및 위생·안전 점검⁹⁾

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)

- 1학기 점검은 위생관리안내서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부 확인
- 위생·안전점검 및 운영평가 시 ‘급식 이물질 혼입 예방 관리사항’ 등도 포함하여 확인하고 취약한 유치원에 대해 컨설팅 지원
- ※ 급식 이물질 혼입 예방 관리 교육자료 배포 예정(2025. 5월 중)
- 유치원에서 다빈도로 사용하거나 지난해 식중독 발생 원인으로 추정된 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설에 대해 특별점검 요청
- ※ 점검결과 관계법령 위반으로 지적사항 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. 급식 점검결과를 교육(지원)청 및 유치원 홈페이지에 공개 권장

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

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

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

※ 점검 시 전반적인 업무 컨설팅이 함께 이루어질 수 있도록 노력

마. 소규모 사립유치원 급식 위생·안전 점검 실시

- 시·도교육청은 「학교급식법」 적용 제외 사립유치원(원아 수 50명 미만)에 대한 급식 위생·안전점검 계획을 수립하여, 연 1회 점검 실시
- ‘급식위생·안전관리 점검표’에 따른 현장 점검 실시, 자체 해결 가능한 경미한 사항은 현장에서 즉시 시정, 중대한 위반사항은 위반 유치원에 서면 통보(공문) 후 조치결과 확인
- ※ 필요시 어린이급식관리지원센터와 협조하여 점검 추진

5. 「유치원급식 식중독 중점관리 대책」 추진**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 부과¹⁰⁾
- 시·도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단 발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 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
- 담임교사의 병결 유아 수 파악 및 보건 담당 교사의 모니터링 과정에서 이상 징후 발견 시, 반드시 원장에게 보고하고 상황 판단 회의 실시 후 ‘식중독 의심’으로 판단 시 즉시 보고(신고)
- 유치원 식중독 대책반 구성·운영을 통해 신속한 환자 파악 및 치료 조치
- 식중독 발생 시 원인 규명을 위한 시·군·구청 역학조사에 적극 협조
- 식중독 의심환자 발생 시 대응 절차에 따라 적극 대응
- 식중독 사고 발생 시 바로 학교안전공제회에 통지

10) 「식품위생법」 시행령 제67조 [별표2]

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·기록
- 보존식은 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 봉투에 조리·제공한 식품의 매회 1인분 이상(150g 이상 보존 바람직)의 분량을 -18°C 이하에서 144시간(6일) 이상 보관
 - ※ 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
- 채취 시 손이나 기물에 의한 2차 오염 주의
- 보존식 기록지에 식단명, 채취일시, 냉동고온도, 폐기일시, 채취자 등 기록 관리 ([서식6] 보존식 기록지)
- 식중독 사고 발생 시 소독 처리 등 훼손 금지
- 식중독 등과 같은 위생사고 발생 시 원인 규명 자료이므로 역학조사 관계기관에 보존식 인계 시 수거증 받고 인계(책임소재 명확화)
- 보존식 미보관(위반) 시 과태료 400만원 부과¹¹⁾

다. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과 및 책임소재에 따라 위탁급식업체, 식재료 공급업체에 대해 계약 해지, 치료비 등 손해배상, 징계 요구 등 후속 조치
- ‘학교안전공제회’의 학교급식 위생사고 보상규정 적용 철저 및 홍보 강화
- 식품위생법령 및 학교급식 법령상 처벌(징계)기준, 식중독 사고 및 급식 위생·안전 점검 결과 처분기준 적용
 - ※ [참고자료13] 「경기도교육청 학교급식 위생사고 발생 시 처분기준」 적용

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

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

11) [참고자료16] 식품위생법 과태료 부과기준

■ 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대응 절차

구 분	수행 사항	관련 담당
<1단계> 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결석생 사유 파악 및 유아 관찰 후 원내 보고 ○ 원장 주재 대책협의를 통해 신고 여부 결정 <ul style="list-style-type: none"> ▷ 대책협의 - 관리자, 영양교사·영양사 등 참석 ▷ 방역당국과 협의하여 급식 중단 여부 결정(당일) 	<ul style="list-style-type: none"> ○유아(담임교사) → 원장 ○유치원
<2단계> 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식중독 의심환자 발생 신고 및 보고(서식7-1,2) <ul style="list-style-type: none"> ▷ 유치원 단위 식중독 비상대책반 가동 	○유치원 → 보건소 및 교육(지원)청 → 교육부
<3단계> 원인·역학 조사 준비 및 실시	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원인·역학조사 전 확인사항 준비 철저[참고자료13] <ul style="list-style-type: none"> ▷ 식중독 의심환자 발생 경위, 최초증상 일자, 주요 증세(설사, 구토 횟수) 등 파악 및 기록 철저 <ul style="list-style-type: none"> - 증상이 심한 유아 대상으로 1:1면담 조사 실시 - 역학조사 종료 전까지 유아 귀가 보류 ○ 식중독 원인·역학조사 적극 협조 <ul style="list-style-type: none"> ▷ 환자규모·분포도, 특이사항 파악 등 조사 협력 ▷ 급식실 현장 보존, 유치원급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공 <ul style="list-style-type: none"> - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거 - 설문조사(환자·대조군 조사), 채변 검사 실시 	<ul style="list-style-type: none"> ○유치원 ○교육지원청 <ul style="list-style-type: none"> - 사군구(위생부서) - 관할 보건소(감염부서)
<4단계> 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식 재개 여부 결정 ○ 급식실, 교실 등 유치원시설 대청소 및 소독·방역 ○ 가정통신문 등으로 학부모의 이해와 협조 유도 ○ 학교안전공제회에 발생 사실 통보 ○ 언론 보도 대응 철저 	<ul style="list-style-type: none"> ○유치원 ○ 각 기관
<5단계> 모니터링	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유증상 유아 지속적 모니터링 ○ 개인위생관리 지도 및 식중독 예방 교육 실시 	<ul style="list-style-type: none"> ○유치원 및 교육지원청 ○유치원

6. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

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

- 식품의약품안전처고시(제2023-66호) 「위생용품의 기준 및 규격」의 기준을 준수하여 적합한 제품을 용법·용량에 맞게 사용
- 급식실에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 용량에 맞게(또는 기준 사용량 이하로) 사용하되, 유아들의 건강과 안전을 위하여 반드시 **수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용**(친환경세제 및 수산화나트륨(NaOH) 1% 미만 사용 권장)
- 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저
 - 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 [참고자료20]
 - 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시

나. 채소 및 과일류 소독제 사용 시 준수사항

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

7. 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 안전작동 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 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

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 사건 확인 등 유치원생들 각종 안전사고 예방관리 철저
- 교직원 및 유치원생 대상 급식 관련 안전교육 실시

III

유치원급식 영양 및 식생활 관리 강화



기본방침

- 「학교급식법」(2021.1.30. 시행)이 개정됨에 따라 유치원도 학교급식 대상에 포함되어 유아의 건강한 성장·발달 지원을 위해 유아기에 적합한 영양관리기준 준수 및 균형 잡힌 급식 제공 강화
- 건강지향적인 영양관리로 유아기부터 올바른 식사 선택 및 식습관 형성 지원
- 알레르기 유발식품 표시제 및 영양표시제 시행으로 안전한 식생활 관리 확보



추진 방향

1. 영양관리

가. 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

- 유치원생 학교급식 영양관리기준 준수¹²⁾(점심식사 1회의 기준량을 제시(간식 제외))

에너지 (Kcal)	단백질	비타민A (μ g RAE)		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
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
- 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), 학교의 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

12) 「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)
 - 식단 구성 예

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

※ 유아 수 100인 미만인 사립유치원의 경우 어린이급식관리지원센터 의무 등록

〈어린이급식관리지원센터〉

- 유치원 집단급식소 대상은 어린이급식관리지원센터에 등록하여 위생 및 영양관리에 관한 지원을 받아야 한다.¹³⁾
 - ※ 식단 작성 및 메뉴별 열량 등 산출 시 활용
- 연령별 기준 식단 및 영양량을 충족시키는 어린이 맞춤 레시피 제공
 - ※ 어린이급식관리지원센터 홈페이지 : <https://ccfsm.foodnara.go.kr/>

2. 영양·식생활 교육

가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화

- 「유치원 교육활동(운영)계획」에 ‘건강한 식생활 및 영양교육 강화’ 반영 및 실시
- 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행
 - 놀이주제 및 창의적 체험활동 시간 활용(월 2회 이상)
 - 유치원 교육과정의 놀이주제에 건강한 식생활 및 영양교육 포함
- ※ 「유아 영양·식생활 교육안내서」 참고('23년 보급)
- 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 매주 수요일 ‘잔반 없는 날’ 운영 등 잔반 안 남기기 교육, 학부모 대상 급식 관련 정보 제공
- ‘아침밥 먹고 등원하기’ 지도 및 학부모 교육 등으로 아침 결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성
- 급식시간을 통해 식생활 교육, 식사예절 교육, 편식 교정 등 관련 교육을 다양하게 실시하는 등 급식현장을 식생활 교육의 장으로 활용, 영상장비(인터넷 활용) 등 교육환경 마련
- 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 유아에 대한 식생활 관리
 - ※ 가정 내 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모 대상 교육 실시
- 식사 지도
 - 식사 태도 및 식사예절은 식사 전·후 인사하는 습관 음식물 입에 넣고 말하지 않기, 식사 시 다른 사람에게 소리를 지르지 않기 등
 - 위생 습관 식사 전 손을 깨끗이 씻고 바르게 자리 앉기, 식사 후 식기와 수저는 스스로 정리하는 습관 등
 - 연령별 식행동 특징 및 식사 태도 발달에 따라 지도

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

자료 : 아동영양과 건강교육(교문사 2010)

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

나. 편식 및 비만 영양·식생활 지도

－ 편식 유아 지도

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

참 고

- 가족이 편식을 하지 않는다.
- 조리법 다양화로 유아의 긍정적 관심을 유도한다.
- 즐거운 식사 분위기를 조성한다.
- 음식을 강제로 주지 않으며, 식사량에 대하여 지나치게 관심을 나타내거나 강요하지 않는다.
- 식재료를 이용한 요리 등 체험 등 교육을 실시한다.

－ 비만 유아 지도

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

다. 식품 알레르기 지도

- － 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화¹⁴⁾
 - 위반 시 유치원급식관계 교직원에게는 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)

14) 「학교급식법」 개정, '13.11.23)

- 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
- 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴(제거식, 대체식 등)에 대해서는 보호자가 희망할 경우 도시락 지참 가능

라. 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립
 - 나트륨 및 당류 저감화 계획을 유치원급식 운영계획 등에 반영·수립
 - 유치원급식 운영평가 시 유치원별 계획 수립·이행 여부 확인
- 유치원급식에서 나트륨 저감화 실천
 - 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, **‘염도계’를 구입하여 활용**
 - 저염식단 제공 방법
 - (1) 칼륨과 마그네슘이 풍부한 식품 사용
 - (2) 가공식품보다 신선식품 구매하기
 - (3) 나트륨을 줄인 양념 재료 구매하기
 - (4) 조리법 변경

마. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 ‘영양표시제’ 실시 강화

- 영양량이 표시된 식단표는 가정 통보 및 유치원 홈페이지에 공개하고, 주간 식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시

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)
- (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 식사 지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시

사. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영

- 영양교사의 직무 역량 강화 및 교육 활성화를 위해 교육 연수프로그램 운영 및 교육자료 개발·보급, 교육연구회 등 적극 지원
- 방학기간을 이용하여 영양교사 및 영양사 대상 영양상담 등 전문교육 실시

3. 영양상담 프로그램 운영

가. 영양상담실 운영

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

나. 유아 건강상태에 따른 영양상담 프로그램 운영

- 식사조절이 필요한 유아 상담 희망 조사 및 영양상담 운영계획 수립

4. 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
- 중심교육지원청(6개*) 순회 영양교사 배치 및 권역별 급식관리 지원 컨설팅
 - * 고양, 부천, 성남, 안양과천, 용인, 의정부
- 중심교육지원청에서 식단표, 영양소식지 등 자료개발 안내

나. 중심교육지원청 순회 영양교사 급식관리 지원 컨설팅 내실화

- 교육지원청 담당자 및 순회영양교사 협의회 등 지원 확대
- 소규모 사립유치원 급식지원 컨설팅 결과 평가 [보고서식7]

5. 유치원급식 지원체계 강화

가. 유치원급식 담당조직 및 전문인력 보강

- 급식 전담부서 설치 및 전문인력 확보
 - 교육(지원)청의 위생·안전점검 및 컨설팅 지원, 영양·식재료 관리, 급식현안 대응 관련 업무가 증가하고 있어 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
- 일정규모 이하 유치원(원아 수 50명~100명 미만 사립유치원)의 급식관리 지원을 위해 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사 적정인원 배치 추진

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, 급식운영 자료, 식단 및 레시피, 유아 식생활 교육 및 영양상담 관련 자료, 교육훈련 프로그램 운영 등 업무지원 강화

다. 유치원급식 인력 처우 및 근무여건 개선

- 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진
- 시간외 근무 시 수당 지급, 직계존비속의 경조사 시 특별휴가 부여
- 학교회계직원 배치 유치원에 정규직을 배치할 경우는 기존직원의 고용안정 방안도 함께 고려
- 급식인력 근무여건 개선
- 지역 실정, 시·도별 채용규정(조례, 규칙 등), 급식여건 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
- 영양교사 및 영양사, 조리종사자 '대체인력풀' 운영으로 질병 및 감염병 등 긴급한 휴가 사용 등에 따른 대체인력 지원방안 강구(교육청 단위 통합운영 권장)
- 영양교사 및 영양사, 조리사, 조리원 대상 전문성 향상 등을 위한 교육 및 연수프로그램 운영 확대

IV

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 품질관리기준¹⁵⁾ 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표2에서 규정한 ‘학교급식 식재료 품질관리기준’에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용 [첨부자료1]
- 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 권장
- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용 업체 권장

나. 식재료의 원산지 표시제 준수¹⁶⁾

- (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, 찌쌀 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 / 해당 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 통보하고 홈페이지에 추가 공개

15) 학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 [별표2]

16) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 및 대외무역법 제33조

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

－ 관계법령 및 안내자료

- 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 제3조, 동법 시행규칙 제3조제2호 [참고자료4] ‘영업소 및 집단급식소의 원산지 표시방법’ 참조
- (농수산물) 농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>) - [원산지표시 종합 안내 서비스]
- (수산물) 수산물품질관리원(<http://www.nfq.s.go.kr>) - [원산지표시]
- (축산물) 축산물품질평가원(<http://www.ekape.or.kr>)-[축산물원패스, 축산물이력관리시스템 운영¹⁷⁾]

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 거래일로 부터 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 홈페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 유치원 홈페이지에 관련 QR코드 또는 URL 게시 ※ (QR코드 또는 URL 다운 방법) 축산물원패스 홈페이지 로그인 → 오른쪽 상단의 우리학교 QR 코드 및 URL 다운 → 유치원 홈페이지에 QR 코드 및 URL 게시
	(선택2) 유치원 홈페이지에 축산물 조리시 마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 표시·게시	
※ 다음 중 하나의 수단 선택 : 메뉴판 또는 메뉴게시판, 거래명세서 또는 거래영수증, 수입신고확인증, 이력관리대상축산물 이력관리시스템 출력물, 별도 게시판 또는 팸말, 「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 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사 의뢰
- ※ 축산물 검수 원패스 운영: 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

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

2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의(자문) 의무화

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

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 유치원운영위원회 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정¹⁸⁾

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

- 식재료 품질 기준(학교급식 시행규칙 제4조제1항)

품목	품질 기준 내용	비 고
농산물	<ul style="list-style-type: none"> □ 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 농산물을 사용(단, 원산지표시대상 식재료가 아닌 농산물은 제외) □ 쌀은 수확 연도부터 1년 이내의 것을 사용 	
축산물	<ul style="list-style-type: none"> □ 「축산물위생관리법」 제9조2항에 따라 식품안전관리 인증기준(HACCP) 적용 도축장에서 처리된 식육을 사용 	
수산물	<ul style="list-style-type: none"> □ 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 수산물 사용 	
가공식품 및 기타	<ul style="list-style-type: none"> □ 유치원운영위원회의 심의를 통해 결정된 가공완제품의 품질 기준을 준수 □ 김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP)적용 업소에서 생산된 제품 사용 	<p>※ 식품위생법상 '즉석판매제조·가공업'의 영업신고를 한 업소에서 생산된 식품은 유치원급식에 사용할 수 없음</p>

※ 「학교급식법 시행규칙」[별표2] '학교급식 식재료 품질관리기준'을 참고하여 준수 [참고자료6]

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

※ 인증제품(HACCP인증, 전통식품인증, 친환경인증 등) 요구 시, 해당 인증마크 확인

※ 한국식품안전관리인증원 홈페이지 통해 HACCP인증업소 검색 가능

※ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1)에 따라 '유통기한'이 '소비기한'으로 변경 되는 바 검수 시 확인

18) 학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)

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 공급 업체를 선정 [참고자료14]
- 유치원운영위원회에서 식재료 등의 조달방법 및 업체 선정 기준 심의
- 식재료 공급업체 선정 및 관리기준

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

3. 안전과 품질이 우선적으로 고려되는 식재료 구매

가. 식단 작성에 근거하여 식재료 구매

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

예시) 식재료 구매량 산출 예

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

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

나. 우수한 식재료 사용 확대

- 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대
 - 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
 - 생산자단체 직거래 및 공동구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감
- 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도
- 식재료 구매 시 원산지과 규격 및 품질기준을 분명하게 제시

예시) 축산물 발주 예: 한우 1등급, 양지, 냉장육, 국거리(절단, 덩어리)
- 가능한 국내산 우수 식재료를 사용하되 부득이한 경우 수입산 허용

다. 유관기관과 연계한 식재료 안전성 검사

- 지자체와 협조하여 식재료 수거 후 농·수산물 안전성검사소(농·수산물 등 방사능검사), 경기도 동물위생시험소(축산물 한우유전자검사) 등에 의뢰
- ※ 급식 식재료 구매 시, 안전성 검사 관련 협조 사항(특수계약조건 명시)

<예시> 유치원장은 계약상대자가 납품한 식재료에 대하여 식품위생 또는 학교급식 관계 공무원으로 하여금 안전성 검사를 요청할 수 있으며, 계약상대자는 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거*할 수 있도록 협조한다.

[*근거: 「학교급식법」 제19조 제1항]

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

라. 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 역학조사 결과 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 위변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 유치원에 1년간 참여 제한 등
- 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개
 - 「학교급식법」 위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수
 - 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 홈페이지에 공개

마. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수

- 「지방계약법령」 및 「행정안전부 예규」, 「지방자치단체 입찰시 낙찰자 결정기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」을 준수하여 계약업무 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

V

유치원 급식비 지원 및 관리



기본방침

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



추진 방향

1. 2025년 유치원 급식비 지원 계획

가. 지원대상 및 일수

- 지원대상: 경기도 내 공·사립 유치원에 재원 중인 유아
- 지원일수: 사립유치원 203일, 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
- 2025년도 유치원급식 지원단가 인상 세부사항

유치원급식 지원단가 항목별 인상 기준

- 식품비: 6%
 - 최근 2년간 소비자물가지수(농·축·수산물, 가공식품) 월별 평균 인상률 6%
- 운영비: 4.43%
 - 최근 2년간 생활물가지수 월별 평균 인상률 4.43%
- 인건비: 집단 임금교섭 인상률(급식 교육공무직원)
 - ※ 총액 단가로 지원되는 사립유치원 및 사립(인가)대안학교는 정부 최저임금 인상을 적용

다. 2025년 유치원 급식비 지원단가: 유치원 규모에 따라 구간별 단가 적용

- 공립 유치원: 식품비 및 운영비 단가 분리

(단위 : 명, 원)

구분 \ 유아수	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	3,420	3,390	3,300	3,220	3,130	3,060	2,980	2,900	2,830	2,750	2,690	2,610
운영비	400	400	390	380	370	360	350	340	330	320	320	310
지원단가	3,820	3,790	3,690	3,600	3,500	3,420	3,330	3,240	3,160	3,070	3,010	2,920

－ 사립유치원 : 총액단가 지원(식품비, 운영비, 인건비 포함)

(단위: 명, 원)

구분 \ 유아수	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	4,770	4,740	4,480	4,230	3,960	3,880	3,880	3,880	3,880	3,880	3,880	3,880

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 [급식비 지원금 신청 (서식①) 참조]

나. 지원: 교육지원청에서는 지원신청서의 유아 수와 유아학비지원시스템(e-유치원 시스템)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 ([서식②] 참조), 유아별 정산 세부내역 ([서식③] 참조)

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(203일) 내 급식비 추가 징수 지양하고, 급식 지원 일수 초과 시에만 수익자부담급식비 추가 징수 가능

<예시> 급식단가 4,770원, 급식일수 210일 경우, 추가 징수액은?

⇒ 4,770원×7일 = **33,390원**

- 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)를 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)
- 인건비 : 급식전담직원의 인건비로만 집행(급식 이외의 업무를 겸직하는 경우 전액 집행 불가)
- 급식비를 집행함에 있어 우선 식품비로 집행토록 하고, 운영비, 인건비 등 경직성 경비는 최소 필요경비만 집행될 수 있도록 집행에 유의하시기 바람
- 급식비(중식) 이외의 항목은 지원 불가
- 급식에 포함되지 않은 우유, 간식, 요리 수업 등
- 교직원 급식비 관리
- 유아 1인 1식당 지원되는 급식지원금(무상급식비)+자치단체 지원금*으로 책정하는 것을 원칙으로 운영
- * 자치단체 지원금 : 1인당 금액으로 지원되는 사업에 한함(예: 우수농산물, 쌀 지원금)
- 급식지원금 및 유아 수익자부담급식비로 지출 불가
- 방학 중 종일반 운영 시 급식지원금으로 지출 불가(수익자부담급식비는 가능)
- 사업 종료 후 정산에 대해 학부모에게 홈페이지 또는 가정통신문으로 안내하여 집행의 투명화

급식지원금 지출 원칙(교육청, 지자체)

- 유치원 교비 통장(교육정보조금)과 시보조급식비 통장(시보조금) 사용
- 지자체 계좌에서 식품비로 우선 지출
(지출 우선 순서 : 식품비 >> 운영비 > 인건비)
- 해당 계좌에서 신용(체크)카드로 직접 집행

다. 신청 및 정산 서식(예시)

- 서식① [급식지원금 신청]

[단위 : 일, 원]

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

※ 사립유치원의 급식일수는 20일 고정(2월, 8월 제외)

- 서식② [급식지원금 분기별 정산]

[단위 : 일, 명, 원]

유치원명	급식지원단가	실제지원유아수	_분기 급식일수				지원액	집행액				잔액 (지원액-집행액)
			_월	_월	_월	계		식품비	운영비	인건비	합계	

- 서식③ [유아별 정산 세부내역]

[단위 : 일, 명, 원]

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

라. 기타사항

- 급식비 지원 현황을 학부모에게 정확히 안내
- 급식비의 개념은 월 단위가 아닌 1식으로 산출
- $\text{급식비} = \text{급식단가} \times \text{급식일수}$

<예시> - 1개월에 96,000원 12개월 징수(×)

- 1식 4,770원, 1개월 급식일수 20일인 경우, 급식비는 95,400원

- 급식의 질 유지를 위하여 급식일수 준수

<예시> - 공립: 190일 급식지원금으로 200일 급식 운영 금지

- 사립: 203일 급식지원금으로 210일 급식 운영 금지

4. 유치원 급식비 집행시 유의사항

- 수익자부담 급식비는 제외하며, 해당 분기 실제 지원 유아 수와 집행액 현황을 파악하고자 함
- 사립유치원의 경우 유아 전입·전출·장기결석이 있을 경우 서식 작성 후 비고란에 사유 기재(성명, 전출입 일자 등)
- 분기별 월초(3, 6, 9, 12월) 급식 유아 수를 급식 지원대상 인원수로 결정
단, 사립유치원은 전입·전출 반영, 학사일정(2월, 8월 포함)을 고려한 203일 지원

<예시> 3월 초 급식 유아수 100명인 경우, 3~5월 유아 전출입과 상관없이 해당 분기 동안은 100명으로 처리

→ 단, 분기 중 전체 유아 수 대비 5% 이상 증감 발생 시 교육지원청과 협의하여 지원대상 인원수 변경 결정 가능

- 급식지원금 정산서의 대상 유아 수와 e-유치원 시스템상 등록 유아수 차이 발생 시 사유 확인 후 지원
※ 객관적 증빙 서류, 출석부 사본, 급식비 지원영수증[참고자료1] 등
- 업무경감 차원에서 유아학비지원시스템(e-유치원 시스템)에서 확인 가능한 유아의 영수증 제출 생략 가능
- 서식 ①, ②, ③은 예시이며, 변경 가능

VI

2025년 유치원급식 사업별 보고사항

번호	보고사항	작성대상	보고기한	서식
1	유치원 급식 명단 * '25년 3월 이후 신설학교는 개교 즉시 명단 보고	전체 공·사립 유치원	2025. 3. 18. / 개교 즉시	서식 1
2	위탁급식 명단 및 현황	전부위탁급식 유치원	위탁급식 계약체결 시	서식 2-1 (유치원용)
			2025. 6. 30. / 2025. 12. 30.	서식 2-2 (교육지원청용)
3	유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리 현황	공립유·조리교 사립유 200인 이상	2026. 3. 6.	서식 3
4	유치원급식비 실적 보고	전체 공·사립 유치원	2026. 3. 19.	서식 4-1(사립유) 서식 4-2(공립유)
5	유치원급식 기구 현황	공립유·조리교	2025. 3. 28.	서식 5
6	유치원급식 실시 현황	공립 단설유 전체 사립 50인 이상	2026. 3. 4.	서식 6-1
				서식 6-2
				서식 6-3
7	소규모사립유치원 관리지원 결과	순회영양교사 배치 중심교육지원청(6개)	2026. 1. 9.	서식 7
8	후드 청소관리	공립유·조리교	2025. 10. 31.	서식 8-1 서식 8-2

[보고서식1]

2025년도 유치원 급식학교 명단

연번	교육지원청	시군	유치원명	학교수 (유치원수) (1. 분교)	설립 형태 (공립, 사립)	전체		종식 급식인원						지역유형 (특, 농, 읍, 도시)	운영방식 (직영, 위탁)	조리방식 (단독, 공동조리, 비조리)	<비조리교 만 작성> 공동조리 교명	<공동조리교만 작성>		배식방법 (교실, 식당, 영행) -유아기준-	식당좌석 수 -유아기준-	사용연료 (LNG, LPG)	연간 급식인원수 (최대 지원 가능 인원수, 203인)	무상급식비 단가 구성(1인 1식 기준, 우유값 미포함)					교직원 급식단가 (원) (E>=A)				
						학급수	유아수	특수 학급수	일반 학급수	학생수 (특수포함)	유아수	학생수	교직원등					비조리교 급식인원수	소계					최초급식개 시일 (19XX- XX-XX)	급식소 (조리실, 식당 등) 설치년도	비조리교 현황	유치원명 (급식인원 수)	무상급식 지원단가 (A)= (B+C+D)		식품비 (B)	운영비 (C)	인건비 (D)	LPG 추가
예시	○○	○○시	○○유		사립	10	250				250	40	-	290	#####	1999		직영	단독		식당	200	LNG	200	3,160	2,000	500	660		3,500			
	○○	○○시	○○유		사립	5	120				120	20		140	#####	2012		직영	공동		교실	0	LNG	200	3,330	2,130	300	900		3,600			

2024.10. 현재 보통시 기준 학교급식법 제정 이후 0. 1년 이내 1. 10~99인 2. 100~199인 3. 200인 이상	집단급식소 신고번호	어린이급식 관리지원센터 가입여부 (‘1’ 기재)	인력현황(조리유치원만 기재) ※ 비조리 유치원 제외						전화번호 (유치원 급식 담당자 사무실)	비고	영양(교)사/ 조리사/ 조리원 관련	영양(교)사 공동배치 현황						조리사 및 조리원 근무현황				영양(교)사, 조리사 등 겸직 여부	“학교급식법 제정 이후 영양(교)사 미 제출 사유 및 항후처리	비고					
			영양(교)사		급식종사자 인원수							성명	본 유치원 주당 근무시간	*공동배치 유치원 현황1		*공동배치 유치원 현황2		*공동배치 유치원 현황3		주당 근무시간 계	조리원 주당 근무시간 ※ 조리사의 급식실 종사자								
			고용형태 (단독, 공동)	영양교사 (해당시 ‘1’)	영양사 (해당시 ‘1’)	조리사	조리원 (조리실 무사)	합계 (영양(교)사+조리사+조리원(실무사))	유치원명					유치원 주당 근무시간	유치원명	유치원 주당 근무시간	유치원명	유치원 주당 근무시간	조리원1		조리원2	조리원3	조리원4명 이상 모두 작성 예) 조리원4(20시간) 조리원5(10시간)						
			2	00구 제560호		단독		1	1					1	3	031-000-00		홍길동	40							40	40	40	
1	00시 제56호		공동		1	1		2			김교욱	20	★유	20				40	40										

유치원 비작성 부분(셀 삭제 금지, 병합 금지)

※ 작성요령(2025. 4월 기준)

- 작성 대상 : 단설 공립유, 사립유치원
- 급식인원수 : 유치원 유아 수, 교직원 수 기재
- 최초급식개시일, 급식실(조리실, 식당 등) 설치년도: 최초 개원일과 동일하면 개원일 작성
- 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(2025.03.01~2026.02.28까지) 급식일수
12. 2024. 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 등록 시 ‘1’ 기재
15. 고용형태: 영양교사·영양사 단독배치 시 ‘단독’, 2개원 이상 공동배치일 경우 ‘공동’
16. 공동배치 유치원명: 영양교사·영양사 공동배치 시 본 유치원 외 유치원명 모두 기재
17. 조리사: 조리사 면허증 소지자 채용 시 ‘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]

2025년도 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/2025-3-4] 형태로 계약일과 만료일을 기재

[보고서식2-2]

2025년도 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/2025-3-4] 형태로 계약일과 만료일을 기재

[보고서식3]

2025년도 유치원급식 음식물쓰레기 발생 및 처리 현황

교육청명	지역명	공·사립	설립 연월	유치 원명	운영 방식	배식 방법	급식인원수			음식물 쓰레기 발생량				음식물쓰레기 처리 방법(해당란에 "1" 기재)-중복 가능					음식물 쓰레기 업체 위탁한 경우만 작성						무상 처리 "1" 기 재	총처리비용 (단위:원) (3월~25년2월 말)	급식 운영 특이사항 (급식미실시, 계약 변경, 발 생량 및 처리 비용 증감사유 등)	비고			
							유아수	교직원 수	총 합계	구분 (발생기간)	급식일수 (단위:일)	발생량(단위:kg)			위탁 업체	음식물 처리기기 사용	종량제 봉투사 용	푸드 뱅크	기타 (방법기 재)	업체명	계약방법(현재기준)										
												전처리	순수 잔반	총 발생량							정액제		종량제 이용 "1"기재	단위 (kg,ℓ)					단가 (단위: 원)		
																					처리기간 (단위:개 월)	처리단가 (단위:원/1개 월)									
수원	수원	공립	병설	00유	직영	식당	30	100	130	3월~26년2월말	187				1			1			OOO	1	10	100,000				1,200,000		예시	
화성·오산	오산	공립	단설	00유	직영	교실	150	30	180	3월~26년2월말	190					1	종량제 봉투														예시
성남	성남	사립		00유	직영	교실	210	70	280	3월~26년2월말	200				1										1	kg	100	1,000,000		예시	

- 전체 셀 병합 금지!!
- 제출대상 : 공립유(조리교), 사립유(200인 이상)
- 배식방법 : 식당, 교실, 병행
- 급식인원수 : 유치원,교직원 등 모두 포함(전년도 10월에 공시되는 원아 수로 작성)
- 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
- 음식물쓰레기 처리방법 : 위탁업체, 음식물 처리기 사용, 종량제봉투 사용, 푸드뱅크, 기타 처리(ex 가축사료(돼지농장 제외), BTL에서 처리 등) 중에서 선택
- 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 비교란에 작성(예 : 월 500kg 이하 70,000원, 초과 시 kg 당 100원)
- 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
- 기간: 25년 3월~ 26년 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
- 급식운영 특이사항: 급식 미실시, 계약 변경, 음식물쓰레기 및 처리비용 증감 사유 등

[보고서식4-1]

2025년 유치원 급식비 실적 보고(공립유)

시·군·명	급	유치원명	설립법	행정구	지원학생수	지원단가(원)	지원일수(일)	분당 대상 학교급식경비															분당 미대상 인건비(단위:천원)			
								지원액(단위:천원)			집행액(단위:천원)										비용액(단위:천원)					
											교육				시군청				합계					교육	시군청	합계
								교육	시군청	소계	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	소계	식품비	운영비	인건비	계				
	유									-				-				-	-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-	-

※ 작성기준일: 2025. 3. 1.~2026. 2. 28.

※ 지원일수: 공립 유치원 190일

※ 지자체(도청, 시·군청) 지원금은 식품비 우선 집행하고 운영비, 인건비 순으로 집행

[보고서식4-2]

2025년 유치원 급식비 실적 보고(사립유)

시군명	급	유치원명	설립법	구 행정 동	수 아 수	지원단가 (원)	지원일수 (일)	지원액(단위:천원)			집행액(단위:천원)												비용액(단위:천원)		
								회 비	사 관 장	소 계	교 육				시 군 청				합 계				교 육	사 관 청	합 계
											식 량 비	후 생 비	인 건 비	소 계	식 량 비	후 생 비	인 건 비	소 계	식 량 비	후 생 비	인 건 비	계			
	비									-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-
										-				-				-	-	-	-	-	-	-	-

※ 작성기준일: 2025. 3. 1.~2026. 2. 28.

※ 지원일수: 사립 유치원 203일

※ 지자체(도청,시군청) 지원금은 식품비 우선 집행하고 운영비, 인건비 순으로 집행

[보고서식5]

유치원 급식기구 현황

지역명	설립별	유치원명	급식 인원		급식 기구 현황															기타 (갑지동세척기, 진반처리기 등)					
					살균수 제조장치				HACCP 자동화시스템		자동튀김기			자동그리스트랩정화장치			애벌세척기		다믹서기					야채절단기	
			유아수	교직원 등	보유수량	제조사	모델명	설치년도	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	설치년도	품명 (애벌세척기, 수류담금세척기, 스마트세척기)	보유수량	제조사	설치년도	보유수량	제조사	설치년도	품명
수원시		00유			2	○○○ (주)/ □□(주)	0000/ aaaa	2023/2024																	

조리설비 현황																				비고				
조리솥(국솥, 튀김솥, 볶음솥)					레인지				부침기				오븐기				식기세척기							
보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)			보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)		보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)		보유수량	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)		종류 (일체형 2탱크, 3탱크, 스마트형 등)	설치년도	주요 에너지원 (가스, 전기 등)					
		가스	스팀	전기			가스	전기			가스	전기			가스	전기			가스		스팀	전기		
6	2018/2020/2023	4		1				1				1				1				1				

※ 작성요령

- 작성대상: 공립 단설유 조리교
- 작성기준: 2025. 3. 1.
- 설치년도가 여러 개일 경우에도 한셀에 입력(행 추가 금지)

[보고서식6-1]

2025년 유치원급식 실시현황(공립유, 교육지원청)

시.군.구	1) 급 별	학교 (유치원명)	2) 설 립 별	3) 유 치 원 유 형	4) 유 치 원 방 식	5) 조 리 방 식	6) 금식학교 및 학생수 현황 (단위:명)			7) 금식당가 (단위:월)			급식 인원수	8) 2025학년도 학교급식 수입내역(천원)																
							전체학생수		금식인원수		유치원 월 별	학생 월 별		교직원 월 별	유치 원	학생	교직원	교육청					지자체			기타		수입 총계 (A)		
							(유치원) 월 별	학생수	유치 원	학생								무상 급식비	저소득 층 지원금	시설 설비 비	인건 비	기타 (급식차량 경비등)	학교 (유치원) 자체	무상 급식비	시설 설비 비	기타 (운영비 등)	수익 자		금액	자원 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) 2025학년도 학교급식 지출내역(천원)																				비고										
①시설.설비비					②식품비					③인건비					④운영비															
교육청		학교 (유치원) 자체	지자체	기타	소계	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타	소계	공무원 인건비	교육공무직본 인건비				시설 및 설비의 유지비					연료비, 소모품비, 기타				소계	이월금	지출 총계 (B)			
교육청 (급식 팀)	교육청 (기타 팀)											기본운 영비및 목적사 업비	무상급식비		학교 (유치 원) 자체	수익자	기타	소계	교육청 (유치 원) 자체		지자체	수익자	기타	교육청 (유치 원) 자체				지자체	수익자	기타
													교육청	지자체																
																												예)		
																												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: 2025. 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 비교란에 반드시 기입

● 급식 수입·지출내역

- 예산 작성기준 : 수익자부담금 2025.3.1.~2026.2.28, 교육비특별회계 2025.3.1.~2026.2.28, 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(2024학년도에서 2025학년도로 이월)은 재원별 포함 작성

9). 유치원급식 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
- ※ 2025학년도 신설유치원 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

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: 급식용송강기의 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]

2025년 유치원급식 실시현황(사립유, 교육지원청)

시.군.명	1)급별	학교명 (유치원명)	2)설립별	3)지역 유형	4)운영 방식	5)조리 방식	6)급식학교 및 학생수 현황 (단위:명)				7)급식단가 (단위:원)			급식 인원수	8)2025학년도 학교급식 수입내역(천원)													
							전체학생수		급식인원수		유치원	학생	교직원 등		교육청				2025학년도 학교급식 수입내역(천원)									
							(병설) 유치원	학생수	유치원	학생			교직원 등		유치원	학생	교직원 등	무상 급식비	저소득층 지원금	시설, 설비비	인건비	기타	학교 (유치원) 자체	무상 급식비	시설, 설비비	기타 (운영비등)	수익자	금액
○○시	단설유	○○유	사립		직영	단독	50		50				50														발견기금	
○○군	단설유	○○유	사립		직영	비조리	20		20				15		7,500													

9)2025학년도 학교급식 지출내역(천원)																								비고																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
③시설.설비비						④식재료비						⑤인건비						⑥운영비																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
교육		학교 (유치원) 자체	지자체	기타	소계	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타	소계	급식종사자 인건비				공무원 인건비	기본급 및 직책수 당급	무상급식비	학교 (유치원) 자체			시설 및 설비의 유지비				연료비, 소모품비, 기타				소계	이월금	지출 총계(B)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
교육청 (급식팀)	교육청 (기타팀)											교육청	교육청	지자체	수익자				기타	교육청	교육청	지자체	교육청 (유치원) 자체		수익자	기타	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체				수익자	기타	교육청	학교 (유치원) 자체	지자체	수익자	기타																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

●작성대상: 학교급식법 적용 사립유(원아수 50인 이상)

● 2025학년도 급식 일반현황

1) 급별 : 단설유

2) 설립별 : 공립, 사립, 국립

3) 지역유형 : 미기재

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

5) 조리방식 : “단독”, “공동”, “비조리”, “도시락운반”

6) 급식학교 및 학생수 현황 : 2025. 4. 1. 기준으로 작성(급식인원수는 중식 기준으로 작성)

※전체 학생수-병설유치원/ 급식인원수-유치원, 교직원 기재(전체유아수-유아수, 급식인원수-유아수는 미기재)

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

※ 교명 변경 등의 특이사항 비교란에 반드시 기입

● 급식 수입·지출내역

◦ 예산 작성기준 : 수익자부담금 2025.3.1.~2026.2.28, 교육비특별회계 2025.3.1.~2026.2.28, 반드시 교육청 및 외부에서 지원된 저소득층 급식비

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

◦ 수입총계(A) = 지출총계(B)

◦ 참고사항 : 간식 제외 / 무상급식비 교특과 지자체 구분 시 지원 비율로 계상 / 교직원급식비는 수익자부담금란에 기재

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

8) 유치원급식 수입내역

◦ 교육청 시설설비비, 인건비 미입력

◦ 기타 작성 시 주요 재원출처를 구체적으로 기재

◦ 전년도 이월금(2024학년에서 2025학년으로 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 유치원급식비(무상급식비)는 가급적 식품비로 전액 집행

③ 인건비

◦ 공무원 인건비, 기본운영비 및 목적사업비-교육청 : 미입력

’- 영양사, 조리사, 조리실무사 등 급식종사자 인건비 기재(기간제 영양교사, 대체인력 인건비 포함)

’- 무상급식비(교육청), 유치원자체, 수익자, 기타 구분 기재

④ 운영비

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

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

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

[보고서식6-3]

2025년 유치원급식 실시현황(급식유치원 및 유아(원아)수 현황)

[illegible][illegible]

2. 개원 및 통합 현황

1) 2025년 개원 : 유 1교, 초 2교, 중 1교, 고 1교, 특수 1교

① 초(2교) : ○○초(수원), △△초(수원)

② 중(1교) : ○○중(수원)

③ 고(1교) : ○○고(수원)

④ 특수(1교) : ○○학교(수원)

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

3. 2025년 유치원 현황 변동사항

1) 공동조리에서 단독조리로 변경(초 1교) : ○○초(수원)

2) 농촌에서 도시로 변경(중 1교) : 남양중(수원)

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

[보고서식7]

2025년 소규모사업유치원 관리지원 결과

[illegible]

- 제출기한: 2026. 1. 9.
- 작성대상: 순회교사 배치 중심교육지원청(고양, 부천, 성남, 안양과천, 용인, 의정부)

[보고서식8-1]

2025년(1~12월)후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황(교육지원청)

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

※ 작성요령

- ☐ 작성대상 : 공립 단설유치원 조리교
- ☐ 제출기일 : 2025. 10. 31.
- ☐ 작성방법 : 서식 8-2 유치원별 자료 취합 후 횡수별 유치원 수 기입
서식 8-1, 8-2 모두 제출
작성기준일: 2025. 12. 31. 기준으로 작성(실시 예정 포함하여 작성)

[보고서식8-2]

2025년(1~12월)후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황(유치원)

번호	지역명	공사립	급별	유치원명	후드 등 위험시설 대청소 전문업체 위탁 현황					연4회 미 실시 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 : 2025. 10. 24.

☐ 작성방법 : 실제 위탁 횟수에 0로 표기

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

작성기준일: 2025. 12. 31. 기준으로 작성(실시 예정 포함하여 작성)

VII

급식 기록지 및 참고자료

- [서식1] 유치원 급식일지
- [서식2] 조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서
- [서식3] 식재료 구매·검수서
- [서식4] 식품취급 및 조리
- [서식5] 배식 기록지
- [서식6] 보존식 기록지(나이스 사용)
- [서식7] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고·결과 보고
- [서식8] 지자체 급식비 정산보고용
- [서식9] 유치원 급식비 지원금 정산보고서
- [서식10-1] 식품알레르기조사서(예시) [10-2] 식품알레르기 유아의 학부모동의서
- [참고자료1] 식품위생법 제51조, 제52조
- [참고자료2] 학교급식법 및 동법 시행령
- [참고자료3] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행규칙
- [참고자료4] 급식시설의 세부기준
- [참고자료5] 학교급식 식재료의 품질관리기준
- [참고자료6] 경기도교육청 학교급식 유전자재조합식품(GMO) 사용제한에 관한 조례
- [참고자료7] 경기도교육청 학교급식 방사능오염식재료 사용제한에 관한 조례
- [참고자료8] 경기도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례
- [참고자료9] 경기도 학교급식 정보공개 조례
- [참고자료10] 유치원 조리실 내부 배치도(예시)
- [참고자료11] 활용하기 좋은 홈페이지
- [참고자료12] 유치원 원인(역학)조사 이전 확인사항 및 관련자료
- [참고자료13] 경기도교육청 학교급식 위생사고 발생시 처분기준
- [참고자료14] 식품안전관리지침
- [참고자료15] 식품위생법 과태료의 부과기준
- [참고자료16] 학교급식협력과-6135(2022.7.25.) 공문
- [참고자료17] 학교급식 분야 건강진단 적용사항
- [참고자료18] 식품안전 및 영양·식생활 교육 내용과 시행방법
- [참고자료19] 학교급식의 위생·안전관리기준 <학교급식법 시행규칙 [별표 4]>

[서식1]유치원 급식일지(나이스 활용 가능)

유치원 급식일지

20 . . .

구 분		유치원	유 아 수				유 아 외			총 원
			3세	4세	5세	총원	교직원	기타	총원	
재적인원										
중식	급식 인원									
	식단가(원)		학부모참여		월/년(회)	/	누적인원(월/년)		/	
	검식						학부모참여(월/년)		/	
	특기사항/비고									
냉장·냉동고 온도 확인		구 분		시 간		냉장온도(05℃)		냉동온도(-18℃)		
		출근 후								
		퇴근 전								
식기세척기·식기소독고 관리 ※ 소독이 가능한 식기세척기가 있는 경우, 식기세척기나 식기소독고 중 하나만 기록		식기세척기				식기소독고				
		행굼물 온도 (℃)	확인 여부	(○, X)		설정온도 (℃) 및 시간 (:)	확인 여부	(○, X)		
		관리기준 - 세척기 통과 식판 온도 71℃ 이상 - 세제 잔류 여부 확인 관리방안 - 세척기 작동법의 지시온도 이상에서 가동 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 세척기 A/S				관리기준 - 식기소독고 내 식판 표면온도 71℃ 이상 관리방안 - 식기소독고 설정 온도 시간 확인 - Thermo-label로 소독 확인 개선조치 - 식기소독고 온도, 시간 조정				
		Thermo-label 부착(월 1회)								
		20____. ____ . ____								

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

[서식2]조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

조리종사자에 대한 건강문진 및 동의서

성 명		성 별	남 · 여
생 년 월 일		소 속	

건강문진표	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

- 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
- 나는 휴일 또는 휴가 동안 위의 경우와 같은 증상이 있었다면 작업 전에 소속 부서 책임자에게 보고하는 데 동의합니다.
- 동거가족 중 식중독 증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있을 때 보고 하는 데 동의합니다.
- 나는 위의 사항을 지키지 않아 문제가 발생할 때 제재받음을 동의합니다.
- 나는 집단환자 발생 시 역학조사 기관에서 실시하는 검사에 협조할 것을 동의합니다.

일자 :

서명 :

[서식3]식재료 구매·검수서(나이스 활용 가능)

식재료 구매 · 검수서

○○○유치원

일 자 : 20 . . .

작성 자 : (확인)

확 인 자 : (확인)

연번	식재료 구매내역				식재료 검수					비고
	식재료명	원산지	규격설명	수량	원산지 확인 (○/×)	수량 확인 (○/×)	유통(소비)기한/ 제조일	온도 확인 (℃)	품질 상태 (○/×)	
1	쇠고기	국내산(한우)	양지,냉장	5kg	○	○	2025.03.02	1	○	
2	시금치	국내산	무침용	3kg	○	○	2025.03.02		×	잎 시들고 벌레 많음
3	두부	국내산	부침용, 450g	4.5kg	○	○	2025.03.07	6	×	1개 포장지 뜯어져있어서 반품함
4	딸기	국내산	특, 500g	4kg	○	○	2025.03.04		○	
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										

※ 구매(발주)와 검수를 동일서식으로 병행하여 활용

[서식4]식품취급 및 조리 기록지

(사립유치원용, 공립은 HACCP일지 대체사용 가능)

식품취급 및 조리

○○○유치원

급식일자 : 20 . . .

식단명	식재료명	취급 및 조리 방법	식품중심 온도확인 (○표)	소독제 농도 시간 확인 (○표)	작성자 서명
오징어 초무침	오징어	다듬기			○○○
	당근, 오이, 파	다듬기, 세척, 소독		○	○○○
	오징어	데치기	○		○○○
	당근,오이, 파	썰기			○○○
	오징어	썰기			○○○
오리훈제 (가공완제품)	오리훈제	재가열	○		○○○
개선조치 기록					

	가열 조리 온도	채소 과일 소독
기준	- 식품중심 온도 75℃(패류 85℃) 1분 이상	- 염수 농도 100ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 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

[서식5]배식 기록지

(사립유치원용, 공립은 HACCP일지 대체사용 가능)

배식 기록지

○○○유치원

급식일자 : 20 . . .

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

- 1) 과일 등 취급이 필요한 음식은 조리완료 시간을 기입
- 2) 완제품 음식은 조리완료 시간을 기입하지 않으나 배식완료 시간은 기입
- 3) 조리완료 후 배식완료 시간까지는 2시간을 초과할 경우, 개선조치 방안 마련해 기록

[서식6]보존식 기록지(나이스 활용 가능)

보존식 기록지

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

[서식7]식중독 보고서

[7-1]유치원 식중독 의심환자 발생 보고

유치원 식중독 의심환자 발생 보고

(‘25.00.00. ○○○○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	○○○	○○	○○○

2. 발생현황

- 인지일시 : 3.17.(월) 10:30경
 - － (인지상황) 00반 담임 000이 담당유아 중 설사 증상 유아가 2명 발생함에 따라 원장에 보고
- 보건소 신고일시 : 3.17.(월) 11:00경 △△보건소(신고자 : 원장 000)
 - － 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (유아 10명, 교직원 1명)
- 유치원 조치내용
 - － 유치원에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
 - ※ 유치원자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

- 현장방문 및 대책회의 참석자 : 00교육지원청 식품위생주사보 김길동
- 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과
 - － (가검물 채취) 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(`25. 3. 17. 17시 기준)

구분	반			합계
	3세반	4세반	5세반	
유아수				
환자수				

- 일일상황보고(작성예시)

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

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

5. 참고사항

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

[서식7-2]유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

유치원급식 식중독 원인조사 결과 보고

(‘25.00.00. ○○○○교육청)

1. 발생개요

- 유치원명, 설립별, 급식형태, 소재지 등
- 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등
- 유치원의 인지시기, 교육지원청청 보고 및 보건소 신고일시

2. 급식실시 현황

- 급식인원(유아, 교직원), 종사원수, 급식시간, 식단내용
- 식재료납품업체 및 위생관리 현황 등

3. 주요 조치내용

- 일자별, 기관별 주요조치 내용
 - － 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함

4. 식중독 원인조사 결과

- 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
- 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등
- 보건소(역학조사관)의 종합결론 -

5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점
- 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획

※ 보고시기 : 유치원 식중독 의심환자 발생일로부터 1개월 이내 종결보고
(단, 시군구청의 역학조사결과보고서를 반드시 통보받고 난 후 종결보고)

[서식8]지자체 급식비 정산보고

- 2025년도 ○○시(군) 급식 교육경비 보조사업 -

추진결과정산서 [예시]

유치원명			대표자	
소재지			전화번호	
보조사업명	0000년 유치원 급식비 지원			
사업기간	0000. 00. 00. ~ 0000. 00. 00.			
정산담당자	성명		연락처	
시(군)	예산액		집행액	집행잔액
보조사업비				
집행내역	세부내역	“붙임”		

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

첨부 : 유치원 급식비 지원금 정산보고서

년 월 일

대표자 : 유치원장(직인)

○○시장(군수) 귀하

[서식9]교육청 급식비 정산보고서

2025년 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	교육정보조금	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				교육정보보조금				식품비	인건비	운영비	계	비고
식품비	인건비	운영비	계	식품비	인건비	운영비	계	(I=A+E)	(J=B+F)	(K=C+G)	(L=D+H)	
(A)	(B)	(C)	(D=A+B+C)	(E)	(F)	(G)	(H=E+F+G)					

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

○ 월별 급식비 지원금 집행 세부내역

(단위 : 명, 원)

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

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

4. 지원사업 추진실적 요약 및 자체평가 결과

- 실적 및 자체평가와 관련하여 간략히 기재

[서식10-1] 식품 알레르기 조사서(예시)

식품알레르기

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 홈페이지**에 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, 쌉쌉거림, 호흡곤란, 청색증
기타	혈압 저하, 의식 저하

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

20○○. ○○. ○○

○○ 유치원장

[서식10-2]식품알레르기 유아의 학부모동의서(예시)

유치원급식 식품알레르기 조사서(제출)

반	유아 이름	식품	증상
학부모 성함			학부모 연락처

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

- 시기(가장 최근):
- 식품알레르기 진단 시기(병원에서 검사받은 경우에만 작성) :

개인정보 수집·이용 동의서

수집되는 개인정보는 「개인정보 보호법」에 따라 보호되며, 동 법률에 따라 수집·이용 동의가 필요합니다.

1. 수집 이용목적 : 식품알레르기 조사
2. 수집항목 : 수집해야 하는 항목을 모두 기재(예: 반, 이름, 연락처)
3. 이용 및 보유기간 : 본원 졸업 시까지
4. 동의를 거부할 수 있으며, 동의 거부 시 유치원 식품알레르기에 대한 대처나 지도가 불가할 수 있습니다.

※ 개인정보 수집 · 이용에 동의합니다.

(☐동의 / ☐동의하지 않음)

2000. 00. 00

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 관할 구역에 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 넉치"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)

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

[예시 2] 국내산(국산)의 섞음 비율이 외국산보다 낮은 경우

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

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

[예시] 햄버그스테이크(쇠고기: 국내산 한우, 돼지고기: 덴마크산), 모듬회(넉치: 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, 거래 명세서 등을 통해 원산지를 확인할 수 있는 경우에는 원산지표시를 생략할 수 있다.

아. 삭제 (2017. 5. 30.)

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

2. 영업형태별 표시방법

가. 휴게음식점영업 및 일반음식점영업을 하는 영업소

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

가) 표제로 "원산지 표시판"을 사용할 것

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

다) 글자 크기는 60포인트 이상(음식명은 30포인트 이상)일 것

라) 제3호의 원산지 표시대상별 표시방법에 따라 원산지를 표시할 것

마) 글자색은 바탕색과 다른 색으로 선명하게 표시

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

3) 1) 및 2)에도 불구하고 취식(取食)장소가 벽(공간을 분리할 수 있는 칸막이 등을 포함한다)으로 구분된 경우 취식장소별로 원산지가 표시된 게시판 또는 원산지 표시판을 부착해야 한다. 다만, 부착이 어려운 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 팸말 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 팸말 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, 팔호 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(찰쌀, 현미, 찌쌀을 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 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
- 3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.
- 4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
- 5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
- 6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
- 7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
- 8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
- 9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
- 10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
- 11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- 12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
- 13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스스테이블 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. 「농수산물 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 축산물이 공장 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 조리에도 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 해당하는 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 해당하는 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 유전자재조합식품(GMO) 사용제한에 관한 조례

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

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

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

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

<개정 2020. 7. 15.>

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

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

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

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

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

② 위원회는 다음 각 호 사항을 심의한다.

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

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

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

제8조(유전자변형식품 표기) 학교급식에 사용하는 유전자변형농축수산물과 유전자변형식품을 생산, 제조, 납품하는 사람은 「식품위생법」 등 관련 규정에 따라 표시기준을 준수하여야 한다.

<개정 2020. 3. 17., 2020. 7. 15.>

제9조(조사) ① 교육감은 학생 건강에 영향을 끼치는 유해성 식품을 지속적으로 조사하여야 하고 전문기관과 합동으로 긴급 조사를 실시할 수 있다. <개정 2020. 7. 15.>

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

<개정 2020. 3. 17.>

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

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

부칙< 제6543호, 2020. 7. 15.>

이 조례는 공포한 날부터 시행한다

[참고자료7]

경기도교육청 방사능 등 유해물질로부터 안전한 학교급식 식재료 공급에 관한 조례

[시행 2024. 3. 20.] [경기도조례 제7981호, 2024. 3. 20., 전부개정]

제1조(목적) 이 조례는 방사능 등 유해물질을 사전 예방하여 방사능 등 유해물질의 심각성을 인식하게 하고 도내 학교 급식에 방사능 등 유해물질이 들어간 식재료 사용을 사전 차단하여 안전한 식품을 공급하도록 함으로써 학생의 건강을 보호함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “학교급식”이란 「학교급식법」 제4조에 해당하는 학교 및 유치원, 「대안교육기관에 관한 법률」 제2조에 해당하는 대안교육기관, 그 밖에 경기도교육감이 필요하다고 인정하는 학교에 지원되는 급식을 말한다.
2. “방사능 등 유해물질”이란 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제12호에 따라 방사능, 농약, 중금속 등 식품에 잔류하거나 오염되어 사람의 신체에 악영향을 미칠 우려가 있는 물질을 말한다.

제3조(교육감 등의 책무)

- ① 경기도교육감(이하 “교육감”이라 한다)과 경기도지사(이하 “도지사”라 한다)는 성장하고 있는 모든 학생들의 건강을 보호하기 위하여 학교급식에 방사능 등 유해물질에서 안전한 식품이 공급될 수 있도록 노력하여야 한다.
- ② 교육감은 학교급식에 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 행정적·재정적 지원을 하여야 한다.
- ③ 교육감은 학교급식의 방사능 등 유해물질 검사를 실시하고 검사결과를 공개하여야 한다.
- ④ 교육감은 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료를 공급하기 위해 도지사 및 시장·군수 등 관계기관의 장과 협력하여야 한다.

제4조(기본계획 수립)

- ① 교육감은 학교급식에 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 「학교급식법」 제3조제2항에 따른 학교급식에 관한 계획 수립 시 다음 각 호의 사항을 포함하여야 한다.
 1. 학교급식에 사용되는 식재료에 대한 방사능 등 유해물질 검사의 품목, 방식, 시기 등이 포함된 연간 계획
 2. 학부모, 학교급식 관계 교직원 및 학생에 대한 교육 및 홍보계획
 3. 그 밖에 학교급식의 안전을 위하여 교육감이 필요하다고 인정한 사항
- ② 교육감은 제1항의 기본계획 수립 등을 위하여 「학교급식법」 제5조에 따른 학교급식위원회에 방사능 등 유해물질 관련 전문가 1명 이상을 위촉하여야 한다.
- ③ 교육감은 제1항의 기본계획 수립과 제2항의 전문가 위촉과정에 학부모의 참여를 보장하여 의견이 반영될 수 있도록 하여야 한다.
- ④ 교육감은 제1항제1호의 연간 계획을 체계적이고 효율적으로 수립하기 위해 도지사와 검사의 품목, 방식, 시기 등을 미리 협의하여야 한다.

제5조(방사능 등 유해물질 검사)

- ① 교육감은 학교급식에 사용되는 식재료를 정기 및 수시로 검사하되, 사전 검사가 실시될 수 있도록 하여야 한다.
- ② 학교급식과 관련되어 설치된 센터 또는 학교는 제1항의 검사에 협력하여야 한다.
- ③ 교육감은 도지사 및 시장·군수와 협력하여 제1항의 인력과 장비를 공동으로 마련하거나 활용할 수 있다.
- ④ 교육감은 제1항의 검사를 전문기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

제6조(방사능 등 유해물질 검출 식재료에 대한 조치)

- ① 교육감은 제5조에 따른 검사 결과 방사능 등 유해물질이 기준치 이상 검출되었을 경우에는 해당 식재료 사용을 중단할 수 있도록 즉시 학교장에게 알려야 한다.
- ② 교육감은 방사능 등 유해물질이 기준치 이상 검출되었을 경우 행정처분 등 적절한 조치가 취해질 수 있도록 즉시 경기도, 시·군 등 관계기관에 알려야 한다.

제7조(학교장의 의무)

- ① 학교장은 방사능 등 유해물질 검출 가능성이 제기된 식재료에 대하여 검사를 의뢰할 수 있다.
- ② 학교장은 검사 결과 방사능 등 유해물질이 기준치 이상 검출된 식재료의 사용을 중지하고 그 목록을 공개한다.

제8조(정보공개 및 보고)

- ① 교육감은 방사능 등 유해물질 검사 결과를 정확하게 표시하여 교육청과 각 교육지원청 홈페이지에 즉시 공개하고, 그 결과를 학교에 공시하도록 한다.
- ② 교육감은 제5조에 따른 검사 결과를 반기별로 경기도의회 소관 상임위원회에 보고하여야 한다.

제9조(교육 및 연수) 교육감은 학교급식 관계교직원의 교육 및 연수에 방사능 등 유해물질의 영향과 사례 등의 내용을 포함하여야 한다.

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

제11조(협력체계 구축) 교육감은 안전한 학교급식 식재료 공급이 운영되도록 경기도, 시·군 등 유관기관과 협력체계를 구축할 수 있다.

제12조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 〈제7981호,2024.03.20〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

[참고자료8]

경기도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례

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

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

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

③ 교육감은 제1항의 검사를 전문기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

제6조의2(학교급식의 위생·안전관리) ① 학교의 장(학교급식 업무를 위탁한 경우를 포함한다)은 식단 작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 기구 세척 및 소독 등 전 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저를 기하여야 한다.

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

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

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

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

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

[참고자료9]

경기도 학교급식 정보공개 조례

[시행 2024. 7. 18.] [경기도조례 제8169호, 2024. 7. 18., 일부개정]

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

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

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

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

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

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

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

1. 학교급식 예산편성 및 운용에 관한 사항
2. 「학교급식법 시행령」 제4조에 따른 학교급식 운영계획(개정 2024.7.18)
3. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제1항에 따른 매 학기별 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율
4. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2항에 따른 주간 및 월간 식단표
5. 제4호의 식단표에 따라 제공되는 식단의 열량과 식단 사진
6. 학교급식의 식재료 납품업체별 계약 및 집행 현황
7. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따른 학교급식 식재료 원산지
9. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항(개정 2024.7.18)

제7조(학교급식 게시판 운영)

- ① 학교의 장은 학교급식 정보를 제공하고 의견을 수렴하기 위하여 학교 홈페이지에 학교급식 게시판(이하 “급식게시판”이라 한다)을 운영하여야 한다.
- ② 학교의 장은 학생과 학부모가 급식게시판에 자유롭게 의견을 제출할 수 있도록 노력하여야 한다.
- ③ 학교의 장은 급식게시판의 의견을 반영하도록 적극 노력하여야 한다.

제8조(설문조사)

- ① 학교의 장은 학생을 대상으로 학교급식에 대한 설문조사를 연 1회 이상 실시하고 그 결과를 급식운영에 반영하도록 노력하여야 한다.(개정 2024.7.18)
- ② 학교의 장은 설문조사 결과를 학교 홈페이지를 통해 공개하여야 한다.(개정 2024.7.18)

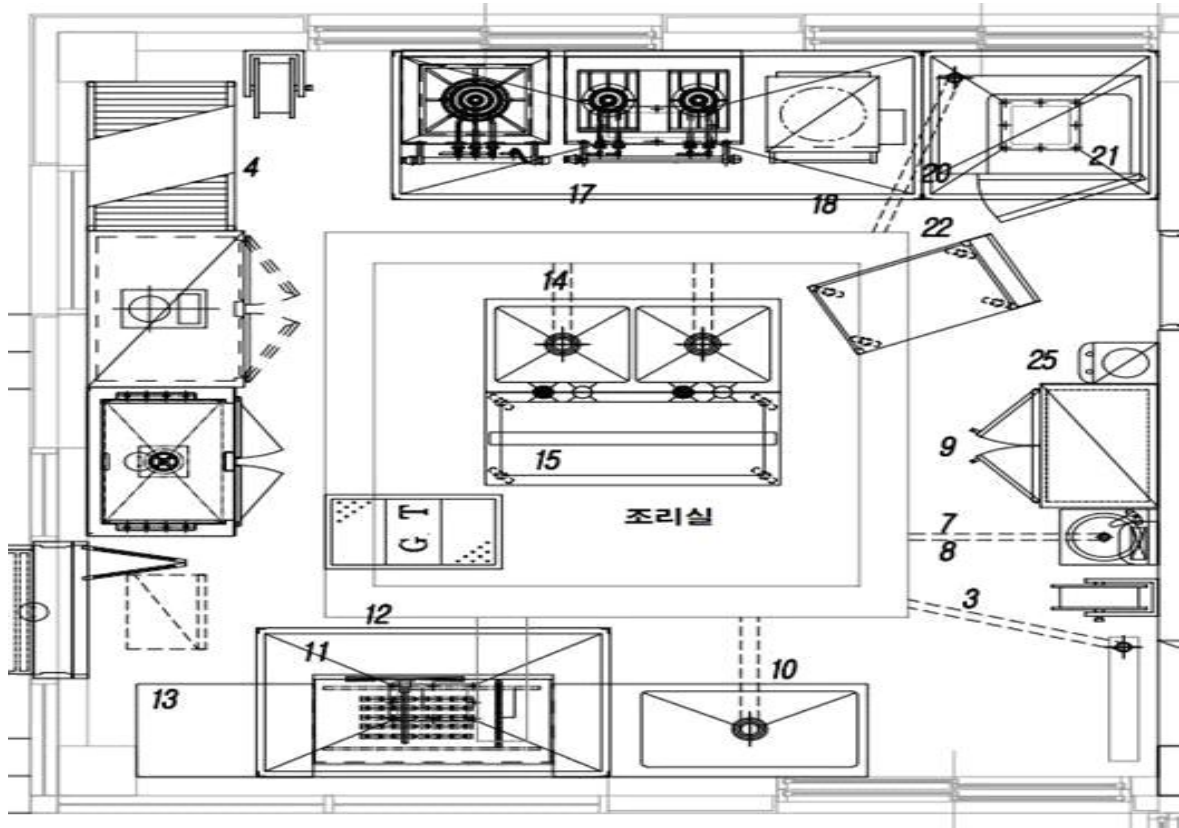
제9조(시행세칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 교육감이 정한다.

부칙 〈제8169호, 2024.7.18〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

[참고자료10]

유치원 조리실 내부 배치도(예시)



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

[참고자료11]

활용하기 좋은 홈페이지

1. 어린이급식관리지원센터

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

※ 식약처 운영, 어린이식생활안전관리특별법 제21조

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

- 홈페이지 : <http://ccfsm.foodnara.go.kr>

2. 지역별 보건소

- 운영내용 : 지역 특성에 따라 식단 제공

※ 서비스를 제공하지 않는 기관도 있음

3. 법제처

- 운영내용 : 관련 법규 전문 제공

- 유아교육법, 식품위생법, 국민영양관리법, 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률, 농수산물 원산지 표시에 관한 법률 등

- 홈페이지 : <http://www.moleg.go.kr>

[참고자료12]

유치원 원인(역학) 조사 이전 확인사항 및 관련자료

① 확인사항

- ☞ 식중독 의심환자 발생 인지 경위
- ☞ 결석자, 조퇴자 현황 파악
- ☞ 구토, 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악
- ※ 절대로 방송이나 거수 조사, 강당 소집하여 파악하지 말 것
 - 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도)
 - 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악
 - 학년별·반별 파악(증상 포함)

학년 -반	이름	최초 증상 일시	주요증세 (24시간 내 횟수)				출결사항			치료 현황			급식 섭취 여부	특이사항 (가족유무 외부음식 섭취 등)
			설사 ()	구토 ()	발열	복통	등 교	결 석	조 퇴	입원 (병원명 진명)	통원 (병원명 진명)	투약 자가 치료		
햇반반	○○○	4.11 16:00	1			1	1					1	1	○○반 ○○○

- ☞ 교직원(교원, 영양교사, 영양사, 조리종사자) 유증상자 현황
- ☞ 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태
 - 병원이름, 입원 유아 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)
- ☞ 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간)
 - 유치원 전체 외부행사, 반별 외부행사 등

② 관련자료

- ☞ 유아(반별 유아 수 등) 및 교직원 현황, 급식인원
- ☞ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황
- ☞ 음용수 현황(급식소 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부)
- ☞ 교실배치도(화장실, 급식소, 반 배치, 정수기 위치 등)
- ☞ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)

[참고자료13]

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 학교 차원에서 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 관리 소홀		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 학원위 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 학원위 심의(자문) 거쳐서 처분
			관리자	주의, 경고	
			담당자	주의, 경고	
	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	
			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

[참고자료 14]

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 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도
 - ※ (참고) 식육을 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- 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)

[참고자료15] 급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항

식품위생법 시행령 제67조 [과태료의 부과기준]

■ 집단급식소

내 용	근거법령	처분기준
○ 식품의 위생적인 취급에 대한 기준 위반 - 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준 미준수 - 소비기한 경과 제품 조리용 보관·사용 - 위생모 미착용 - 기계·기구 미소독, 어류·육류·채소류 취급하는 칼·도마 미구분 시	식품위생법 제3조, 제88조, 제101조, 시행령 제67조 별표2, 시행규칙 제2조 별표1, 시행규칙 제100조 별표27	과태료 100만원 과태료 300만원 과태료 20만원 과태료 50만원
○ 건강진단 미 실시	식품위생법 제40조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
○ 위생교육 미 실시	식품위생법 제41조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
○ 식중독발생 미보고시 (집단급식소 설치운영자)	식품위생법 제86조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 500만원
○ 식중독 및 그 밖의 위생에 관한 중대사고 발생에 책임이 있는 때	식품위생법 제80조 제1항, 제88조 제2항, 제101조, 시행령 제67조 별표2	영양사, 조리사: 업무정지1월 ~ 면허취소 집단급식소 설치운영자: 과태료 500만원
○ 위탁 계약한 사항이외 영업행위	식품위생법 시행규칙 제57조 별표17, 제89조 별표23	1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 2월
○ 소비기한이 경과된 원료나 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리 에 사용한 경우	[II. 개별기준 3.식품접객업 10. 나. 위탁급식업자의 준수사항의 위반]	1차: 영업정지 15일/1월 2차: 영업정지 1월/2월 3차: 영업정지 2월/3월(보관/조리)
○ 지하수 사용시 수질검사 미 실시 - 일부항목 검사 : 1년 마다 - 전항목 검사 : 2년 마다		1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 3월
○ 보존식 미보관 - 매회1인분분량을 영하18℃이하에서144시간이상보관 ※ 집단급식소 설치·운영자: 과태료 400~800만원		1차: 영업정지 7일 2차: 영업정지 15일 3차: 영업정지 1월
○ 식중독 역학조사 방해 - 역학조사 완료 전 보관, 사용중 식품 폐기·소독 등 현장 훼손		과태료 500만원
○ 시설의 개수명령을 이행하지 않은 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자	식품위생법 제74조, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원
○ 집단급식소 설치신고를 하지 않거나 허위로 신고한 자	식품위생법 제88조, 시행령 제67조 별표2	과태료 300만원
○ 원산지 표시대상 식재료 원산지 미표시	농수산물물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조제3항, 제18조, 시행령 제3조제5항, 제10조 별표2	과태료 1,000만원 이하
○ 조리사(면허증소지자)를 두지 않은 경우	식품위생법 제51조, 제96조, 시행령 제36조, 시행규칙 제89조 별표23 [II. 개별기준 3.식품접객업]	1차: 시정명령 2차: 영업정지 7일 3차: 영업정지 15일 ※ 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 병과할 수 있음

내 용	근거법령	처분사항
○ 표시사항을 표시하지 않은 제품 판매	식품 등의 표시·광고에 관한 법률 제4조 및 시행규칙 0제16조 별표7	1차: 영업정지 1월, 해당 제품 폐기 2차: 영업정지 2월, 해당 제품 폐기 3차: 영업정지 3월, 해당 제품 폐기 ※ 3년이하 징역, 3천만원 이하 벌금
○ 방역기간 미준수	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조, 시행령 제24조	100만원 이하 과태료
○ 액화천연가스(LNG) 정기검사 미실시	도시가스사업법 제17조, 제51조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
○ 액화석유가스(LPG) 정기검사 미실시	액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제37조, 제69조	6개월이하의 징역 또는 500만원 이하 벌금
○ 덤웨이터 정기점검 미실시	승강기 안전관리법 제32조, 제80조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금

■ 원아 수 100명 미만 소규모 유치원

내용	근거법령	처분사항
○ 영양사를 두지 않는 소규모유치원이 어린이급식관리지원센터 미 등록	어린이식생활안전관리특별법 시행령 제24조 [별표2]	등록 이행 시정명령을 따르지 않은 경우, 과태료 1차 300만원, 2차 600만원, 3차 900만원

■ 운반위탁급식

내용	근거법령	처분사항
○ 자가품질검사의 의무 미이행 - 식품제조·가공업(‘즉석섭취식품’에 해당) : 3개월마다 1회이상 - 자가품질검사기록서 2년간 보관	식품위생법 제31조, 제97조, 시행규칙 제31조 별표12	3년이하 징역 또는 3천만원이하 벌금
○ 운반위탁 유치원급식 공급업자 품목제조 보고 위반	식품위생법 제37조 제6항, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원

※ 위에 명시한 각 항목별, 내용별 위반 시 조치사항(행정처분)과는 별도로 학교급식법 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) 및 제19조(출입·검사·수거 등)의 규정을 위반한 경우는 학교급식법 제23조 내지 제25조에 규정된 벌칙 규정을 적용함

학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준

지 적 내 용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학 교 장	담당자(관련자)		
1. 무표시 제품(표시기준위반)보관 및 사용, 허위표시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2. 소비기한 경과 제품 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 처분청에 통보 - 계약서에 명시
3. 영양사 및 조리사 미고용(미배치)	1회 : 주의 2회 : 경고		1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
4. 급식시설 정기 방역소독 미실시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
5. 집단급식소 무신고 (또는 위탁급식영업신고)	주의	경고	(계약해지)	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
6. 종사자 건강진단 미실시	주의	경고	경고	- 시정결과 보고
7. 보존식 미보존	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 계약서에 명시
8. 세균검사결과 양성 (균검출)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월내

※ 1~7번 항목은 식품위생법 위반사항으로서 2이상 중복 또는 반복될 경우 가중처분 가능

학교급식 식중독 관련 사고(확정 등)에 따른 처분기준

구 분	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학교장	담당자		
1. 단순 식중독 1) 역학조사결과 추정감염원이 급식 원인으로 판명된 경우	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	계약해지 (위탁업체 원인제공에 의한 식중독이 발생한 경우)	- 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2) 원인불명으로 판명된 경우	학교: 위생관리 철저 지시			
2. 식품매개 전염병(세균성 이질 등) 1) 역학조사결과 추정감염원이 급식 원인으로 판명된 경우	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	계약해지 (위탁업체 원인제공에 의한 식중독이 발생한 경우)	- 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2) 원인불명으로 판명된 경우	학교: 위생관리 철저 지시			

※ 1~2번 항목은 식품위생법 위반사항으로서 가중처분 가능 / 역학조사기관 최종 결과보고서 기준

[참고자료16] 학교급식협력과-6135(2022.7.25.) 공문

〈첨부1〉

국내산 축산물이력제 신규이행대상자 안내문

국민의 건강과 안전한 축산물 제공을 위해,
2021년 1월 30일부터
초·중·고등학교에서 유치원까지
이력번호 표시·게시가 확대됩니다!



신규대상자는 누구인가요?

「유아교육법」 제2조에 따른 유치원
(다만, 일정 규모이하의 유치원은 제외)
※ 관련법률: 학교급식법 4조
(「21.1.30.부터 적용」)

언제부터 이행하면 되나요?

2021년 1월 30일부터는
반드시 이행하여야 합니다.
※ 관련법률: 가축 및 축산물이력관리에 관한 법률
(제18조 판매표지판 등의 이력번호 표시 등)

준수사항은 무엇인가요?

유치원 식당에서 조리되는 이력관리대상축산물*에
대하여 이력번호를 **표시**하고 **게시**하여야 합니다.

- * 이력관리대상축산물이란? 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란(자침용), 수입산 쇠고기·돼지고기
- * 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상이 아닙니다.

이력번호 표시·게시는 어떻게 하나요?

방법 1

조리되는 축산물의 이력번호를
유치원 홈페이지에 게시(일련상조)

- 선택 1) 축산물 '안전한서비스' QR코드 또는 URL을 유치원 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회 가능
- 선택 2) 유치원 홈페이지에 축산물 조리 시마다 등록

방법 2

조리되는 축산물의 이력번호를
급식장소에 게시

- 식사 장소나 식당 입구 근처, 눈에 잘 보이는 곳에 게시

※ 방법1 또는 방법2 두가지 중 한가지만 적용하시면 됩니다.
※ 안전한 서비스란?
축산물품질평가원에서 운영중인 온라인 서비스로 유치원 및 학교에 납품된 축산물의 정보를 확인할 수 있는 홈페이지

문의사항

홈페이지

국내산 축산물이력제
www.mtrace.go.kr
수입산 축산물이력제
www.meatwatch.go.kr

전화문의

농림축산식품부 수입축산물
이력지원실 이력관리제 콜센터
1577-2633 1688-0026





〈첨부2〉

축산물품질평가원 **맘편한서비스**와 연계한 간편한 이용방법

유치원 홈페이지

급식
페이지

www.ekape.or.kr
/ekapecp

QR코드 URL

QR코드 또는 URL 게시

1

QR코드 스캔!
URL 클릭!

맘편한서비스 연동

등급
숙종

이력번호
확인

부위
각종
서류

2

거래증명통합포털 회원가입과 로그인

www.ekape.or.kr/kapecp 접속

회원가입(우측상단)

국내산축산물 검수방법

- ① 공공급식검수 클릭
- ② 사용자 접수
'등급판정확인서' 발급번호
를 조회하여 직접등록
- ③ 연계정보 접수
납품한 업체에서 등록된
정보를 기반으로 검수

※ 검수된 축산물만 이력번호가 표시됩니다.

3

맘편한서비스 QR코드 및 URL 사용방법

① URL 복사

② QR코드 다운로드

생성된 URL 및 QR코드 바로사용

로그인 후
메인화면에

① URL 복사

② QR코드 다운로드

생성된 URL 및 QR코드 바로사용

※ 유치원 홈페이지 내에서
이력번호 조회 메뉴를
선택하거나 급식 게시판
메뉴로 안내

**회원가입 및
맘편한서비스 이용안내**

축산물품질평가원 고객센터

044-410-7000

〈첨부3〉 유치원 홈페이지 축산물 이력번호 게시 방법 안내

축산물품질평가원 QR코드 및 URL생성 방법

거래증명통합포털 로그인 방법

① 거래증명통합포털 회원가입 및 로그인 버튼 선택

② 학교 계정의 아이디, 비밀번호 입력 후, 로그인 진행

2. QR코드 및 URL 메뉴 접속방법

축산물품질평가원
Korea Institute for Animal Products Quality Evaluation

통합축산정보

등급판정신청

등급판정결과

통합증명서발행

공공급식검수

고객지원

검수내역관리

Menu Search

검수내역관리

사용자검수

연계정보검수

검수내역집계

중복검수내역관리

초과납품내역

전자적증명서수신함

학교급식납품정보(β)

확인서조회

관할학교검수내역관리

납품업체관리

공공급식검수 > 검수내역관리

☐ 축종 ☒ 소 ☒ 돼지 ☒ 닭 ☒ 계란 ☒ 오리
☐ 납품처 전체
☐ 용도 전체
 검수일자 2021-02-09 ~ 2021-03-09

조회 엑셀다운로드

Total 9

번호	검수일자	발급일자	발급번호	유통기간	납품업체	축종	품종	성별	등급	부위	검수량	검수	용도	HACCP	유통정보	상세	이력조회	관리
1	2021-03-09	2021-03-06	1352-03060003	3	(주)아이유포드	닭			1	다리(발글목)	28	연계	중식	정보없음	조회	상세	이력조회	수정
2	2021-03-08	2021-03-03	0513-03030276	5	(주)아이유포드	소	한우	거세	2A	양지	7	연계	중식	정보없음	조회	상세	이력조회	수정
3	2021-03-08	2021-03-03	0302-03030252	5	(주)아이유포드	소	한우	거세	2C	사골	10	연계	중식	정보없음	조회	상세	이력조회	수정
4	2021-03-05	2021-03-01	0351-03010022	4	(주)아랑	계란			1	특란	360	수동	중식	정보없음	조회	상세		수정
5	2021-03-05	2021-02-25	1301-02250089	8	(주)아이유포드	돼지				삼겹살	35	연계	중식	정보없음	조회	상세		수정
6	2021-03-03	2021-02-23	0513-02230296	8	(주)아이유포드	소	한우	거세	2B	사태	5	연계	중식	정보없음	조회	상세	이력조회	수정
7	2021-03-03	2021-02-24	0320-02240024	7	(주)아이유포드	소	한우	거세	1++C	사태	0.5	연계	중식	정보없음	조회	상세	이력조회	수정
8	2021-03-03	2021-02-24	0323-02240105	7	(주)아이유포드	소	한우	거세	2C	갈비	10	연계	중식	정보없음	조회	상세	이력조회	수정
9	2021-02-09	2021-02-05	0351-02050001	4	(주)아랑	계란			1	특란	30	수동	중식	정보없음	조회	상세		수정

③ 공공급식검수 메뉴

축산물품질평가원
Korea Institute for Animal Products Quality Evaluation

통합축산정보

등급판정신청

등급판정결과

통합증명서발행

공공급식검수

고객지원

미검수내역 (총 0건)

번호	납품업체	발급일자	발급번호	축종	품종	성별	등급	부위	납품량	출력일자	검수
조회된 데이터가 없습니다.											

더 보기

전자적증명서수신함 (총 0건)

번호	축종	발급일자	발급번호	신청일자	업체정보			부위	발급량	확인서출력
					사업자번호	신청인	업체명			
조회된 데이터가 없습니다.										

더 보기

가장

데이터가 없습니다.
데이터가 없습니다.

QR코드 복사
 QR코드 다운로드

맘편한서비스 업체에서 사용할 수 있는 학교 QR코드로 다운받아 필요한 곳에 배포하여 사용하기 바랍니다.

공지사항

No.	제목	작성일
1	축산물품질평가원, '여성 공감 센터' 발족식 거	2021-03-03
2	축산물품질평가원, 안전보건 선도 기관으로 '3'	2021-02-18
3	1월 30일부터 축산물 이력번호 표시·게시 유	2021-01-29
4	축령원, '전통시장 활성화 우수 활동사례 공	2020-12-31
5	축산물품질평가원-축산물경관관리 업무협	2020-12-31

MORE+

핫이슈

시·구제역 특별홈페이지
시 국민농가정보기 침을 모으면 충분히 극복할 수 있습니다.

유튜브
인스타그램
네이버 블로그
페이스북

식중독지수
주의 경고
관심 위험
식중독

전국식품안전통계

④ “맘편한서비스 QR 코드”

[참고자료17] 학교급식 분야 건강진단 적용사항

건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)

Q1. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되나요?

☞ 2024.1.8.부터 변경된 내용 적용

Q2. 건강진단의 유효기간 산정방법은?

☞ 직전 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월 기산(검진일 기준 아님)

※ (예) '25.2.1. 건강진단 시 → 유효기간 만료일은 '25.8.1. → 다음 유효기간 만료일은 '26.2.1.

Q3. 검사기간은?

☞ 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시

※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨

<적용 예시>

구분	검사	다음 검사	다음 검사	다음 검사
검사기간 (유효기간 만료일 전후 각각 30일 동안)	'25.2.1.	'25.7.2.~'25.8.31.	'26.1.2.~'26.3.3.	'26.7.2.~'26.8.31.
유효기간	'25.8.1.까지	'26.2.1.까지	'26.8.1.까지	'27.2.1.까지

※ 검사기간(유효기간 만료일 전·후 30일 이내) 이전 또는 이후에 검사하는 경우에는 검사일로부터 다시 유효기간 및 검사기간이 새로 산정되므로 유의(검사기관 변경시에도 적용)

Q4. 유효기간은 어떻게 확인할 수 있나요?

☞ 건강진단 결과서에 표시되므로, 결과서 확인

<(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서>

진단항목	진단일자	판정일자	진단결과	유효기간
장티푸스	2025-01-08	2025-01-13	정상	2025-07-08
파라티푸스	2025-01-08	2025-01-13	정상	2025-07-08
폐결핵	2025-01-08	2025-01-13	정상	2025-07-08

※ 「학교급식법 시행규칙」 [별표4] 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단규칙」의 건강진단 규칙에 따라 위와 같이 검사하였음을 확인합니다.

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.

[참고자료18]

식품안전 및 영양·식생활 교육 내용과 시행방법

□ 교육내용

- 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 관련교육 및 홍보
- 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승·발전을 위한 학생 지도
- 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육
- 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식 교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안 남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동

□ 시행방법

- 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 「초·중등교육법」 제32조제1항제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교 교육과정 운영계획에 반영하여야 함.
- 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의한 “학교급식일지” 등에 기록(입력)하여 3년간 보존하여야 함.

[참고자료19] 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 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수도물이 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 60cm 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.

[참고자료20] 화학물질 관리법

화학물질관리법(제2조제2호 및 제3조)

[시행 2024. 2. 6.] [법률 제20231호, 2024. 2. 6., 일부개정]

제1조(목적) 이 법은 화학물질로 인한 국민건강 및 환경상의 위해(危害)를 예방하고 화학물질을 적절하게 관리하는 한편, 화학물질로 인하여 발생하는 사고에 신속히 대응함으로써 화학물질로부터 모든 국민의 생명과 재산 또는 환경을 보호하는 것을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2020. 5. 26.>

1. “화학물질”이란 원소·화합물 및 그에 인위적인 반응을 일으켜 얻어진 물질과 자연 상태에서 존재하는 물질을 화학적으로 변형시키거나 추출 또는 정제한 것을 말한다.
2. “유독물질”이란 유해성(有害性)이 있는 화학물질로서 대통령령으로 정하는 기준에 따라 환경부장관이 정하여 고시한 것을 말한다.
3. “허가물질”이란 위해성(危害性)이 있다고 우려되는 화학물질로서 환경부장관의 허가를 받아 제조, 수입, 사용하도록 환경부장관이 관계 중앙행정기관의 장과의 협의와 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제7조에 따른 화학물질평가위원회의 심의를 거쳐 고시한 것을 말한다.
4. “제한물질”이란 특정 용도로 사용되는 경우 위해성이 크다고 인정되는 화학물질로서 그 용도로의 제조, 수입, 판매, 보관·저장, 운반 또는 사용을 금지하기 위하여 환경부장관이 관계 중앙행정기관의 장과의 협의와 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제7조에 따른 화학물질평가위원회의 심의를 거쳐 고시한 것을 말한다.
5. “금지물질”이란 위해성이 크다고 인정되는 화학물질로서 모든 용도로의 제조, 수입, 판매, 보관·저장, 운반 또는 사용을 금지하기 위하여 환경부장관이 관계 중앙행정기관의 장과의 협의와 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제7조에 따른 화학물질평가위원회의 심의를 거쳐 고시한 것을 말한다.
6. “사고대비물질”이란 화학물질 중에서 급성독성(急性毒性)·폭발성 등이 강하여 화학사고의 발생 가능성이 높거나 화학사고가 발생한 경우에 그 피해 규모가 클 것으로 우려되는 화학물질로서 화학사고 대비가 필요하다고 인정하여 제39조에 따라 환경부장관이 지정·고시한 화학물질을 말한다.
7. “유해화학물질”이란 유독물질, 허가물질, 제한물질 또는 금지물질, 사고대비물질, 그 밖에 유해성 또는 위해성이 있거나 그러한 우려가 있는 화학물질을 말한다.
8. “유해화학물질 영업”이란 유해화학물질 중 허가물질 및 금지물질을 제외한 나머지 물질에 대한 영업을 말한다.
9. “유해성”이란 화학물질의 독성 등 사람의 건강이나 환경에 좋지 아니한 영향을 미치는 화학물질 고유의 성질을 말한다.
10. “위해성”이란 유해성이 있는 화학물질이 노출되는 경우 사람의 건강이나 환경에 피해를 줄 수 있는 정도를 말한다.
11. “취급시설”이란 화학물질을 제조, 보관·저장, 운반(항공기·선박·철도를 이용한 운반은 제외한다) 또는 사용하는 시설이나 설비를 말한다.
12. “취급”이란 화학물질을 제조, 수입, 판매, 보관·저장, 운반 또는 사용하는 것을 말한다.
13. “화학사고”란 시설의 교체 등 작업 시 작업자의 과실, 시설 결함·노후화, 자연재해, 운송사고 등으로 인하여 화학물질이 사람이나 환경에 유출·누출되어 발생하는 모든 상황을 말한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다. <개정 2020. 5. 26., 2024. 2. 6.>

1. “화학물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 화학물질을 말한다.
2. “인체급성유해성물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제6호에 따른 인체급성유해성물질을 말한다.
- 2의2. “인체만성유해성물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제6호의2에 따른 인체만성유해성물질을 말한다.
- 2의3. “생태유해성물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제6호의3에 따른 생태유해성물질을 말한다.
3. “허가물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 허가물질을 말한다.
4. “제한물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제8호에 따른 제한물질을 말한다.
5. “금지물질”이란 「화학물질의 등록 및 평가 등에 관한 법률」 제2조제9호에 따른 금지물질을 말한다.
6. “사고대비물질”이란 화학물질 중에서 급성독성(急性毒性)·폭발성 등이 강하여 화학사고의 발생 가능성이 높거나 화학사고가 발생한 경우에 그 피해 규모가 클 것으로 우려되는 화학물질로서 화학사고 대비가 필요하다고 인정하여 제39조에 따라 환경부장관이 지정·고시한 화학물질을 말한다.
7. “유해화학물질”이란 인체급성유해성물질, 인체만성유해성물질, 생태유해성물질 및 사고대비물질을 말한다.

8. 삭제 (2024. 2. 6.)

9. “유해성”이란 화학물질의 독성 등 사람의 건강이나 환경에 좋지 아니한 영향을 미치는 화학물질 고유의 성질을 말한다.
10. “위해성”이란 유해성이 있는 화학물질이 노출되는 경우 사람의 건강이나 환경에 피해를 줄 수 있는 정도를 말한다.
11. “취급시설”이란 화학물질을 제조, 보관·저장, 운반(항공기·선박·철도를 이용한 운반은 제외한다) 또는 사용하는 시설이나 설비를 말한다.
12. “취급”이란 화학물질을 제조, 수입, 판매, 보관·저장, 운반 또는 사용하는 것을 말한다.
13. “화학사고”란 시설의 교체 등 작업 시 작업자의 과실, 시설 결함·노후화, 자연재해, 운송사고 등으로 인하여 화학물질이 사람이나 환경에 유출·누출되어 발생하는 모든 상황을 말한다.

[시행일: 2025. 8. 7.] 제2조

제3조(적용범위) ① 이 법은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 화학물질에는 적용하지 아니한다. <개정 2021. 5. 18., 2024. 2. 6.>

1. 「원자력안전법」 제2조제5호에 따른 방사성물질
 2. 「약사법」 제2조제4호·제7호에 따른 의약품 및 의약외품
 3. 「마약류 관리에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 마약류
 4. 「화장품법」 제2조제1호에 따른 화장품과 화장품에 사용하는 원료
 5. 「농약관리법」 제2조제1호·제3호에 따른 농약과 원제(原劑)
 6. 「비료관리법」 제2조제1호에 따른 비료
 7. 「식품위생법」 제2조제1호·제2호·제4호·제5호에 따른 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장
 8. 「사료관리법」 제2조제1호에 따른 사료
 9. 「충포·도검·화약류 등 단속법」 제2조제3항에 따른 화약류
 10. 「군수품관리법」 제2조 및 「방위사업법」 제3조제2호에 따른 군수품〔「군수품관리법」 제3조에 따른 통상품(通常品)은 제외한다〕
 11. 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제1호에 따른 건강기능식품
 12. 「의료기기법」 제2조제1항에 따른 의료기기
 13. 「고압가스 안전관리법」에 따른 독성 가스
 14. 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제2조제4호·제5호·제5호의2·제6호 및 제7호에 따른 유기식품, 비식용유기가공품, 무농약원료가공식품, 유기농어업자재 및 허용물질
 15. 「폐기물관리법」 제2조제4호에 따른 지정폐기물(같은 법 제25조제5항제1호부터 제4호까지의 폐기물처리업에서 취급하는 경우로 한정한다)
- ② 제1항제13호에 해당하는 화학물질에 대하여는 제1항에도 불구하고 제4조부터 제23조까지(제6조제3항제1호부터 제5호까지, 제13조, 제16조, 제19조 및 제20조는 제외한다), 제23조의2, 제23조의3, 제26조, 제39조부터 제50조까지(제49조제1항제7호·제8호 및 제50조제1항제6호는 제외한다), 제52조, 제54조부터 제64조까지(제54조제8호부터 제13호까지, 제58조제4호·제5호, 제59조제7호부터 제9호까지, 제59조제11호, 제61조제4호, 제64조제1항제5호부터 제9호까지 및 제64조제2항제4호는 제외한다)를 적용한다. <개정 2016. 12. 27., 2017. 11. 28., 2020. 3. 31.>
- ③ 제1항제2호부터 제15호까지의 규정에 따른 화학물질의 관리 및 화학사고 대응에 관하여 관계 법률에 다른 특별한 규정이 있는 경우를 제외하고는 제1항에도 불구하고 이 법에 따른다. <개정 2021. 5. 18., 2024. 2. 6.>

제4조(국가 및 지방자치단체의 책무) ① 국가 및 지방자치단체는 화학물질의 유해성·위해성으로부터 국민건강과 환경에 미치는 영향을 늘 파악하고, 국민건강이나 환경상의 위해를 예방하기 위하여 필요한 정책을 수립·시행하여야 한다.

② 국가 및 지방자치단체는 화학물질의 관리를 위한 오염도 측정, 조사·연구, 기술개발, 전문인력 양성, 교육 및 홍보정책 등을 강구하여야 하고, 화학물질의 안전관리에 필요한 행정적·기술적·재정적 지원을 하여야 한다. <개정 2016. 1. 27.>

③ 국가는 화학물질 안전관리와 관련된 기술개발을 촉진하고 분야별 전문인력을 양성하기 위하여 다음 각 호의 사업을 실시하는 자에게 자금의 전부나 일부를 출연하거나 보조할 수 있다.

1. 화학물질의 오염도 측정·분석 기술
2. 화학물질 취급시설의 안전관리 기술
3. 화학물질의 영향조사·분석 기술
4. 화학물질로 인한 피해 최소화·제거 및 복구 기술

④ 환경부장관은 중소기업의 화학물질 안전관리를 위하여 관계 중앙행정기관의 장과 협의를 거쳐 다음 각 호의 사항에 대한 행정적·기술적·재정적 지원방안을 마련하여 시행할 수 있다. <신설 2016. 1. 27., 2020. 3. 31.>

1. 제23조에 따른 화학사고예방관리계획서의 작성
2. 제24조 및 제25조에 따른 유해화학물질 취급시설의 설치, 안전진단 및 개선
3. 그 밖에 중소기업의 화학물질 안전관리를 위하여 대통령령으로 정하는 사항

제5조(화학물질 취급자의 책무) ① 화학물질을 취급하는 자는 화학물질로 인한 국민건강상 또는 환경상의 위해가 발생하지 아니하도록 적절한 시설·설비의 유지, 종업원의 교육, 기술개발 및 정보의 교환 등 필요한 조치를 하여야 하며, 화학물질의 적절한 관리를 위한 국가의 정책에 참여하고 협력하여야 한다.

- ② 화학물질을 취급하는 자는 해당 화학물질의 안전한 관리에 관한 책임을 진다.

제6조(화학물질의 관리에 관한 기본계획) ① 환경부장관은 유해성·위해성이 있는 화학물질을 효율적으로 관리하기 위하여 5년마다 화학물질의 관리에 관한 기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)을 수립하여야 한다.

- ② 환경부장관은 기본계획을 수립하는 경우 미리 관계 중앙행정기관의 장과 협의한 후 제7조에 따른 화학물질관리위원회의 심의를 거쳐야 한다. 기본계획을 변경하려는 경우에도 또한 같다.

- ③ 기본계획에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 화학물질 관리정책의 목표와 이를 달성하기 위한 전략
2. 화학물질 관리를 위한 주요 추진시책과 추진계획
3. 화학물질의 관리현황과 향후 전망
4. 화학물질 관리를 위한 각종 사업의 시행에 드는 재원조달 방안
5. 화학물질 관리와 관련한 기관 및 국제기구 등과의 협력계획
6. 화학사고에 대비한 훈련·교육
7. 화학사고 대응 및 사후조치에 관한 기관별 역할 및 공조체계
8. 화학사고 대응 및 사후조치에 필요한 자원 및 인력·장비 등의 동원 방법
9. 그 밖에 화학물질 관리 및 화학사고 대응을 위하여 필요한 사항

- ④ 환경부장관은 기본계획을 수립하면 지체 없이 그 내용을 관계 중앙행정기관의 장 및 지방자치단체의 장에게 통보하여야 한다.

- ⑤ 관계 중앙행정기관의 장 및 지방자치단체의 장은 기본계획에 따라 소관 사항에 속하는 시책을 수립·시행하여야 한다.

제7조(화학물질관리위원회) ① 기본계획의 수립 등 화학물질 관리와 관련한 중요 사항을 심의하기 위하여 환경부장관 소속으로 화학물질관리위원회(이하 “관리위원회”라 한다)를 둔다.

- ② 관리위원회는 위원장과 부위원장 각 1명을 포함한 30명 이내의 위원으로 구성한다.

- ③ 관리위원회 위원장은 화학물질 관리업무를 주관하는 환경부 소속 고위공무원단에 속하는 공무원 중에서 환경부장관이 지명하고, 부위원장은 위원 중에서 위원장이 임명하거나 위촉한다.

- ④ 관리위원회 위원은 화학·환경·보건 등 관련 분야의 학식과 경험이 풍부한 전문가와 화학물질 관련 업계의 대표 및 관련 분야의 업무를 담당하는 공무원 중에서 환경부장관이 임명하거나 위촉한다.

- ⑤ 관리위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의(開議)하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

- ⑥ 관리위원회의 심의사항을 전문적으로 연구·검토하기 위하여 필요한 경우에는 관리위원회의 위원과 관련 분야의 전문가로 구성되는 분야별 전문위원회를 둘 수 있다.

- ⑦ 그 밖에 관리위원회 및 분야별 전문위원회의 구성·운영 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제7조의2(화학물질의 관리에 관한 조례의 제정) 지방자치단체는 관할구역에서 취급하는 화학물질을 효율적으로 관리하고 화학물질로 발생하는 사고에 대비·대응하기 위하여 다음 각 호의 사항을 조례로 정할 수 있다. <개정 2017. 11. 28.>

1. 화학물질 안전관리 및 화학사고 대비·대응을 위한 계획 또는 시책의 수립·시행
2. 화학물질의 관리에 관한 중요 사항을 심의하고 자문하기 위한 위원회의 구성·운영
3. 화학물질 관련 정보의 제공
4. 화학물질의 안전관리에 필요한 행정 및 재정 지원
5. 사업장의 화학물질 배출저감계획 수립·이행의 확인 및 지원
6. 그 밖에 화학물질 안전관리 및 화학사고 대비·대응을 위하여 필요한 사항

[본조신설 2016. 5. 29.]

제8조(주요 시책 등의 협의) 중앙행정기관의 장은 화학물질의 관리와 직접적인 관계가 있는 시책이나 계획 중 대통령령으로 정하는 시책이나 계획을 수립·시행하려면 미리 환경부장관과 협의하여야 한다.

2025년도 기본방향 주요변경사항 요약

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기준)	2025년	
I. 유치원급식 운영관리	1. 유치원급식 운영 방법 가. 유치원급식 운영의 원칙	1. 유치원급식 운영 방법의 내실화 가. 유치원급식 운영의 내실화 - 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원의 장은 유치원급식을 직접 관리·운영하는 직영급식을 원칙으로 함	추가 (P.1) 교육부
	나. 유치원급식의 운영계획 수립 - 유치원급식 운영계획 이행 상황 을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고	나. 유치원급식의 운영계획 수립 - 유치원급식 운영계획 이행 사항 을 연 1회 이상 유치원운영위원회에 보고 - 정원이 20명 미만인 소규모 사립유치원의 경우 유치원운영위원회 미설치 가능	변경 및 추가 (P.2) 교육부
	다. 위탁급식 운영 - 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 하되 ‘유치원운영위원회’ 심의·자문을 거쳐 부분위탁 또는 급식 여건상 불가피한 경우는 교육감이 ‘학교급식위원회’ 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용 - 전부위탁 또는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고	다. 위탁급식 운영 - 「학교급식법」 제15조에 따라 유치원급식은 직영급식을 원칙으로 하되 ‘유치원운영위원회’ 심의(자문)를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 급식업무 위탁 가능, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 불가피한 경우를 제외하고 위탁 불가 * 수업일의 점심시간에 제공되는 유치원급식을 제외한 유치원급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, ‘15.8.21) - 부분위탁 또는 급식 여건상 불가피한 경우는 교육감이 ‘학교급식위원회’ 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용 - 전부위탁 또는 조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고	변경 및 추가 (P.2) 교육부
	2. 운영상 법적 준수사항 라. 건강진단 실시 - 건강진단 결과서는 유치원에서 2년간 보관	2. 운영상 법적 준수사항 라. 건강진단 실시 - 건강진단 결과서는 유치원에서 2년간 비치 보관	추가 (P.5)
	3. 유치원급식 수요자 참여 가. 유치원급식소위원회 구성·운영 의무화 - 유아교육법 시행령 제22조11에 의거 ‘유치원급식소위원회’ 구성·운영 의무 설치 등을 통해 학부모 참여 보장 및 운영 활성화	3. 유치원급식 소통 강화 가. 유치원급식소위원회 구성·운영 의무화 - 유아교육법 시행령 제22조11에 의거 유치원은 ‘유치원급식소위원회’ 구성·운영 의무 설치 등을 통해 학부모 참여 보장 및 운영 활성화	변경 및 추가 (P.5) 교육부 조례

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
I. 유치원 급식 운영관리		<ul style="list-style-type: none"> - 유치원 단위 '급식모니터'는 '급식소위원회'와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고, 희망하는 학부모를 대상으로 '모니터요원 인력풀'을 구성·활용 ※ 안전한 유치원급식 제공을 위해 단위 유치원의 학부모가 참여하는 '급식모니터' 활동 운영 	
	<p>나. 열린 유치원급식 운영</p> <ul style="list-style-type: none"> - 유치원 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영을 통해 학생과 학부모의 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영 - 제공되는 식단표, 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공 노력 - 유치원급식 관련 설문조사* (만족도조사) 연 2회 실시 및 공개하여 급식 수요자의 의견수렴을 통한 급식운영 개선 및 반영 노력(경기도 학교급식 정보공개 조례 제8조) 	<p>나. 열린 유치원급식 운영</p> <ul style="list-style-type: none"> - 유치원 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영을 통해 유아 및 학부모, 교직원 등의 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영 - 유아에게 제공되는 식단표, 실제 급식 사진 등을 유치원 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 유아·학부모에게 제공 노력 - 유치원급식 관련 설문조사* 연 1회 실시 및 공개하여 급식 수요자의 의견수렴을 통한 급식운영 개선 및 반영 노력(경기도 학교급식 정보공개 조례 제8조) 	<p>변경 및 추가 (P.6) 교육부 조례</p>
	<p>5. 유치원급식 관련 청렴 방안</p> <p>가. 급식계약 관련 정보를 유치원 홈페이지에 공개</p> <ul style="list-style-type: none"> - 품목, 업체명, 업체주소, 계약기간, 금액, 계약방법, 원산지 등 <p>나. 급식 관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌</p> <ul style="list-style-type: none"> - '업체의 금품·향응 제공 적발 시 계약 해지' 조항을 계약 조건에 반드시 명시 - 유치원장은 업체 선정을 객관적이고 투명하게 하고, 급식과 관련한 일체의 기부 금품 수수 금지 	<p>5. 유치원급식비 집행관리 철저</p> <p>가. 급식계약 관련 정보를 유치원 홈페이지에 공개</p> <ul style="list-style-type: none"> - 품목, 업체명, 업체주소, 계약기간, 금액, 계약방법, 원산지 등 <p>나. 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌</p> <ul style="list-style-type: none"> - '업체의 금품·향응 제공 적발 시 계약 해지' 조항을 계약 조건에 반드시 명시 - 유치원장은 업체 선정을 객관적이고 투명하게 하고, 급식과 관련한 일체의 기부 금품 수수 금지 <p>다. 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비의 유지비는 유치원 기본운영비에서 집행</p> <p>라. 교직원 급식비는 유아의 보호자 부담액과 교육청 등의 지원금을 고려하여 부담하는 것을 원칙으로 함</p> <p>마. 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ 유치원에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급할 경우 수수료가 납품업체에 부과되어, 식재료의 질 저하로 이어질 수 있으므로 카드 결제 지양 <p>바. 유치원급식 폐식용유 매각관리 철저</p> <ul style="list-style-type: none"> • 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장 	<p>변경 및 추가 (P.7) 교육부</p>

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
I. 유치원 급식 운영관리		※ 유통기한(소비기한) 초과 식용유나 산패 식용유 또는 산가 측정 결과 2.5이상인 식용유는 유치원급식 조리·재사용 금지 ※ 폐식용유 매각 금액은 유치원회계로 편입시켜 투명하게 관리	
II. 유치원급식 위생·안전 관리	1. 급식시설 관리	1. 급식시설 관리 마. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진 - 방학 기간을 이용하여 관내 유치원의 급식 시설·기구 점검을 실시하고, 점검결과를 바탕으로 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 조치 완료 - 유치원별 급식시설·설비 및 기구 노후도, 작업공간 구획 여부, 조리실 적정온도 유지 여부 등을 면밀히 파악 후 개선 • 10년 이상 경과된 급식시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 유치원별 급식여건 및 노후도 등을 고려하여 현대화 사업 계획 수립·추진 - HACCP 시스템 운영에 적합한 급식시설·설비를 갖추고, 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 공조장치 및 전·식 기구(인덕션 등) 설치 확대 등 추진 - 조리작업을 줄이고 위생·안전성을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 현대적 급식 기구 확충, 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정) ※ 지역 및 학교 여건으로 급식 인원이 현저히 감소된 경우, 효율적 조리 작업 및 동선 등을 고려하여 기존 급식 설비·기구에 대한 조정 검토	추가 (P.9) 교육부
	2. 작업별 위생관리 [표1] 식가: 검열 소독	2. 작업별 위생관리 [표1] 식가: 건열 소독	수정 (P.11)
	3. 개인위생 관리 가. 매일 조리작업 전 조리종사자의 일일 건강상태 확인 * 작업 전 일일 건강상태 확인 : 설사, 발열, 복통, 구토, 손 상처 시 조리작업 불가 - 위생복장: 매일 세척된 위생복, 위생모 착용 - 조리종사원 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지 - 조리 전·중 수시로 손 씻기 실시 [그림1] 올바른 손 씻는 방법 [삭제]	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 • 위생복장: 매일 세척된 위생복, 위생모 착용 • 조리종사원 시계, 반지, 목걸이, 귀걸이, 팔찌 등 장신구 착용 금지	변경 및 추가 (P.11) ~P.12) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
유치원급식 위생·안전 관리		<ul style="list-style-type: none"> - 조리 전·중 수시로 손 씻기 실시 • 영양교사 및 영양사는 조리종사자의 손 위생을 관리 감독해야 하며, 적절한 손 씻기에 대한 주기적인 교육을 실시 ※ 조리 전·중 수시로 올바른 손 씻기 실시 • 손세정대(40℃ 온수), 손세정제, 손톱술, 손소독제(알코올), 1회용 종이타월, 폐달식 휴지통을 구비하고, 손소독제의 경우 개봉일과 유효기간을 표시하여 관리 - 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리 - 교육(자원)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 - 유치원은 유아, 교직원(조리종사자 포함), 학부모, 납품업체 등 대상 맞게 체계적인 교육 프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시 	
	나. 유치원 급식관계자 위생교육 강화 - 유치원에서는 원아 , 교직원(조리종사자 포함) 등 대상에 맞는 위생교육 실시	나. 유치원 급식관계자 위생교육 강화 - 유치원에서는 유아 , 교직원(조리종사자 포함) 등 대상에 맞는 위생교육 실시	변경 (P.12)
	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 위생점검 관하여 별도 공문 시행)	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 위생점검 관하여 별도 공문 시행) - 1학기 점검은 위생관리안내서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부 확인 - 위생·안전점검 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 비조리제품(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	추가 (P.12) 교육부 조례개정

II.

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기준)	2025년	
유치원급식 위생·안전 관리		<p>마. 소규모 사립유치원 급식 위생·안전 점검 실시</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시도교육청은 「학교급식법」 적용 제외 사립 유치원(원아 수 50명 미만)에 대한 급식 위생·안전점검 계획을 수립하여, 연 1회 점검 실시 - ‘급식위생·안전관리 점검표’에 따른 현장 점검 실시, 자체 해결 가능한 경미한 사항은 현장에서 즉시 시정, 중대한 위반 사항은 위반 유치원에 서면통보(공문) 후 조치결과 확인 ※ 필요시 어린이급식관리지원센터와 협조하여 점검 추진 	추가 (P.13) 교육부
	<p>5. 유치원급식 식중독 중점관리 대책 추진</p> <p>가. 식중독 발생보고</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원장은 식중독 의심환자 2명 이상 동시에 발생 인지 즉시 관할 사·군·구청 신고 및 교육청 신고 	<p>5. 유치원급식 식중독 중점관리 대책 추진</p> <p>가. 식중독 발생보고 체계 확립</p> <ul style="list-style-type: none"> - 유치원은 매일 결석·지각 유아 수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 여부를 파악하고 주요 증상을 평소와 비교하여 집단 발생여부 모니터링 • 유치원장은 동일한 원인으로 식중독 유사 증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육청과 사·군·구(보건소)에 신고, 초동단계 신속 대응조치 강구 - 시도교육청에서는 식중독 (의심)환자 집단발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염 경로 규명 노력 • 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물 분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저 	추가 (P.13) 교육부
	<p>나. 식중독 사고 원인규명을 위한 보존식 보관관리 철저</p> <ul style="list-style-type: none"> - 보존식은 배식직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 멸균 봉투에 조리·제공한 식품의 매회 1인분 이상의 분량을 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 보관 	<p>나. 식중독 사고 원인규명을 위한 보존식 보관관리 철저</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	추가 (P.14) 교육부
	<p>6. 급식실 세척제 및 소독제 관리</p> <p>가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼 보조제 적합한 제품 사용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 급식소에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 용량에 맞게(또는 기준 사용량 이하로) 사용하되, 학생들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용(친환경세제 및 수산화나트륨(NaOH) 1% 미만 사용 권장) 	<p>6. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화</p> <p>가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼 보조제 적합한 제품 사용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 급식실에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 용량에 맞게(또는 기준 사용량 이하로) 사용하되, 유아들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용(친환경세제 및 수산화나트륨(NaOH) 1% 미만 사용 권장) 	변경 및 추가 (P.16) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기준)	2025년	
II. 유치원급식 위생·안전 관리	<ul style="list-style-type: none"> 수산화나트륨(NaOH) 5% 이상 함유된 혼합물질은 「화학물질관리법」 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시.군.구에 신고 	<ul style="list-style-type: none"> 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가 <ul style="list-style-type: none"> * 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 화학물질안전원 고시 「유독물질의 지정고시」 제3조[참고자료20] 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시.군.구에 신고 	
	7. 급식 소 안전사고 예방관리 가. 유치원 급식 소 안전사고 예방 <ul style="list-style-type: none"> 쌀, 튀김유, 양념류 등 10Kg 단위 구매사용 권장 	7. 급식 소 안전사고 예방관리 가. 유치원 급식 소 안전사고 예방 <ul style="list-style-type: none"> 쌀, 튀김유, 양념류 등 10kg 단위 구매사용 권장 	수정 (P.16)
	다. 유치원급식 관련 학생 안전사고 예방 관리 철저 <ul style="list-style-type: none"> 식재료 배송 시 납품차량 안전운행, 배식 중 뜨거운 국물에 의한 화상예방, 배식차 운반 시 전도 방지, 승강기 서건 확인 등 유치원생 각종 안전 사고 예방관리 철저 	다. 유치원급식 관련 유아 안전사고 예방 관리 철저 <ul style="list-style-type: none"> 식재료 배송 시 납품차량 안전운행, 배식 중 뜨거운 국물에 의한 화상예방, 배식차 운반 시 전도 방지, 승강기 사건 확인 등 유치원생 각종 안전 사고 예방관리 철저 	변경 (P.17)
III 유치원급식 영양 및 식생활관리	1. 영양관리 가. 영양 섭취 기준 <ul style="list-style-type: none"> 유치원생 학교급식 영양관리기준 준수 	1. 영양관리 가. 건강한 적이며 성장발달 단계에 적합한 영양 관리 강화 <ul style="list-style-type: none"> 유치원생 학교급식 영양관리기준 준수 (점심식사 1회의 기준량을 제시(간식 제외)) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한 <ul style="list-style-type: none"> ※ 가급적 자연식품과 제철식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품 제공 최소화 향신료 및 맵거나 자극적인 식품 사용은 가급적 자제 	변경 및 추가 (P.18) 교육부
	2. 영양·식생활 교육 가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화 <ul style="list-style-type: none"> 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행 놀이주제 및 창의적 체험활동 시간 활용 (월 2회 이상) 유치원 교육과정의 놀이주제에 건강한 식생활 및 영양교육 포함 「유아 영양·식생활 교육안내서」 개발·안내(23.10.), 「학교급식법 적용 유치원을 위한 급식관리 운영 	2. 영양·식생활 교육 가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화 <ul style="list-style-type: none"> 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행 놀이주제 및 창의적 체험활동 시간 활용 (월 2회 이상) 유치원 교육과정의 놀이주제에 건강한 식생활 및 영양교육 포함 <ul style="list-style-type: none"> ※ 「유아 영양·식생활 교육안내서」 참고(23년 보급) 급식시간을 통해 식생활 교육, 식사예절 	변경 및 추가 (P.20) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기준)	2025년	
Ⅲ. 유치원급식 영양 및 식생활관리	<p>안내서」(24년 상반기 예정) 활용</p>	<p>교육, 편식 교정 등 관련 교육을 다양하게 실시하는 등 급식현장을 식생활 교육의 장으로 활용, 영상장비(인터넷 활용) 등 교육 환경 마련</p> <p>- 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 유아에 대한 식생활 관리</p> <p>※ 가정 내 식사와 가족의 역할 또한 중요하므로 학부모 대상 교육 실시</p>	
	<p>다. 식품 알레르기 지도</p> <p>- 식품 알레르기 표시</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>■ 식품 알레르기 유발물질 표시대상</p> <p>①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조식(굴 전복 홍합 포함), ⑲ 잣</p> <p>※ 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장 사항</p> </div> <p>- 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 식당 및 홈페이지에 게시</p> <p>※ 공립유치원은 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보와 유치원별 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내</p> <p>- 식품 알레르기 관리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 식품알레르기 실태 조사 및 파악 • 학부모(보호자) 개별 면담 및 선정 • 관리대장 기록 카드 작성(권장 사항) • 식품알레르기 관리 준비 및 실행 • 식품알레르기 유아 정보 기록 유지 	<p>다. 식품 알레르기 지도</p> <p>- 알레르기 유발식품으로부터 유아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화</p> <ul style="list-style-type: none"> • 위반 시 학교급식관계 교직원에게는 징계, 위탁 급식업자는 300만원 이하 과태료 <p>- 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시 방법(같은 법 시행규칙 제7조)</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>〈알레르기 유발 식재료의 종류〉</p> <p>①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장), ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조식(굴 전복 홍합 포함), ⑲ 잣</p> <p>※ 식약처장이 고시한 식품 중 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품등의 표시 기준」 참조)</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>- 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴(제거식, 대체식 등)에 대해서는 보호자가 희망할 경우 도시락 지참 가능</p>	<p>변경 및 추가 (P.21) ~P.22) 교육부</p>
	<p>라. 나트륨 및 당류 저감화 실천</p> <p>- 유치원급식에서 나트륨 저감화 실천</p> <ul style="list-style-type: none"> • 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시 	<p>라. 나트륨 및 당류 저감화 실천</p> <p>- 유치원급식에서 나트륨 저감화 실천</p> <ul style="list-style-type: none"> • 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, '염도계'를 구입하여 활용 	<p>추가 (P.22) 교육부</p>
		<p>마. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 '영양표시제' 실시 강화</p> <p>- 영양량이 표시된 식단표는 가정통신문 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시</p>	<p>추가 (P.22) ~P.23) 교육부</p>

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
Ⅲ. 유치원급식 영양 및 식생활관리		<p>바. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화</p> <ul style="list-style-type: none"> - (교육청 대책) 음식물쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진(유치원급식 운영평가 시 음식물쓰레기 줄이기 실천 여부 확인) - (유치원 대책) 자체 실정에 맞는 음식물 쓰레기 줄이기 대책 수립·시행 <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>사. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영</p> <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설·설비를 갖춘 유치원에 영양교사 배치 방안 강구 <ul style="list-style-type: none"> ※ 유치원에 영양교사 배치 및 공동관리 개선('21년, '22년 국정감사 지적사항) - 영양교사의 직무 역량강화 및 교육 활성화를 위해 시도교육청별 교육 연수 프로그램 운영 및 교육자료 개발·보급, 교육연구회 등 적극 지원 - 방학기간을 이용하여 영양교사 및 영양사 대상 영양상담 등 전문교육 실시 	
		<p>5. 유치원급식 지원체계 강화</p> <p>가. 유치원급식 담당조직 및 전문인력 보강</p> <ul style="list-style-type: none"> - 급식 전담부서 설치 및 전문인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> • 교육(지원)청의 위생·안전점검 및 컨설팅 지원, 영양·식재료 관리, 급식 현안 대응 관련 업무가 증가하고 있어 전담부서 설치 및 전문 인력 보강방안 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 • 일정규모 이하 유치원(원아 수 50명~100명 미만 사립유치원)의 급식관리 지원을 위해 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사 적정인원 배치 추진 <p>나. 유치원 현장 지원을 위한 급식 관련 자료개발·지원</p> <ul style="list-style-type: none"> - 유치원급식 위생관리, 식생활 교육 관련 자료 및 프로그램 개발·보급 <ul style="list-style-type: none"> • 유치원급식 현장에 필요한 위생관리 및 식중독 예방관리 자료, 급식운영 자료, 식단 및 레시피, 유아 식생활 교육 및 영양상담 관련 자료, 교육훈련 프로그램 운영 등 업무지원 강화 	추가 (P.23 ~P.24) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
Ⅲ. 유치원급식 영양 및 식생활관리		<p>다. 유치원급식 인력 처우 및 근무여건 개선</p> <ul style="list-style-type: none"> - 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진 • 시간외 근무 시 수당 지급, 직계존비속의 경조사 시 특별휴가 부여 - 학교회계직원 배치 유치원에 정규직을 배치할 경우는 기존직원의 고용안정 방안도 함께 고려 - 급식인력 근무여건 개선 • 지역 실정, 시도별 채용규정(조례, 규칙 등), 급식여건 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 - 영양교사 및 영양사, 조리종사자 ‘대체인력풀’ 운영으로 질병 및 감염병 등 긴급한 휴가사용 등에 따른 대체인력 지원방안 강구* (교육청 단위 통합운영 권장) - 영양교사 및 영양사, 조리사, 조리원 대상 전문성 향상 등을 위한 교육 및 연수프로그램 운영 확대 	
Ⅳ. 안전하고 우수한 식재료 사용	<p>1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제</p> <p>가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제</p> <ul style="list-style-type: none"> - 유치원에서 김치를 구매하는 경우 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용 업체 권장 	<p>1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 등 준수 철저</p> <p>가. 유치원급식 식재료 품질관리기준 준수</p> <ul style="list-style-type: none"> - 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용 업체 권장 	변경 및 추가 (P.25) 교육부
	<p>나. 식재료의 원산지 표시제 준수</p> <ul style="list-style-type: none"> - 표시방법 <ul style="list-style-type: none"> • 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개 • 원산지가 표시된 식단표를 교실 또는 생활교육관 입구 등에 게시 • 예시) 자료 [삭제] 	<p>나. 식재료의 원산지 표시제 준수</p> <ul style="list-style-type: none"> - (표시방법) ① 식사장소(생활교육관(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 통보하고 홈페이지에 추가 공개 	변경 및 추가 (P.25) 교육부
	<p>다. 축산물 이력제도 준수</p> <ul style="list-style-type: none"> - (준수사항) 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시 및 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 3년간 보관 - (표시·게시 방법) [방법1] 또는 [방법2] 중 한 가지 방법 적용 	<p>다. 축산물 이력제도 준수</p> <ul style="list-style-type: none"> - (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 이력관리대상축산물을 사용하는 경우 모든 이력번호 표시 	변경 및 추가 (P.26) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
IV. 안전하고 우수한 식재료 사용	<div> <div> [방법1] 조리되는 축산물의 이력번호 를 유치원·학교 홈 페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용 </div> <div> (선택1) 축산물품질평가원 ‘맘편한서비스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회 (선택2) 유치원·학교 홈 페이지에 축산물 조리시 마다 등록 </div> </div> <div>[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장 소에 게시</div>	<div> <div> [방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원 홈페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용 </div> <div> (선택1) 유치원 홈페이지에 관련 QR코드 또는 URL 게시 ※ (QR코드 또는 URL 다운 방법) 축산물원패스 홈페 이지 로그인 → 오른쪽 상단의 우리학교 QR 코드 및 URL 다운 → 유치원 홈페이지에 QR 코드 및 URL 게시 (선택2) 유치원 홈페이지에 축산물 조리시 마다 등록 </div> </div> <div>[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 표시·게시 ※ 다음 중 하나의 수단 선택 : 메뉴판 또는 메뉴 게시판, 거래명세서 또는 거래영수증, 수입신 고확인증, 이력관리대상축산물 이력관리시스템 출력물, 별도 게시판 또는 팸말, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 제품 표시사항을 포함한 스티커 또는 라벨</div> <div>- 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력 • 유치원은 축산물품질평가원의 ‘축산물 원 패스’를 활용하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사요뢰 ※ 축산물검수 원패스 운영 : 축산물품질 평가원(www.ekape.or.kr)</div>	
	2. 식재료 품질 관리 기준 심의·자문 의무화 가. 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 운영위 원회 심의 의무화 - 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품 질등급은 운영심의위원회 심의를 거쳐 원장이 결정	2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 (자문) 의무화 가. 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 유치원 운영위원회 심의(자문) 의무화 - 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품 질등급은 유치원 운영심의위원회 심의(자문)를 거쳐 원장이 결정 ※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소	추가 (P.27) 교육부
	나. 식재료 구매시 원산지와 품질 등급, 품질 기준 명시 및 검수 철저 - 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 및 품질 등급, 품질기준을 명시토록 하고, 검수는 영양교사·영양사가 유치원관계자, 학부모 등 참여 하에 복수 대면검수 실시	나. 식재료 구매시 원산지와 품질 등급, 품질 기준 명시 및 검수 철저 - 식재료 구매요구서에 반드시 원산지 및 품질등급, 품질기준을 명시토록 하고, 영 양교사 및 영양사가 유치원관계자 참여 하에 복수 대면검수 실시	변경 (P.27) 교육부
	다. 적격 납품업체 선정 및 관리 - 「식품위생법」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 업체를 통해서 식재료 구매	다. 적격 납품업체 선정 및 관리 - 우수한 품질의 식재료를 구매하기 위해 「식품 위생법」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업소’로 영업신고를 한 업체 중 식재료 품질과 운영 능력을 갖춘 공급업체를 선정·구매	추가 (P.28) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
Ⅳ. 안전하고 우수한 식재료 사용	3. 안전과 품질이 우선적으로 고려되는 식재료 구매 나. 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식 질 향상 - 친환경·GAP(농수산물우수관리제도)·HACCP인 증품 및 지역 농산물 등 안전하고 우수한 식재료 사용 권장	3. 안전과 품질이 우선적으로 고려되는 식재료 구매 나. 우수한 식재료 사용 확대 - 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대 • 지역 식재료(로컬푸드) , 친환경, GAP(농 산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전 하고 우수한 식재료 사용 • 생산자단체 직거래 및 공동구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감 - 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도	변경 및 추가 (P.29) 교육부
		라. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화 - 「지방계약법 시행령」 제42조에 따르면 유 해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격 자를 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 역학조사 결과 귀책 사유 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행 • 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 명시하여 사후 관리 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·변조 한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 유치원에 1년간 참여 제한 등 - 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개 • 「학교급식법」위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수 • 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 홈페이지에 공개 마. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 - 「지방계약법령」 및 「행정안전부 예규」, 「지방자치단체 입찰시 낙찰자 결정기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」을 준수하여 계약업무 처리 ※ 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시에는 낙찰하한율 적용(1억원 이하~2천만원 초과 88% 이상, 2천만원 이하 90% 이상) - 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판 매업' 신고 등 적격 업체를 통해 식재료 구매	추가 (P.30) 교육부

구 분	변경사항		비 고
	2024년(기존)	2025년	
V. 유치원 급식비 지원 및 관리	1. 2024년 유치원 급식비 지원 계획 가. 지원대상 및 일수: - 지원일수: 사립유치원 203일, 공립유치원 190일	1. 2025년 유치원 급식비 지원 계획 가. 지원대상 및 일수: - 지원일수: 사립유치원 203일, 공립유치원 190일 ※ 지원일수 범위 내 정규 수업일의 실제 급식 운영일수 지원	현행화 (p.31)
	나. 지원 방향 - 물가상승 및 물가지수를 고려한 식품비(9%), 운영비(23%), 인건비(2.5%) 단가 인상	나. 지원방향 - 물가상승 및 물가지수 등을 고려한 식품비(6%), 운영비(4.43%) 단가 인상	변경 및 현행화 (p.31)
	다. 2024년 유치원 급식비 지원단가: 유치원 규모에 따라 구간별 단가 적용(이하 전체)	다. 2025년 유치원 급식비 지원단가: 유치원 규 모에 따라 구간별 단가 적용 (이하 전체)	현행화 (p.31 ~p.32)
	3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리 (이하 전체)	3. 유치원 급식비 예산 편성 및 관리 (이하 전체)	현행화 (p.33)
VI. 유치원급식 사업별 보고 사항	2024년 유치원급식 사업별 보고 사항 [보고1]~[보고7]	2025년 유치원급식 사업별 보고 사항 [보고1]~[보고7]	현행화 (p.37 ~p.49)
		[보고8] 후드 청소 관리(공립 단설유, 조리교)	추가 (p.50 ~p.51)