

2022학년도

산현유치원 급식 운영계획



sanhyun.kg.kr

목 차

I. 급식 개요	3~4
1. 유치원급식의 목적 및 운영원칙	3
2. 유치원현황 및 급식현황	3
3. 급식설비 현황	4
II. 급식 운영계획	4~20
1. 기본방향	4
2. 운영방침	4
3. 급식운영계획	5
4. 영양 및 식재료 관리	7
5. 위생관리	11
6. 급식종사자 대체인력 운영	20
III. 식생활 교육계획	20~28
1. 식생활 교육	20
2. 교직원 식생활 연수	22
3. 음식물쓰레기 줄이기	23
4. 영양상담 및 영양교육	24
5. 급식 나트륨 저감화 추진 계획	25
6. 급식 저당화 추진 계획	27
7. 올바른 식생활 관리 능력 배양	28
IV. 급식실 위생·안전 관리 계획	28
1. 조리종사원 위생교육	28
V. 수요자 만족도를 위한 활동계획	28~30
1. 급식소위원회 및 학부모 활동계획	28
2. 학부모 모니터링 계획	29
3. 급식 설문조사(만족도·기호도) 계획	30
vi. 우유급식 실시 계획	30~31
vii 급식종사자 파업 시 급식조달 방법	30~31
viii 감염병 대응 급식 운영 계획	32~33
ix 기 타	33~34



급식 개요

1. 유치원 급식의 목적 및 운영원칙

유치원 급식의 목적

- 유아들의 정상적인 신체 발달과 활용에 필요한 영양을 제공
- 편식 교정, 바른 식습관 지도 및 영양교육으로 식생활 습관 개선
- 공동체 의식 및 사회성 함양
- 국민 식생활 개선에 기여

유치원 급식의 운영원칙

- 유치원급식은 점심 급식이 원칙
- 급식의 내용은 유아의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 「학교급식의 영양관리기준」에 준하여 제공
- 급식에 관한 중요사항을 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 유치원장이 결정토록 함

2. 유치원 현황

- 교직원 및 유아수 현황(변동가능)

구분	유아				교직원	급식실	합계
	만3세	만4세	만5세	소계			
학급수	6	4	6	16 (특수2)	32	4	319
학생수	67	84	132	283			

3. 급식현황

가. 급식인원(변동가능)

유아	교직원	급식실	계
283	32	4	319

나. 급식 운영방식 : 직영급식

다. 급식 형태 : 단독조리

라. 배식 방법 : 식당배식

마. 음용수 및 조리용수 : 상수도

바. 연료 : 도시가스

사. 급식관련 종사자 현황

구 분	영양교사	조리사	조리실무사	비 고
인 원	1	1	3	

4. 급식설비 현황

가. 급식 시설 형태 : 2021년 신축

나. 급식실 현황

면 적(m ²)				구조
조리장	식당	좌석수	기타	
171.95	255.74	220	2022년도 좌석수 추가	철골콘크리트

II

급식 운영계획

1. 기본방향

- 가. 급식 운영의 내실화를 통하여 유치원 급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 유아들의 건강하고 즐거운 유치원 생활 지원
- 나. 교육적 효과를 제고 할 수 있는 급식 운영으로 유아 개개인이 바른 생활 태도를 갖고 건강하게 자랄 수 있도록 올바른 자기 식생활 관리 능력 배양
- 다. 학부모 참여 기회 확대 등 수요자 중심의 급식 운영과 급식에 대한 지도·감독 강화로 유치원 급식에 대한 만족도 및 사회적 인식 제고

2. 운영방침

- 가. 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양 보충에 힘쓴다.
- 나. 유치원 급식은 직접 조리 제공을 원칙으로 한다.
- 다. 급식 대상은 유치원 전체 유아를 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 라. 급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 187일 이하로 학사일정에 맞춰 조정한다.
- 마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 바. 전 직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활 개선 지도에 주력한다.

사. 학부모의 급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량 정책에 기여하도록 한다.

아. 급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.

3. 급식운영계획

가. 연간급식계획

급식대상	인원 (예정)	주 급식 횟수	연급식일 (예정)	비 고
유아, 교직원 등	319	5일 (월~금)	183일	무상급식비 지원일 기준

나. 월별급식계획

구 분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계
급식일수 (예정)	21	21	21	20	15	4	20	19	22	20	183

다. 2022학년도 급식비 책정(2022년 3월~2023년 2월까지 적용)

2022학년도 급식비	학생	3,150원	식 품 비	2,570원(90%) + 300원(유아학비)	*2022학년도부터 무상급식비에서 인건비 분리하여 단가 적용 *유아학비 6,000원 지원
			운 영 비	280원 (10%)	
	교직원	4,200원	교직원 급식비는 학생 급식비보다 같거나 높아야함		

※ 교직원 급식비 산정 시 무상급식비에서 인건비가 분리되었다고 하여, 기존에 교직원들이 부담했던 인건비 부담분까지 교직원 식비에서 제외시키라는 의미 아님.

따라서 각급 학교별 자체 사정에 따라 전년도 수준의 교직원 급식비와 **2022년 조리실무사 인건비를 기준으로 한 단가 상승분(전년대비 5.1% 상승)을 참고하여 적정수준의 교직원 급식비 책정**하고, 학교운영위원회 심의를 통해 최종 결정하기를 권장함. (학교급식협력과-677(2022.1.21.))

- 교직원부담 급식비는 무상급식비 + 자치단체지원금(친환경지원금)으로 책정하는 것을 원칙으로 운영
- 식품비, 운영비(연료비, 인건비, 관리비)의 예산이 지원되지 않으므로, 학생급식비보다 적게 책정 금지
- 학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교 급식실 근무 여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의(자문) 후 급식비 면제 여부 결정 가능
[근거 : 학교급식기본방향]

※ 매 분기별 상황에 따라 급식비가 변동될 수 있으며, **교직원 급식비도 학생급식비 결정 금액과 동일**하게 결정되어 변동될 수 있음

※ 식품비, 운영비, 인건비 잔액 발생 또는 부족 시 세목 간에 이관하여 사용한다.
(단, 식품비는 운영비, 인건비로 사용할 수 없음)

라. 일일급식일정 및 급식운영계획

구 분	시 간	내 용	비 고
준 비	08 : 00 ~ 09: 00	급식품 수령, 검수 조리기구, 조리실 내부 점검 조 회 - 당일 일정과 전달협의 식단 및 조리방법 설명 조리원 건강상태 확인 위생복 착용 및 위생 지도 당일 공급 식품 불출	영양교사, 조리사 조리사 조리실무사 영양교사 조리사 영양교사 영양교사 조리사 영양교사 영양교사 조리사
조 리	09 : 00 ~ 11 : 00	조리작업 (작업분담표 의거) 검식 학급별 급식품 담기 HACCP지 기록	조리사, 조리실무사 영양교사 조리사, 조리실무사 조리사, 조리실무사
배식 준비	11 : 00 ~ 11 : 10	보존식 준비 기타 배식준비 완료	조리사 조리사, 조리실무사
배 식 (식당배식)	11 : 15 ~ 13 : 00	급식지도	담임교사 영양교사, 조리사, 조리실무사
퇴식하기	13 : 20 ~ 14 : 00	잔반량 계산하기 퇴식 및 조리기구 세척별 분류	조리사, 조리실무사 조리사, 조리실무사
세척소독	14 : 00 ~ 15 : 00	조리기구 급식기구 세척 및 소독 조리실 내, 외부 청소 실시 잔반 처리 수저 정리	조리사, 조리실무사 조리사, 조리실무사 조리사, 조리실무사 조리사, 조리실무사
정 리	15 : 00 ~ 16 : 00	조리실 내, 외부 정리 정돈 조리 작업 평가 일일 위생실태 점검	조리사, 조리실무사 영양교사, 조리사, 조리실무사 영양교사, 조리사

4. 영양 및 식재료관리

가. 영양관리

가. 유아기에 필요한 영양기준량 적용

[한국인 영양섭취기준(한국영양학회, 2020)]

구분	연령	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민 A (RE)		티아민 (비타민B1) (mg)		리보플라빈 (비타민B2) (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
유아	3-5세	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0
본원기준량		425.69	8.09	74.6	98.41	0.13	0.17	0.18	0.2	11.45	14.79	146.47	176.6	1.69	2.25

- 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율은 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%임

나. 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공

다. 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용

라. 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등 감안한 식단 운영

마. 급식 관리

하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공하며 열량을 계산
할 때에는 주재료 뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산

나. 식단 계획

1) 식단작성의 기본 방침(학교급식법 시행규칙 제5조 2항)

- 전통 식문화의 계승.발전을 고려할 것
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- 염분.유지류.단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 다양한 조리방법을 활용할 것

2) 저염식 제공 계획

- 국물요리는 염도 0.5%~0.6% 이하로 제공(염도계로 측정 후 급식일지에 기록)
- 염분이 다량 함유되어 있는 가공식품(냉동식품, 소시지 등)을 사용 제한
- 소스 및 드레싱 제조 시 완제품 사용을 지양하고 채소 및 과일을 이용하여 염도를 낮춰서 제공
- 절임식품(짬지, 오이지, 피클, 단무지 등) 사용시 물에 담가 염분을 제거한 후 조리

- 김치 업체를 대상으로 소금함량을 줄여서 김치를 제조 할 수 있도록 교육 및 홍보 실시
- 학생 및 교직원 대상 나트륨 교육 실시

3) 식단작성 과정

- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분한다.(월간)
- 계절별 식품을 선택한다.
- 식품의 권장량과 학생의 기호도를 반영한다.
- 식품군별 경제성과 지역성을 반영한다.

4) 급식품의 조리

- 조리는 영양 손실이 없고 식품 고유의 맛을 내는 조리 방법
- 조리 시에는 표준레시피에 의거하여 정량으로 조리함
- 위생적으로 안전하게 조리하여 식품으로 인한 사고예방

5) 배식

- 식단은 유아의 개인별 공급기준의 평균으로 작성하여 연령별 영양기준에 맞게 배식량을 조절.배식하도록 한다.
- 밥상머리 교육은 배식 시 음식관련 교육을 주요사항만 짧은 시간으로 교육하고 음식을 먹도록 한다.
- 배식된 양은 전량을 먹도록 지도한다.
- 배식 시에는 음식의 소중함을 알도록 지도하면서 배식하여 버리는 음식이 없도록 한다.
- 배식 시 소홀하기 쉬운 위생관리에 만전을 기한다.

다. 식재료 사용 관련 계획

1) 식재료의 구체적인 품질기준

가. 아래 식품에 대해서는 학교급식법령에서 정한 기준보다 상위 품질의 제품을 사용하며,

- 학교급식 식재료의 품질관리 기준에 의거하여 산현유치원 식재료 검수기준 적용
- 학교급식 식재료 품질관리 기준 적용하여 국내산 상품을 원칙으로 함

- 단가 등의 문제로 부득이 국내산 식품 선정이 어려울 경우에는 수입산으로 선정

* 농산물 : 건목이버섯, 아몬드 및 과일류(키위,바나나,파인애플 등)

* 수산물 : 동태포 등 일부 품목 원양산 또는 연근해산 등

(러시아산: 동태, 코다리, 임연수, 가자미, 명엽채 /중국산: 낙지 /베트남산: 주꾸미, 낙지)

* 공산품 : 가공포장 제품 및 완제품(옥수수,완두콩,토마토케첩 등)의 구입 시

나. 기타 식품은 학교급식법령에 부합되는 제품을 사용

산현유치원 식재료 선정 기준

구 분	식재료 규격	비 고
농 산 품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 우수농산물(명시품목) 및 상품 기준 ○ 품목별 사양 규격 준수(입찰시 규격) ○ 원산지 표시 제품 ○ 식품을 보존하기 위해 넣는 위해물질(방부제,첨가물)배제 	거래명세서 및 검수서에 표기
쌀	<ul style="list-style-type: none"> ○ 일반쌀 사용 <ul style="list-style-type: none"> - 수확 연도부터 1년 이내의 것 사용 - 도정연월일 1달 이내 제품 사용 	거래명세서 및 검수서에 표기
가 공 품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 품목별 사양 규격 준수(입찰시 규격) ○ 유통기한 표시된것(또는 제조일자)으로 유통기한 이내의 제품 ○ 포장이 훼손되지 않은 것 (캔류 찌그러지거나 파손되지 않은 것) 	거래명세서 및 검수서에 표기
축 산 품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 육류 : 쇠고기 - 한우 1등급, 냉장(일부 품목 제외) 돼지고기 - 국내산 1등급, 냉장(일부 품목 제외) 닭고기, 오리고기 - 국내산, 냉장, 1등급 제품 달걀 - 등급란, 1등급제품 	도축검사증명서 및 등급판정확인서 첨부
수 산 품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 상품(단, 일부 명시품목 제외) ○ 어류 및 연체류 <ul style="list-style-type: none"> * 머리, 지느러미, 아가미, 뼈, 내장제거 후 작업 * 냉장온도(5°C이하)준수 - 일부 명시품목 제외 ○ 패류 <ul style="list-style-type: none"> * <u>내용물에 물, 얼음이 들어 있지 않을 것</u> * 위생적 작업 및 포장 * 냉장온도 (5°C이하)준수 - 일부 명시품목 제외 ○ 품목별 사양 규격 준수(입찰시 규격) ○ 원산지를 수산물을 생산하는 시,군명 또는 해역명을 표시 (다만, 시,군명 또는 해역명을 표시하기 어려울 경우 원양산 또는 연근해산으로 표시) 	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 식재료 사용(식품포장에 표기, 부재료 포함) ○ HACCP적용업체 제품 사용, 위생적 포장 처리 ○ 자가품질검사서, 시험성적서 적합제품 ○ 숙성(PH,염도)이 맞고 이물질이 없는 것 	거래명세서 및 검수서에 표기
떡 류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 식재료 사용(식품포장에 표기) ○ HACCP적용업체 제품 사용, 위생적 포장 처리 ○ 자가품질검사서, 시험성적서 적합제품 	거래명세서 및 검수서에 표기

2) 완제품 사용 규격

- ▣ 유아들에게 제공하는 급식품은 본교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나 부득이하게 조리가 불가능한 제품에 대해서는 완제품을 사용하고자 함.

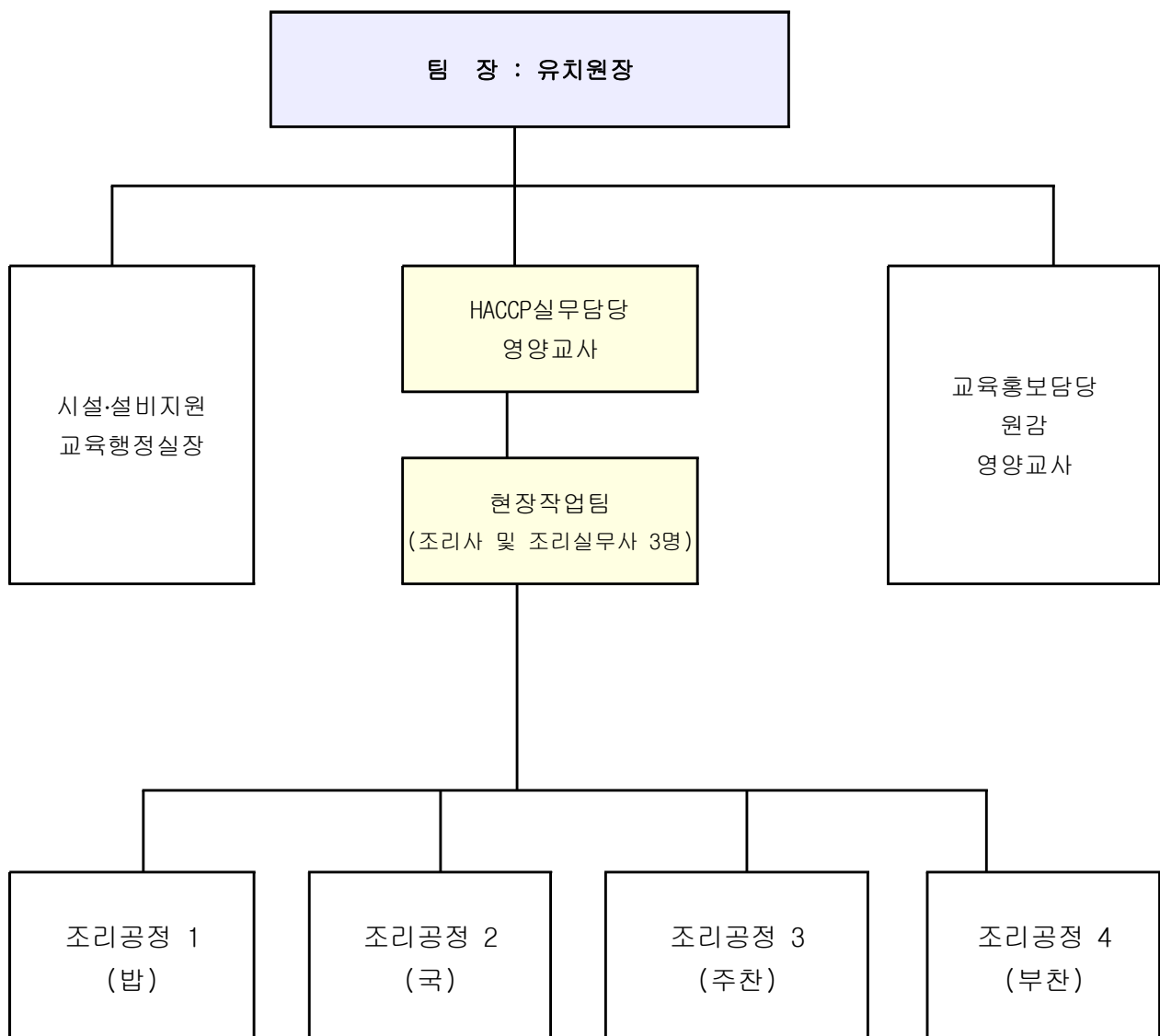
	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
완제품	유제품	우유 및 유제품 (요구르트, 치즈, 호상요구르트 등)	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	설기류, 절편류, 꿀떡, 경단, 송편, 가래떡, 떡볶이떡 등	가정에서 접하기가 어려우므로, 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	소프트롤, 마늘빵, 조각케이크, 마카롱 등	식단에 변화를 주어 아동들의 기호를 만족함.
	청과류	키위, 단감, 파인애플, 아이스홍시, 귤감, 멜론, 망고 등의 손질과일류(반별포장)	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하기 위하여 후식으로 제공
	통조림류, 케첩류	딸기잼, 케첩, 허니머스터드소스, 참치캔, 콩치캔, 후르츠각테일, 옥수수콘, 완두콩, 데리야끼소스, 핫소스, 두반장소스, 굴소스 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	김류 및 밀반찬류	맛김(구이김), 절임등의 반찬류	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	주스류	과일주스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하기 위하여 후식으로 제공
	다과류	유과 및 매작과 등의 한과류, 과일푸딩 등의 과자류	가정에서 접하기가 어려우므로, 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	김치류등의 절임식품	김치류 및 무쌈류	숙성과정과 제조 시설이 미설치되어 조리실에서 직접 제조가 불가능함
반제품	장아찌류	단우지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	김치류	겉절이류 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	어육제품	어묵, 햄, 베이컨, 소시지, 맛살	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	두류가공품	두부, 순두부, 유부 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 당면, 수제비등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기타	냉동식품류	만두, 미트볼, 치즈생선까스, 함박스테이크, 핫도그, 치킨텐더, 애플파이 등	학교실정에 따라 조리가 불가능할 경우 사용가능
	양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 참깨, 물엿, 참기름, 빵가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루, 전분, 튀김가루 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함

5. 위생관리

가. HACCP팀 구성

급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식등의 전과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영한다.

1) HACCP팀 조직도



2) 팀원별 담당 업무

구 분		구 성 원	업 무
팀장		유치원장	. HACCP 업무 총괄
팀 원	실무담당	영양교사	. HACCP 계획 수립 . 조리사/조리원, 식재료, 시설.설비 관리등 위생총괄 . 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 . HACCP 기록유지.보관 및 외부 감사에의 대응
	시설설비지원	행정실장	. 행.재정적 지원
	교육.홍보	원감 및 영양교사	. 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장 작업	조리사	. CCP기록 참여 및 전반적인 관리 . 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인
		조리실무사	. 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함. . 실무종사자로서 CCP 기록 참여 . 위생개선에 대한 제안 . 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 작업

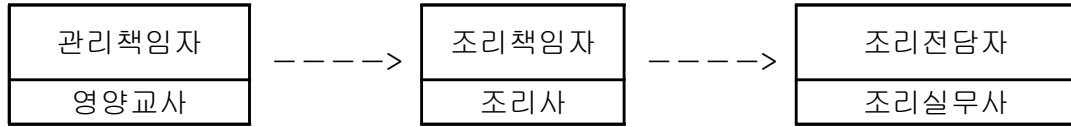
3) 팀원 부재 시 업무수행(위생관리)

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 조리실무자 중에서 지정하여 업무를 대행하게 할 수 있다.
- 인수.인계 내용.
 - . 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
 - . CCP기록 및 확인에 대한 사항
 - . 인계시점의 미결업무

4) 작업관리

- 조리 작업은 조리사를 기준으로 매일 돌아가면서 작업을 실시한다.
- 특정 조리실무사에게 업무가 과중되지 않도록 조리사를 중심으로 공정하게 작업을 실시한다.
- 조리공정이 복잡 할 때는 조리사를 중심으로 서로 협조하여 작업을 실시한다.

- 조리종사원 구성



5) HACCP팀 회의 기능

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입 운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석.검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전 방안이 모색되어야 한다.
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영되도록 한다.
- 영양교사는 학기별 1회 이상 HACCP 자체검증 결과표 결재를 받아야 한다. 만약 HACCP 팀 회의가 어려운 경우 작성한 HACCP 자체검증 결과표를 결재과정을 거쳐 HACCP팀 회의록으로 대체할 수 있다.

나. 식중독비상대책반 구성

1) 목적 :

식중독 발생에 대비하여 평소 유치원단위의 '식중독 비상대책반'을 구성.훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하여 피해를 최소화하도록 한다.

2) 운영방법

- 운영시기 : 연중
- 운영형태 : 총괄책임관 지시에 의거 현지 출장 또는 상황반 근무
- 사고발생 시 단계별 조치사항

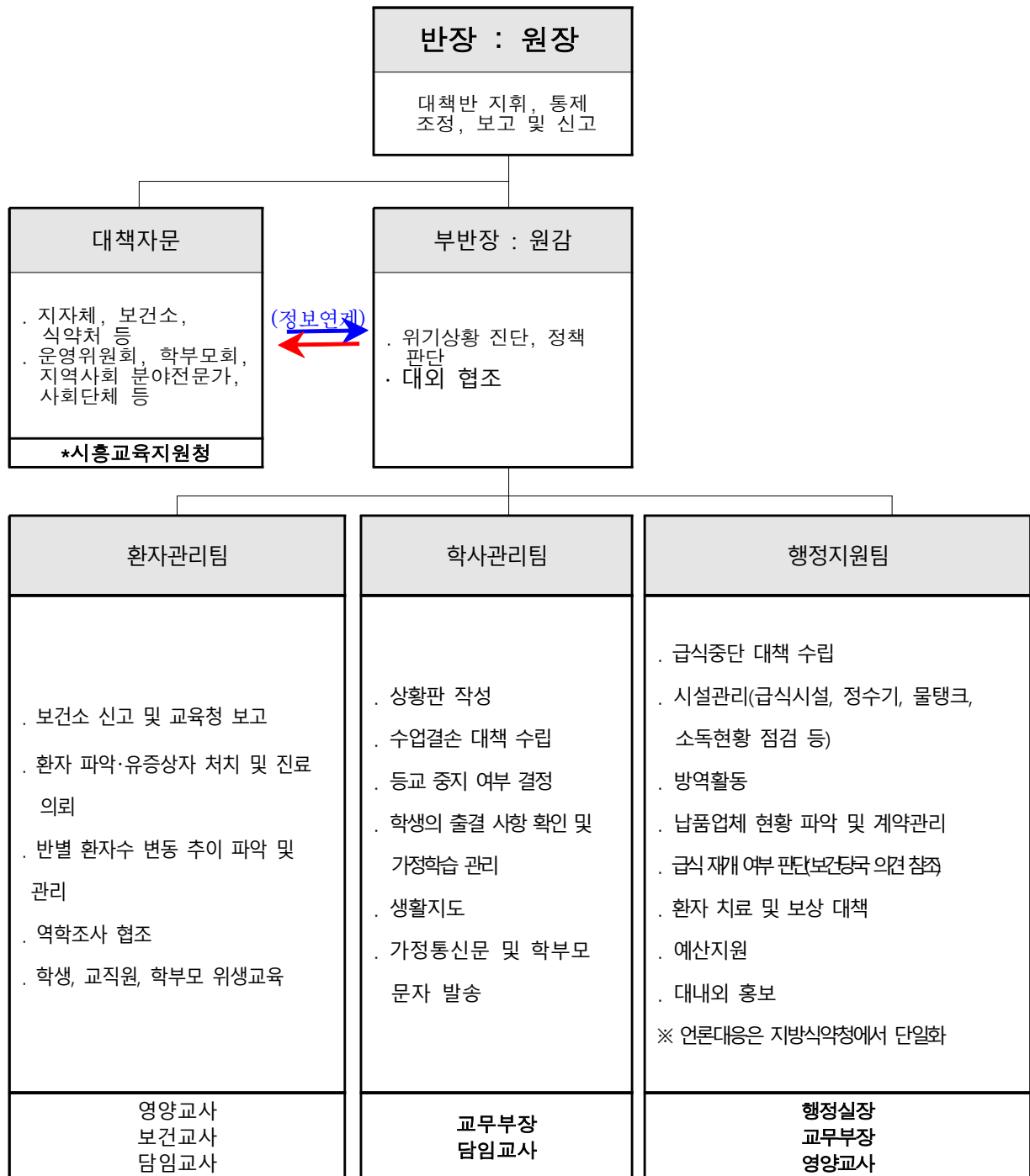
구 분	수행 사항	관련 담당
<1단계> 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결석생 사유 파악 및 유아 관찰 후 원내 보고 ○ 원장 주재 대책협의를 통해 신고 여부 결정 <ul style="list-style-type: none"> ▷ 대책협의 - 관리자, 영양교사 등 참석 ▷ 방역당국과 협의하여 급식 중단 여부 결정(당일) 	<ul style="list-style-type: none"> ○유아(담임교사) → 원장 ○유치원
<2단계> 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식중독 의심환자 발생 신고 및 보고 ▷ 유치원단위 식중독 비상대책반 가동 	<ul style="list-style-type: none"> ○유치원 → 보건소 및 교육지원청 → 교육부

<p><3단계> 원인역학조사 준비 및 실시</p>	<p>○ 원인·역학조사 전 확인사항 준비 철저</p> <p>▷ 식중독 의심환자 발생 경위, 최초증상 일자, 주요증세(설사, 구토 횟수) 등 파악 및 기록 철저</p> <p>- 증상이 심한 유아 대상으로 1:1면담 조사 실시</p> <p>- 역학조사 종료 전까지 유아 귀가 보류</p> <p>○ 식중독 원인·역학조사 적극 협조</p> <p>▷ 환자규모·분포도, 특이사항 파악 등 조사 협력</p> <p>▷ 급식소 현장 보존, 유치원 급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공</p> <p>- 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거</p> <p>- 설문조사(환자·대조군 조사), 채변 검사 실시</p>	<p>○유치원</p> <p>○교육지원청</p> <p>- 사군구(위생부서)</p> <p>- 관할 보건소(감염부서)</p>
<p><4단계> 조사 후 조치</p>	<p>○ 급식 재개 여부 결정</p> <p>○ 급식실, 교실 등 유치원시설 대청소 및 소독·방역</p> <p>○ 가정통신문 등으로 학부모의 이해와 협조 유도</p> <p>○ 학교안전공제회에 발생 사실 통보</p> <p>○ 언론 보도 대응 철저</p>	<p>○유치원</p> <p>○ 각 기관</p>
<p><5단계> 모니터링</p>	<p>○ 유증상 유아 지속적 모니터링</p> <p>○ 개인위생관리 지도 및 식중독 예방 교육 실시</p>	<p>○유치원 및 교육지원청</p> <p>○유치원</p>

3) 역학조사 실시 : 기관별 역할분담

구 분	역 할 및 임 무
유치원 및 교육청	. 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소	. 환례정의 및 환자 규모 파악(설문조사 실시) . 인체 위주 검사 실시(가검물 채취) . 급식종사자 및 발병 학생 채변, 먹는 물 등 . 환자치료 및 필요 시 입원격리 등
시·군·구청 및 식약처	. 원인추정 음식 및 보존식 채취 등 . 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사 등 식품 및 환경조사 실시
질 병 관 리 본 부	. 역학조사(환자) 총괄

4) 비상대책반 조직표



- 학교급식과 관련한 집단식중독 등 위생사고 발생 시 신속한 대처로 피해를 최소화 하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식사고 비상대책반을 구성하여 운영하고 한다.
- 원인규명을 위한 학교와 업체의 보존식 관리 철저 : 밀폐용기에 담아 -18℃이하에서 144시간 보존(휴일 포함)

다. 급식실 청소계획

1) 일별 청소계획

조리사 및 조리실무사 전원 참여		
업 무 명		세 부 사 항
1	식 판	소독고 2개 정리 / 식판받은후 소독고전원켜기
2	조리실	국술1개 , 튀김술 1개, 세척 / 트렌치바닥정리 / 부침기(그리들), 가스레인지정리 주변소독 / 조리실하수구정리 / 창문닫기
3	수저, 밥솥	행주삶기 / 화장실, 조리실 쓰레기통 정리 / 바닥행굼 / 수저삶기 밥솥세척
4	테이블세척	식당(홀)정리 / 세척 및 소독
5	세척 1	식판 애벌세척 후 세척기로 세척 배식대 및 받드 세척 및 소독 작업대 세척 및 소독 ● 수저와 행주는 매일 삶기
6	세척 2	릴호스 세척
7	세척 3	잔반통 세척 및 소독

2) 주별 청소 계획

항목	점검 및 주의사항
각종 선반·급식실 벽면	청결 및 정리정돈 상태
냉장고,냉동고	전원차단 후 청소 냉장고,냉동고 내용물은 다른 냉장고로 옮겨 온도 유지 전기코드에 물이 들어가지 않도록 주의
배기후드,덕트	후드의 기름망은 세척하여 기름때를 제거 덕트는 내·외부 세척 및 물기 제거
워터릴호스	소독
보일러실	청결 및 정돈 여부, 연수기 소금 양 확인
식당	바닥 대청소
신발장	내·외부청소 후 소독액으로 닦아준다.
유리창, 방충망	식당, 조리실, 내·외부 창틀 모두 닦는다.
자외선소독고	전원차단 후 청소 내용물을 깨끗한곳으로옮긴후행주에소독액을묻혀닦아낸다.
전기소독고	전원off 및 전기차단기off 후 청소 내·외부 세척 후 물기제거 한 뒤 전원on
환기팬	환기팬 전원 차단 후 청소 환기팬은 분리시켜 깨끗이 세척 및 건조 후 조립 백터기는 주변 청결 상태 확인 및 끈끈이 교체

3) 월별 청소 계획

항목	점검 및 주의사항
천정	①소독액이묻은행주로문지른다.(물기를꼭짜서제거) ②남겨진얼룩은수세미로가볍게닦아제거한다. ③깨끗한물로적신청소용행주로닦은후그대로건조시킨다.
유리창	①수세미에세제를묻혀망은물론주변들까지오염물을제거한다. ②수세미와솔을이용하여창틀과창문의오염을제거한다. ③물로깨끗이세척한다. ④조리실,보일러실,창고,식당모두청소 실시
방충망, 창틀	①수세미에세제를묻혀망은물론주변들까지오염물을제거한다. ②수세미와솔을이용하여창틀과창문의오염을제거한다. ③물로깨끗이세척한다. ④조리실,창고,모두청소 실시
식품보관실 대청소	①쌀입고전대청소를 실시하고물기를제거하고주위를청결이한다. ②쌀을올려두는선반도깨끗이세척후건조시켜준비한다.
급식실 벽면	①수세미에세제를묻혀벽에붙은오염물을제거한다. ②소독액을분사한다. ③손에닿지않는벽면을유리창닦기를이용하여닦는다. ④청소시전기콘센트에물이들어가지않도록주의한다.
에어커튼	①전원을차단한다. ②나사를제거하여팬뚜껑을따로떼어내서닦아준다. ③물기를짤걸레로안에팬을꼼꼼히닦아준다. ④팬뚜껑을다시재조립한다.
보존식 냉동고	①전원을차단한다. ②보관기한이 지난 보존식은 폐기한다. ③성예를제거하고서랍칸을떼어세척을한다.전기코드에물이들어가지않도록주의한다.
각종 기구 위 먼지제거	①물로세척가능한기구는수세미에세제를묻혀먼지를제거한후소독액을분무한다. ②물세척이불가능한경우마른행주를이용한다. ③전기콘센트에물기가없도록각별히주의한다.

4) 연간청소계획

항목	점검 및 주의사항
밥솥	①수세미를 이용하여 바닥의 관 및 취사기 안쪽벽, 위까지 이물질을 제거 한다. ②평상시때와 같이 물을채운 후 10분정도 돌려준다. ③윗면과옆면등외부는중성세제를묻혀잘닦는다.
식기세척기	①전원 및 스팀밸브를 차단한다. ②각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③세척기 내.외부는 호스를 이용하여 청소한다. ④커튼은 염소소독(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다. ※스케일제거 ①하단 물탱크에 물을 가득 받은 후 스케일 제거제를 1/2씩 각각 넣어준다. ②식기세척기를 약 15분간 가동 후 물탱크에 물을 모두 뺀 후 새로운 물을 받아 10분간 가동한다.
냉난방기	①전원을 차단한다. ②필터를 꺼내 세척을 하여 물기를 제거한다. ③겉은 깨끗한 걸레를 이용하여 구석구석 닦아준다. ④필터를 충분히 말린 뒤 재조립하여 사용한다.
대청소	개학 및 방학 대비 대청소(식판 및 급식기구 등) 후드.천장 청소(외부업체 : 년 2회)

5) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행궤낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 행궤낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
야채절단기, 다믹서, 등 기기류	① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ③ 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 행궤낸다. ④ 알코올(70%)이나 염소(200ppm)로 5분간 침지 후 물로 행궤낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
식기세척기	① 전원 및 스팀밸브를 차단 한다. ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③ 세척기 내.외부를 호스를 이용하여 청소한다. ④ 커튼은 염소소독(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다.	일/1회
조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행궤 후 건조시킨다.	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
행주, 수세미	•열탕소독 후 건조시킨다.	일/1회
고무장갑	•일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑소독고에서 소독.건조 시킨다. •사용중인 고무장갑은 세척 후 알콜 70%로 소독한다.	일/1회

청소내역	청소방법	비고
식품창고, 선반	•정리정돈, 바닥 청소한다. •환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다. •바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.	일/1회
조리실 주변	•빗질, 청결을 유지한다.	일/1회
그리스트랩	① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 행궤낸다.	일/1회
화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다.② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행궤 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다. •가급적 수건 사용 지양.	일/1회
냉장고, 전기소독고, 자외선소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃ 먹는물로 씻어낸다. ④ 알콜(70%)로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	금요일
휴게실	•빗질과 깨끗한 걸레로 닦아낸다.	주/2회
바닥(기타)	•찌든때 제거제로 묵은때 제거한다.	금요일
급식소 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	금요일
배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	금요일
유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	목요일
천장	•거미줄, 먼지를 제거한다.	금요일
보일러실	•바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.	첫째주 금요일
식품보관실 대청소	•쌀입고전 대청소한다.	첫째주 금요일
유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	첫째주 금요일
•급식납품업체 위생상태 점검		필요시
•개학 및 방학 대비 대청소 [개학대비 청소·소독 작업표 참조]		년1회이상 (방학중)
•식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		
•위생관련 시설.설비.기기 점검 및 보수		

라. 개인위생

- 1) 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관한다.
(감염병 등 부득이한 경우 지침에 따라 건강진단 시기를 조정할 수 있다)
- 2) 손 세척 및 소독을 자주 실시하여 오염이 일어나지 않도록 한다.
- 3) 건강상의 이상이 있을 경우 영양교사에게 즉시 보고하여 조리작업에서 배제한다.

6. 급식종사자 대체인력 운영 - 예산확보

- 2022학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (예정)	급식 종사자			비고
	조리사	조리실무사	계	
319명	1명	3명	4명	

가. 목적

급식을 실시함에 있어 조리종사자의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생·안전 문제에 대응하고, 조리종사자의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지면에 서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다.

나. 자격요건

조리사 및 조리실무사로 인력풀 등록자격 요건은 다음과 같다.

- 1) 병원 및 보건소에서 건강진단 실시 후 결격사유 없는 자
- 2) 조리사의 경우 조리사 자격증 소지자.
- 3) 기타 신체 결격사유가 없으며 용모 단정 한 자

다. 인력풀제 운영 내용

- 1) 조리사 및 조리실무사 인력으로 희망하는자는 **우리교육청**에 사전 등록하여야한다.
- 2) 병원 및 보건소에서 발급한 건강진단 결과서를 미리 제출한다.
- 3) 등록된 예비인력은 타 기관의 취업에 어떠한 구속도 받지 아니하며, 등록해제를 요구 할 때에는 조리사 및 조리실무사는 등록을 해제한다.
- 4) 인력풀의 등록과 관리는 본교 행정실과 협조하에 운영한다.

라. 교육청에 등재된 인력풀이 없거나 긴급 시 건강검진(보건증) 결과 이상이 없는 자로 대체할 수 있다.

III

식생활 교육계획

1. 식생활 교육

식생활 교육의 목적 및 필요성

급식을 통하여 유아의 성장 발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다. 그러므로 효율적인 급식을 위해서는 단순히 식사제공 역할만이 아니라 영양 교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
 - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용.
 - 편식
 - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
 - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용 .
 - 식품군(식품구성안)과 그 역할
- 4) 바른 식생활 실천에 관한 내용.
 - 바른 식습관 형성 (규칙적인 식사, 바른 식사 자세)
 - 위생관리 습관

나. 교육방법

- 1) 점심시간을 이용한 교육
 - 식당 급식 시간을 통해 배식량 조절 및 편식 습관 개선
 - 각 담임교사 식사지도

지도과정 및 덕목	지 도 내 용	준 비 물
준 비 단 계 (예절 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 급식 아동 손 씻기 ▫ 차례 지켜 줄서기 	손 소독액
⇕		
배 식 단 계 (준법 행동)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 수저들기(질서 지키기) ▫ 밥, 국, 반찬 배식 받기(질서) ▫ 차례 지키며 의자에 앉기 	수저, 식판 배식보조
⇕		
식 사 단 계 (예절 절약)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 감사하는 마음으로 조용히 먹기 ▫ 편식하지 않고 골고루 먹기 ▫ 가능한 받은 양은 다 먹기 ▫ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기 	
⇕		
정 리 단 계 (정직 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 잔반처리 ▫ 식판, 수저 반납 ▫ 앉은자리 정리정돈 	식판, 수저통

- 2) 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육
 - 급식게시판을 통해 주간영양량, 원산지 표시 및 알레르기 식품 홍보
 - 식생활 및 영양교육 자료를 월 1회 이상 게시

- 3) 담임교사 쪽지(메모)를 이용한 교육
 - 영양과 위생 내용, 기타 전달 사항을 전달하여 지도

- 4) 급식소식지 등 통신문을 통한 영양교육 실시
 - 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료 배부 및 홈페이지 게시

월	교 육 내 용	비고	월	교 육 내 용	비고
3	학교급식 안내	예시	9	나트륨 이야기	예시
4	봄철 영양관리		10	소아비만	
5	음식물쓰레기를 줄이기		11	식품첨가물	
6	올바른 손 씻기		12~2	겨울철 영양관리	
7~8	식중독 집중탐구		교육내용은 변동될 수 있습니다.		

2. 교직원 식생활 연수

가. 교육내용

- 우리 식문화
 - 전통음식 알기
- 식생활에 대한 학생 지도 방법
 - 편식
 - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
 - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 성인기의 영양관리 및 식생활 지침

나. 교육방법

- 연 4회 교직원 연수(예시안)

구분	연수 내용(예시안)	비 고
1분기	급식시간 학생지도	학교홈페이지 게시
2분기	위생관리	
3분기	식품알레르기	
4분기	노로바이러스	

2) 조리사 및 조리실무사 교육 (예시안)

월 별	목 별	내 용
3월	위생교육	개인위생관리
	HACCP 교육	cp2. 식품접촉 표면의 세척.소독
4월	위생교육	학교급식 청소계획 및 실행
	HACCP 교육	ccp기록지 작성요령
5월	위생교육	식재료 위생관리
	HACCP 교육	ccp1. 검수
6월	위생교육	작업위생관리- 1
	HACCP 교육	ccp2. 식품취급 및 조리-1
7월	위생교육	작업위생관리- 2
	HACCP 교육	ccp2. 식품취급 및 조리-2
8월	위생교육	개학전 위생관리
	HACCP 교육	식품오염 방지를 위한 선행요건
9월	위생교육	노로바이러스 예방관리
	HACCP 교육	개인위생관리를 위한 선행요건
10월	위생교육	배식 및 보존식 관리
	HACCP 교육	설비 기구를 위한 선행요건
11월	위생교육	올바른 세척.소독관리
	HACCP 교육	CP1. 냉장.냉동고 관리
12월	위생교육	개인위생 관리
	HACCP 교육	CP2. 식품접촉 표면세척 소독

3) 납품업체 위생교육

교육 내용: 개인위생에 관한 사항, 학교 급식 납품 시 위생관리, 급식품 납품, 검수 시 주의 사항, 급식납품차량관리 및 원산지 표시
교육 방법: 납품 시 수시로 교육 실시.

3. 음식물쓰레기 줄이기

가. 목표

- 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성
- 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양

나. 추진계획

- 대상 : 전체학년

- 방법 :

- ① 잔반량(채소반찬은 반찬통에 남은분량 포함) 및 잔반처리상태, 숟가락 및 젓가락 분리, 식판 정리정돈 지도
- ② 학기 중 전체 특식이나 보조식 지급
- ③ 세부기준

1. 남은 음식은 국 칸에 모으기
2. 잔반통에 잔반처리
3. 식판, 숟가락, 젓가락, 포크 정리정돈
4. 앉은자리 정리정돈
잔반통(잔반량 측정)

다. 교육 실시

- 점심시간 담임교사 및 영양교사의 급식지도 강화
- 사제 간 식사 같이하기
- 편식지도

라. 수요일은 다 먹는 날 지정.운영

- 매주 수요일("수요일은 다 먹는날"과 함께 운영)
- 배식받은 양은 남기지 않도록 지도.

마. 기대 효과

학생들에게 균형된 영양을 공급하게 되어 건강의 발판을 마련하게 되고 올바른 식사습관을 길러주며, 잔반량이 줄어 식품비 절감 및 환경보호의 효과를 동시에 볼 수 있음.

4. 영양상담 및 영양교육

가. 목적

영양교육 및 상담이 필요한 비만.저체중.편식.알레르기가 심한 학생에게 건강한 학교생활을 할 수 있도록 하고 또한 학교급식 운영의 다양화로 수요자 중심의 급식 만족도 제고

나. 영양상담

- 1) 운영방법 : 홈페이지 게시판 영양 상담실에 유아기 영양 문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구 시 비대면 상담 또는 전화상담 실시.
(상담자 요구 시 대면상담 병행)
- 2) 대상
 - 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생
 - 특정 식품에 대한 알레르기가 있어 상담을 원하는 학생

다. 영양교육

1) 운영방법

- 1학기~2학기 : 영양교육 및 위생교육 연계하여 실시
- 골고루 먹기의 중요성을 알아봄
- 손 씻기의 중요성을 알아봄
- 학생들 스스로 체험하며 주체성을 키우고 선택권을 확보하여 자율성을 최대 존중
- 코로나-19바이러스 예방수칙에 준하여 운영
- 기타 흥미를 유발할 수 있는 영양수업 실시

라. 기대효과

- 학부모와 연계한 상담으로 가족의 식습관 및 행동변화 유도
- 영양수업으로 올바른 식습관 형성

5. 급식 나트륨 저감화 추진 계획

1) 추진 목적

- 가. 식품의약품안전처는 학교급식에서 나트륨 저감화가 실현되도록 유치원 900mg으로 설정하였으며, 평균수준 또는 이하로 저감화 추진하도록 정책 목표를 설정하였음
- 나. 유치원급식 나트륨 저감화를 통한 학교급식의 질 향상 도모
- 다. 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 건강한 식생활 습관 형성

2) 나트륨 섭취 문제점

- 가. 주식을 밥으로 식사하면서 김치, 장아찌, 장류 반찬에 의한 짠맛 선호도 증가
- 나. 겨울철 저장음식으로 채소류의 염장발효식품 된장의 발달로 인한 국과 찌개류 발달
- 다. 인스턴트음식이 간식 또는 주식화(라면)되어 다량 섭취
- 라. 이미 간이 된 음식을 소스에 찍어먹는 식습관

3) 나트륨이 건강에 미치는 영향

나트륨은 우리 몸의 혈액이나 체액 등 수분량을 조절하고 신경, 신호전달, 근육수축에 중요한 역할을 하고 소화액의 성분으로 쓰이는 등 우리 몸에 꼭 필요한 영양소이다. 그러나 나트륨은 우리 몸에 매우 적은 양이 필요하기 때문에 오히려 나트륨의 과잉섭취가 문제가 되고 있다. 그러므로 싱겁게 먹는 식습관을 갖도록 노력하고 나트륨이 많이 들어있는 음식이나 가공식품의 섭취를 줄이도록 해야 한다. 나트륨을 과잉으로 섭취할 경우에는 고혈압, 심뇌혈관질환, 신장질환, 위장질환, 골다공증 등의 질병을 일으킬 수 있으니 적당량 섭취하는 것이 좋다.

4) 나트륨 저감화 실천방안

1. 염도계 사용 및 국, 찌개 제공량 조절

가. 염도계 측정 방법에 대한 교육 후 염도 측정

-국,찌개류 : 0.5%, 나물류 : 0.5% 이하로 제한

(염도계는 국물이 있는 식품에만 측정 가능하므로, 나물류는 무침 전 양념이나 볶음에서 나오는 국물을 활용하여 측정)

- 김치의 소금량은 1인당 0.3~0.4g으로 반영

나. 국, 찌개의 국물로 인한 섭취가 많으므로 국량을 줄인다.

다. 국, 찌개, 된장국 등 염분이 많이 함유한 메뉴 대신 맑은 장국 등의 메뉴 제공 횟수를 늘린다.

2. 조리방법 및 메뉴 바꾸기

가. 조림요리를 제한하고 구이 요리로 전환한다. (예: 생선 조림->생선구이)

나. 육류나 생선을 구울 때는 소금이나 양념을 넣지 않고 굽고 구운 후 살짝 간장에 찍어 먹거나 간장대신 레몬, 허브, 저염 소스로 맛을 낸다. (소스, 양념장별도 제공)

다. 식품자체의 향(양파, 마늘등)을 이용하고 향신료(카레, 참기름)를 적절히 사용한다.

라. 소금보다는 간장, 고추장, 된장을 많이 사용하고 간은 맨 마지막에 한다.

마. 가공식품보다는 자연식품을 자주 사용하고 햄, 소시지, 통조림 등을 사용할 때에는 끓는 물에 한번 데친 후 요리한다.

바. 멸치, 표고버섯, 새우, 다시마 등을 우려내는 등 감칠맛을 이용하여 국물 맛을 낸다.

사. 소스는 전분으로 맛을 내는 소스로 바꾸면 나트륨을 줄일 수 있다.

아. 일반김치보다 겉절이나 물김치류의 사용을 늘린다.

자. 나물 요리 시 식초, 설탕을 이용한 조리법을 사용하면 나트륨을 줄일 수 있다.

차. 칼국수, 우동 등 나트륨 함량이 높은 음식을 조리할 때는 생야채를 함께 많이 넣어서 조리한다.

3. 먹는 방법 바꾸기

가. 저염 소스를 만들어 찍어 먹는 방법으로 전환

나. 소금을 넣기 전에 먼저 음식의 간을 보고 소금을 넣기

다. 국, 찌개 등 국물 류의 섭취를 되도록 적게 하고 국물보다 건더기 위주로 먹기

라. 칼륨이 많이 함유된 식품 섭취를 늘리기

- 칼륨은 나트륨과 반대 작용을 하는 전해질이므로 칼륨이 많이 든 쑥갓, 시금치, 마늘, 버섯, 오렌지 등 많이 섭취한다.

4. 조리종사자 짬맛 인지도 등 다양한 교육 실시

가. 이론과 함께 염도관련 실험교육 병행

- 국 염도 0.5%에 맞추기
- 다양한 염도의 국을 준비하여 입맛에 맞는 국 고르기
- 학교 급식에 적당한 염도의 국 고르기

6. 급식 저당화 추진 계획

1) 추진 목적

유아들은 단맛을 좋아하며, 즐겨먹는 과자, 아이스크림, 사탕, 음료 등의 가공식품 속에는 많은 당이 들어있다. 그러나 당을 과다하게 섭취하게 되면 충치, 비만, 뼈의 약화 등 여러 가지 질환의 발생률이 증가하게 된다. 미래의 주인공이 될 학생들에게 당에 대해 이해시키고, 다양한 정보를 제공하여 일상생활에서 건강한 생활습관을 유지하고 스스로 자기건강을 관리할 수 있도록 해야 한다.

2) 추진 방법

가) 새롭게 나누는 당이야기 활용(발행: 식품의약품안전청)

나) 설탕, 물엿 및 케첩 등 당함량이 높은 원료의 사용을 줄인다.

- 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소한으로 사용
- 케첩 대신 토마토페이스트나 생토마토 사용
- 설탕 대신 양파나 과일을 갈아서 양념에 사용

다) 후식으로 제공하는 음료의 당 함유 확인

- 당 함량이 높은 음료 제공을 제한
- 가공식품 보다는 과일과 같은 천연식품으로 대체

라) 기호에 따라 당을 첨가한 메뉴를 제공하더라도 후식이나 다른 메뉴에서 당류의 사용을 줄인다.

마) 간식에 함유된 당의 양에 관한 모형이나 사진자료를 제작하여 급식실 게시판에 자료를 전시하고 소식지를 발행하여 교육을 병행하여 간식으로 얼마만큼의 당을 섭취하는지 인식하도록 함.

3) 기대효과

가) 당의 의미와 역할을 알고 자연식품 속의 당과 가공식품 속의 당의 차이를 알 수 있다.

나) 당이 많이 들어있는 식품의 종류를 알고 나의 당 섭취량을 점검할 수 있다.

다) 당의 과다 섭취 시 건강에 미치는 영향과 당 섭취를 줄이기 위한 방법을 알고
실생활에 적용할 수 있다.

7. 올바른 식생활 관리 능력 배양

1) 유치원 급식 '식재료원산지', '영양표시제' 및 '알레르기유발식품 표시제' 실시

가) 목적 : 영양에 대한 관심제고로 유아 스스로 자기 영양관리 능력을 배양
유아의 건강을 보호하기 위하여 급식 식단표 알레르기 유발식품 정보공지

나) 방법

- 공지방법 : 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 학교 홈페이지에 게재
- 알레르기 유발 식재료의 종류와 표시
- 표시방법 : 주간식단표를 식당에 게시

다) 식품알레르기 유병학생 조사

- 보호자 확인을 통한 식품알레르기 유병학생 조사
- 알레르기 유발식품을 각 담임에게 알려 주의시키도록 교육한다.

IV

급식실 위생·안전 관리 계획

1. 조리종사원 위생교육 실시

- 1) 조리종사원 위생교육
 - 월 1회 위생교육 실시(HACCP교육 포함)
- 2) 조리종사원 안전교육(온라인교육으로 대체)
 - 급식운영지침에 따라 교육 실시
 - MSDS(물질안전보건자료) 교육도 함께 병행

V

수요자만족도를 위한 활동계획

1. 급식소위원회 및 학부모 활동계획

가. 급식소위원회 구성

- 1) 구성배경 - 급식 관리 방향에 '급식소위원회' 구성.운영 의무화되어 유치원운영위원회의
유치원급식에 관한 중요사항 심의와 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효
율적으로 이루어질 수 있도록 '유치원급식소위원회'구성.운영하도록 함.

- 2) 구성 : 학기 초 구성 예정(유치원급식소위원회 내부규정에 따름)
 - 학부모 중 급식에 관심 있는 자
 - 유치원구성원 중(교직원, 학부모)에서 급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
- 3) 역할
 - 유치원운영위원회에서 유치원급식에 관한 사항에 대해 실무 검토 후 안건 제출
 - 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시
- 4) 활동
 - 식재료 업체선정 비교평가
 - 식재료검수, 조리과정 등 점검
 - 학교급식 개선에 관한 활동
 - 기타 유치원운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항 역할

나. 학부모 모니터링 계획

1. 목적과 배경

학부모의 검수 및 검식, 배식참여를 집단급식에 따른 위생사고 발생을 사전에 예방함은 물론, 유치원급식 운영의 투명성을 확보함으로써 급식의 질 향상을 도모하여 궁극적으로 급식이용자의 만족도를 높이고자 함.

2. 운영 방법

가. 학기 초 구성하여 년 2회 이상 활동 (*세부일정은 추후 알림)

나. 검수 시간(7:50~8:40)운영함. 검식 시간(점심시간)

다. 활동 시 영양교사, 조리사와 함께 활동

라. 운영결과 개인별로 의견을 제출하고, 수렴된 의견을 검토하여 급식운영에 반영, 개선하도록 함.

*** 코로나19-바이러스 확산 방지를 위하여 급식실 외부인 출입을 금하고 있어 교육청 안내가 있기 전 까지 모니터링 중지**

3. 모니터 활동 내용

가. 검수 및 개인위생, 시설설비위생, 식재료 위생 점검

나. 검식 및 배식참여

다. 기타 급식운영 관련 협의 및 모니터링지 작성

4. 유의사항

가. 복장은 되도록 단정하게 하고 긴 머리는 묶는다.

나. 손톱은 길지 않게 정리하고 장신구는 착용하지 않는다.

다. 위생모, 위생화, 위생가운, 일회용 장갑 등을 착용한다.

라. 신발은 신발소독을 하고 조리실로 들어온다.

마. 손으로 인한 오염이 되지 않도록 손 소독을 실시해야한다.

2. 급식 설문조사(만족도·기호도)계획

가. 목적

급식에 대한 유아의 만족도를 조사하여 급식운영의 자료로 활용함으로써 유치원급식 운영의 내실화 도모하고 급식 수혜자인 유아들에게 영양적인 면 뿐 아니라 위생, 기호, 환경적인 면까지 고려된 높은 수준의 급식을 제공함으로써 급식운영의 효율성 증대시키고자 함.

나. 추진계획

- 1) 설문대상 : 유아 또는 학부모(표본조사)
- 2) 조사시기 : 년 2회 상·하반기 실시(지침에 따라 변동 가능)
- 3) 조사내용 : 유치원급식의 만족도 및 기호도 조사
- 3) 결과처리 : 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단 작성 및 급식운영에 반영

다. 설문조사 방법

- 담당자(영양교사)가 설문지 배부
- 각 학급에서 담임 선생님이 집계 작성
- 담당자(영양교사)가 취합하여 통계·분석
- 기타 e-알리미를 활용한 설문조사 가능

라. 급식 반영

- 각 문항별 통계를 취합하여 학교 홈페이지에 게시
- 유아들의 기호를 면밀히 분석하여 식생활 교육이 필요한 경우 교육과 병행
- 즉시 급식 운영에 반영될 사항은 즉시 반영
- 예산 등이 수반되는 사항에 대하여는 예산확보 등을 통해 반영

vi

우유급식 실시계획

1. 기본방침

- 유치원 우유급식을 통하여 성장기 유아들에게 필수 영양을 공급하여 체력 증진 및 식생활 개선
 - 저소득층 및 일부 차상위계층 학생들에게 우유급식을 통해 영양불균형 해소 및 칼슘 부족 완화
 - 우유 음용습관을 형성시킴으로써 우유 소비기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전 도모
- * 코로나19바이러스 종식 전까지 유아의 건강을 위해 우유급식 실시하지 않으며, 종식 후 우유 급식 실시

2. 우유급식 대상

희망급식 : 우유 급식을 희망하는 유아(전액 수익자부담)

3. 우유급식단가 및 품목

가. 단가 : 입찰단가

나. 공급품목 : 백색우유 200ml, 또는 강화우유(180ml) 제공가능(저지방 및 기능성 우유)
본 유치원 상황 및 업체 현황에 따라 변동 될 수 있음

4. 위생관리

가. 검수책임자를 지정하여 유통기한, 포장상태, 관능검사 등을 실시한 후 반드시 이상 유무를(검식) 확인 후 배식토록 한다.

나. 우유공급차량은 냉장차를 이용하여 공급

다. 매일 급식한 우유는 냉동고에 보존식으로 18℃이하에서, 144시간(6일)동안 보관

라. 공급된 우유는 당일 급식토록 하며 방과 후에 집에 가지고 가는 일이 없도록 한다.

vii

급식종사자 파업 시 급식조달 방법

1. 전국학교비정규직연대회의 쟁위행위(파업)가 확정시

가. 기존 식단 발주 취소

나. 유아 및 교직원 간편식(빵 또는 떡, 과일, 요구르트, 호상요구르트, 우유 등)으로 식단 변경하여 발주, 발주 불가 시 개인 도시락 지참

다. 학부모 안내장(식단변경 및 파업관련 내용) 및 문자발송

2. 조리종사원의 파업참여율에 따른 대책방안

번호	파업참여율(%)	대 책 방 안
1	50% 파업에 참여할 경우 (2명)	① 일부 음식 유치원 제공 및 유아도시락 지참 - 밥,국,김치는 유치원에서 제공, 반찬은 유아도시락 지참 ② 급식대용품(빵, 떡, 음료, 과일, 요구르트, 우유 등) 제공
2	100% 파업에 참여할 경우 (4명)	급식대용품(빵, 떡, 음료, 과일, 요구르트, 우유 등) 제공 - 제공 불가 시 개인 도시락 지참

구분	운 영 계 획
학교급식 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> - 급식종사자 건강상태 확인 및 위생교육 실시 - 급식실, 조리기기, 식품접촉용기, 식기류 세척 및 소독관리 철저 - 급식시설 방역소독 주기적 실시 - 급식 회차별 방역관리시간 환기 및 소독실시(5~10분간 급식중단, 수시환기) - 외부인 및 납품업체 배송직원 출입통제 관리(1층현관 도어락 등 시설설치 완료) - 감염병상황 종료시까지, 학부모 모니터링 및 학부모 검수 운영중단
식당배식 관리	<ul style="list-style-type: none"> - 급식실 이동 전 추가 발열검사(담임교사) - 학생 급식지도 관련내용 상세 안내 및 안내문 배부(업무메시지 이용) - 감염병 예방관리를 위한 급수대 사용 중지 안내
급식운영 방안	<ul style="list-style-type: none"> - 감염병 대응에 따른 경기도교육청 관련지침 준수 (식재료 구매방법, 검수기준, 식재료품질관리기준, 영양관리기준, 학교급식경비지원기준 등의 변경기준 및 지침 적용) - 조리인력 감염으로 급식제공이 불가능한 경우에는 대체식 제공 또는 공급가능한외부운반 급식업체가 있는 경우 외부도시락 활용하여 급식제공
확진자 발생 (유치원 휴업 시)	<ul style="list-style-type: none"> - 급식시설 폐쇄 및 급식시설 방역실시(보건당국 조치에 따름) - 식재료 발주 중단: 식재료 계약 변경 등 행정 업무 처리 - 교육공무직 근무 상황 조정 - 저소득층 학생 학기 중 중식지원 방안 마련(업무담당자와 협의하여 진행) - 급식대책회의 실시 : 급식 개시 관련

가. 감염병(코로나19)으로 등교수업 및 학사일정 변동에 따른 급식 중단으로 식재료 폐기될 경우 식재료 관리 방안

- 1) 등교중지에 따른 식재료 처리방안 납품업체와 협의
- 2) 업체 반품 불가 시 : 저장 및 보관성을 고려한 사용 가능 여부 판단 후, 향후 사용불가 식재료 폐기처분 결정(내부결재 후 처리)
- 3) 식재료 폐기로 인한 대금 지급 방법 : 무상급식의 경우 가급적 반품 및 발주 취소로 결정하되, 납품업체와 계약서에 따라 협의하여 발주취소가 불가한 경우 급식 일수로 인정하고, 무상급식비에서 지급

나. 급식종사자 자가 격리 및 납품업체의 식재료 공급 차질 대비

구분	대응방안
영양교사 격리 시	<ul style="list-style-type: none"> - (업무가 가능한 경우) 자택 또는 격리 시설에서 원격으로 긴급업무수행 - (업무가 불가능한 경우) 대체자 지정

조리종사자 격리 시 (조리사 1명, 조리실무사 3명)	<ul style="list-style-type: none"> - 조리종사자 대체 고용 근무가 원칙 - (대체자 구할 수 없는 경우) <ul style="list-style-type: none"> ① (격리자 1명) 기존 작업자들이 업무를 나누어 급식을 실시 ② (격리자 2명~3명) 메뉴를 조정하여 간편메뉴 제공 및 대체급식 또한 불가할 경우 미급식 - 조리종사자의 경우 본인이 확진되었을 경우는 동일공간 내 다수가 밀접접촉(조리공간 내 접촉, 샤워시설 이용 등)하는 근무여건으로 조리종사자들이 자가격리 하는 것이 좋을 것으로 예상되므로 미급식 또는 대체급식(완제품)으로 진행
식재료 공급차질 발생 시	<ul style="list-style-type: none"> ① 메뉴조정이 가능 할 경우 메뉴조정 ② 대체급식(완제품)이 가능할 경우 대체급식 ③ (①②가 불가능한 경우)미급식

다. 급식 운영 방법

1) 학급별 지정좌석제 운영

- 학년 별 시차배식 실시하여 학년 순서대로 입장하여 반별로 좌석을 나누어 식사하도록 함
- 좌석배치도를 학기 초 학년부에 미리 공유하여 대략적인 위치를 파악하고 입장하도록 함
- 학년 별 배식 중간 5~10분 간 소독 및 환기 시간 가지도록 함
- 식사 전 발열 체크 및 손 소독 후 급식실 입장 하도록 함

ix 기 타

1. 2022학년도 급식물품 조달방법

품목	계약기간	계약방법	비고
농산물, 김치류 (잡곡포함)	1개월	수의계약(농산물), 식약청 HACCP 인증업체 중 수의계약(김치류)	<ul style="list-style-type: none"> • 학교급식 전자조달시스템 (eaT시스템)을 통한 전자계약 • 방학기간에는 2개월 계약 가능함.
가공식품	1개월	수의계약	
축산물	1개월	수의계약	
수산물	1개월	학교급식지원센터 공동구매 수의계약	
쌀	1년	시흥시 공급 헛토미 (10kg포당 일부 지원받음)	
우유	1년	수의계약	

2. 공급업체 선정기준

구분	기준	비고
업체의 위생관리 능력	<ul style="list-style-type: none"> · 공급업체는 체계적인 위생관리기준 및 품질관리기준을 구비하고 이를 준수하는 업체 · 위치한 장소 및 창고 등 보유시설, 설비의 위생상태가 청결하며, 관리 상태가 양호한 업체 	
업체의 운영능력	<ul style="list-style-type: none"> · 유치원급식에서 요구하는 식재료 규격에 부합되는 제품을 공급하는 업체 · 반품처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체 · 표준화되어 있고 관련문서가 구비되어 있는 업체 · 양질의 식재료를 공급하는 업체 · 식재료의 포장상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체 	
운송위생	<ul style="list-style-type: none"> · 배송직원의 식품취급방법이 위생적인 업체 · 냉동탑차를 이용하여 식품운반기준에 적합하게 식재료를 운반하고 냉장,냉동식품의 온도는 기준범위 이내로 납품하는 업체 	