

유치원급식 위생·안전점검표

1. 유치원급식 운영현황(중식기준)

유치원명	원장	전체 유아수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영방식	비고
			유아	교직원	기타	계	유아	교직원		
산현유	조정록	290	290	33		323	2850	4200	직영	

2. 점검결과: A 등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
▪ 학교급식법령 준수사항	해당 사항 없음
▪ 지도 및 권장사항	점검표 참조
▪ 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 등	해당 사항 없음

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

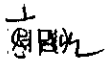
4. 우수(모범)사례 및 특이(건의)사항

구 분	주요내용
▪ 우수(모범)사례	학교급식에 준하여 HACCP 자체검증 및 CCP별 조치 이행함
▪ 특이(건의)사항	2차 배식/추가배식대 운영

점검일자 : 2022. 6. 3.

점 검 자 : 소속) 시흥교육지원청

직급) 식품위생8급 성명) 홍시연



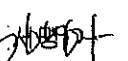
점 검 자 : 소속)

직급) 성명)

(서명)

확 인 자 : 소속) 산현유치원

직급) 영양교사 성명) 김영자



확 인 자 : 소속) 산현유치원

직급) 원장 성명) 조정록



(1) 유치원급식위생·안전관리기준 준수사항

■ 점검항목 : 16개(적합 4점, 부적합 0점)

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)		비고
시설관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	적합	청소·소독계획 미수립 및 청결상태 불량	
	2.냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	적합	냉장·냉동고의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우 식기세척기 및 식기소독보관고를 사용하는 경우 식기세척기의 행굼수 및 식기소독고의 온도를 지속적으로 확인하지 않는 경우	
	3.조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	적합	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 4점	
개인위생	4.식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부(다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	적합	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	영양교사: 22. 4. 6. 조리사: 22. 3. 3. 조리실무사1: 21. 6. 23. 조리실무사1: 22. 4. 22. 조리실무사1: 22. 1. 24.
	5.조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	적합	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	
식재료관리	6.식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	적합	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 식재료 구매·검수서의 기록관리가 미흡한 경우	
작업위생	7. 식재료나 조리과정 에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무 장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	적합	용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시	ATP측정 (고무장갑: 7, 앞치마:10, 칼, 도마: 0)
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	적합	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	
	9. 조리 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등에 오염되지 않도록 관리하는지 여부	적합	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관 관리 상태가 미흡한 경우	

구분	점검항목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)		비고
작업위생	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	적합	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우	
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독 하고 농도를 확인하는지 여부	적합	충분한 세척 및 소독 미 실시 및 기록관리 않는 경우	
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃ (패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	적합	중심온도 미측정 및 지속적 기록관리 않는 경우	
검식	13. 조리된 식품에 대하여 조리 완료시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	적합	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록관리 않는 경우	
배식	14. 조리완료 후 배식 완료 시까지 시간관리를 실시 하는지 여부	적합	조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과하거나, 기록관리 않는 경우	CCP3 냉장온도관리 (경기도교육청 자체 기준) 요함
세척 및 소독	15. 식기구를 세척·소독 후 배식전 까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	적합	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	
	16. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독필증(소독증명서)를 비치하는지 여부	적합	정기방역을 미 실시 한 경우	2/25, 4/22, 5/27

(2) 학교급식 지도 및 권장사항

■ 배점 : 16개(2~3점)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	비고
시설관리	17.일반작업 구역과 청결 작업 구역 으로 구분되어 식품 취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	<p>우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 또는 조리실을 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표시로 작업 구역을 분리 사용(2점)</p> <p>보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (1점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)</p>	작업구역 미구분(세척실)이나 구역표시로 분리사용
	18.조리장의 시설 (바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	<p>우수 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(2점)</p> <p>보통 <input type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음 (수리의뢰)(1점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)</p>	
	19.검수장소및조리 작업장소 (작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	<p>우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540 Lux,조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220 Lux 이상 (2점)</p> <p>보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)</p>	
	20.조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인 지 여부	<p>우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(2점)</p> <p>보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(1점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)</p>	
	21.조리장 내 온도 및 습도를 적정 하게 관리하는지 여부	<p>우수 <input checked="" type="checkbox"/> 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점)</p> <p>보통 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)</p>	
	22.식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	<p>우수 <input checked="" type="checkbox"/> 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점)</p> <p>보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)</p>	
	23.조리장내 수세 시설과 신발 소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용 하는지 여부	<p>우수 <input type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(위치, 수량, 온도, 위생화를 착용하는 경우 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점)</p> <p>보통 <input checked="" type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1점)</p> <p>미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)</p>	화장실 손톱을 비치 요함

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 √표 >	비고
시설관리	24.조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	25.조리장, 식품 보관실, 식당 등의 방충·방서 설비 및 관리상태가 적절한지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	26.급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리 (수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	27.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관 하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	28.종사자의 개인 위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업전 건강상태 확인(소화 기질환 및 손 상처 자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
개인위생	29.종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적 으로 실시하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평가결과 < □에 V표 >	비고
배식	30.배식 시 위생 복장을 적정하게 착용 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용 (0점)	
환경위생관리	31.조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)	
안전관리	32.유치원자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 점검실시 및 기록유지(2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검미실시 또는 기록 미유지(0점)	

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

■ 평가항목 : 4개 항목(해당 항목 부점합 시 감점)

평가항목	평가 점검 내용	비고
위반· 지적사항 이 행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부(1개 항목당 감점 10점)	
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부(1개 항목 당 감점 5점)	
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부(감점 10점)	
	4. 유치원급식 식중독이 발생하였는지 여부 (감점 10점)	