

2025학년도

# 산현유치원 급식운영 계획



sanhyun.kg.kr

## 1 급식 목적

유아의 발육과 건강에 필요한 균형 잡힌 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달을 도모하고 균형 잡힌 급식 제공뿐만 아니라 유아 대상 식생활 지도 및 교육을 통해 바람직한 식습관 형성에 도움이 되도록 교육적으로 실시함

## 2 운영 방향

- 성장기 유아들의 발육에 필요한 균형된 영양식 공급
- 급식의 효율적이고 위생적인 관리를 통한 급식 질 향상
- 급식 식재료 구매와 영양 관리를 통한 급식 내실화
- 편식 교정, 올바른 식습관 지도 등을 통한 올바른 식생활 교육

## 3 급식 현황

1. 급식 운영방식
  - 직영급식, 단독급식, 식당배식

2. 급식인원
  - 가. 학급편성 및 유아 현황(예정)

구분	5세	6세	7세	특수	계
학급수	5	4	5	1	15
유아수	62	71	118	(4)	251

- 나. 교직원 현황(예정)

구분	원장	원감	교무실	행정실	급식실 현황			기타	계
					영양교사	조리사	조리실무사		
교직원	1	1	27	4	1	1	3	2	40

## 4

## 운영 계획

## 1. 연간 급식계획

급식 인원(예정)			주별 급식일수	연간 급식일수	비고
유아	교직원 등	합계			
251명	40명	291명	5일	183일	

※ 급식일수는 유치원 학사일정에 따라 변경될 수 있음

## 2. 월별 급식계획

[단위: 일]

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계
급식일수 (예정)	20	22	20	20	15	5	22	18	20	21	183
비고	· 유치원 교육과정에 따라 변동될 수 있음										

## 3. 일별 급식업무 운영 계획

구분	시간	내용	비고
검수 및 준비	8:00~9:00	· 조리인력 건강상태 확인 · 조리기구, 조리실 내부 점검	* 개인위생 확인 * 냉장·냉동고 온도 확인
		· 식재료 수령, 검수 - 원산지, 수량, 유통기한, 품질, 온도 확인 · 조화·당일 일정과 조리작업 점검	* 검수서 작성
전처리 및 조리	9:00~11:10	· 위생안전수칙 확인 · 작업순서: 채소류-육류-어패류-가금류 · 전처리된 식재료 중 온도관리 필요한 재료는 조리시까지 냉장 보관	* CCP2 식품취급 및 조리 작성
		· 칼·도마 용도별(채소류, 육류, 어패류) 구분사용 · 고무장갑·앞치마 용도별(전처리용, 조리용) 구분사용	
검식 및 배식준비	11:10~11:20	· 검식 전용 용기, 도구 사용하여 검식 · 음식 맛, 온도, 질감, 조리상태, 이물·이취 확인	* 검식기록 작성
		· 배식 준비 - 배식 시 앞치마, 위생모, 위생장갑 착용 · 보존식 보관	* 보존식 기록지 작성
배식	11:20~12:40	· 식당 급식지도	* CCP3 일지 작성
세척·소독 및 정리	12:40~16:00	· 휴식 · 잔반 처리 · 조리도구, 급식기구 세척 및 소독 · 조리실 내, 외부 청소 및 소독 · 오늘의 식단 평가 · 일일 위생실태 점검 및 마무리	* 일일위생안전청소점검표 작성 * 퇴근 전 냉장·냉동고 온도 확인

#### 4. 식품비, 운영비 예산

[단위: 원]

구분	산출내역					비고
	구분	계	식품비	운영비	유아학비	
유아	무상	3,600원 (유아학비별도)	3,220	380	800	인건비 별도지원
교직원	수익자	4,700원	식품비, 운영비, 유아학비, 물가상승 및 지원금 반영			

- 교직원 급식비 산출근거 : 교육청 산출자료 및 식품비, 운영비, 유아학비, 물가상승 및 지원금 반영하여 운영위 심의
- 무상급식비 지원금액에 따라 급식비(유아, 교직원)는 변동될 수 있음
- 식품비, 운영비, 교직원 급식비는 예산안에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산 시 잔액 발생 또는 부족 시 세목 간에 이관하여 사용하도록 함(단, 식품비는 운영비로 사용할 수 없음)

## 5 영양 및 식생활 관리

### 1. 영양관리

가. 학교급식 영양기준량을 적용하여 본원 자체기준량 설정

[학교급식 영양관리기준]

연령	열량 (kcal)	단백 질 (g)	비타민A (R.E)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (mg)		나트륨 (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	평균 필요량	권장 섭취량
유아	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0	900	900

[본원 자체영양기준량]

연령	열량 (kcal)	단백 질 (g)	비타민A (R.E)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> ) (mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> ) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (mg)		나트륨 (mg)	
			평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량
유아 및 교직원	430.89	8.30	76.36	101.16	0.15	0.17	0.17	0.20	11.76	15.22	147.38	177.96	1.74	2.30	946.89	946.89
비고		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제공되는 간식을 제외한 한 끼의 기준량을 제시함</li> <li>• 에너지 적정비율: 탄수화물 55~65%, 단백질 7~20%, 지방 15~30%</li> <li>• 단백질은 영양 관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 함</li> <li>• 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 영양 관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균 필요량 이상으로 함.</li> </ul>														

- 나. 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
- 다. 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다 사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절 식품 사용
- 라. 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 고려한 식단 운영
- 마. 간식(총 에너지의 15% 상당에 해당하는 영양소량)을 제외한 한 끼 기준량으로 하며 열량을 계산할 때는 주재료뿐 아니라 부재료 및 양념의 양도 함께 계산

## 2. 식단 계획

가. 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 계절 식품을 사용할 것
- 다양한 조리 방법을 활용할 것

나. 저염식 제공 계획

- 국물 요리는 염도 0.5% 이하로 제공(염도계로 측정 후 급식일지에 기록)
- 염분이 다량 함유되어있는 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) 사용 시 물에 담가 염분을 제거한 후 조리
- 김치 업체를 대상으로 소금 함량을 줄여서 김치를 제조할 수 있도록 홍보 실시
- 유아 및 교직원 대상 나트륨 교육 실시

다. 식단작성 과정

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

라. 급식품의 조리

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

마. 배식

- 식단은 유아의 개인별 공급기준의 평균으로 작성하며, 연령별 영양기준에 맞게 배식량을 조절하여 배식하도록 한다.
- 밥상머리 교육은 배식 시 음식 관련 교육을 주요 사항만 간략하게 교육하고 골고루 먹도록 지도한다.
- 배식된 양은 가급적 전량을 먹도록 지도한다.
- 배식 시에는 음식의 소중함을 알도록 지도하고, 배식 후 버리는 음식이 없도록 한다.
- 배식 시 소홀하기 쉬운 위생관리에 만전을 기한다.

### 3. 영양·식생활 지도 교육 (학교급식법 제13조)

#### 가. 목적

- 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정 배분 소비에 대한 이해 증진
- 균형된 영양공급으로 유아기의 건강증진과 체위 향상 도모
- 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관을 형성하도록 지도
- 안정되고 편안한 분위기에서 식사할 수 있도록 환경을 조성
- 영양적 · 교육적으로 즐거운 식사 시간이 되도록 지도
- 대상별 교육 방법 (분기별 1회 이상)

#### 나. 대상별 교육 방법 (분기별 1회 이상)

- 유아: 영양수업 또는 홈페이지, 가정통신문, 식당게시판 등 다양한 방법 활용
- 학부모 및 교직원 : 홈페이지, e-알리미를 통해 영양·식생활 관련 정보 제공

#### 다. 교육 주요 내용(예)

구분	세부 교육내용
법적 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 어린이 기호식품의 안전, 영양공급 등</li> <li>· 어린이 기호식품 및 학생이 자주 섭취하는 식품·식품첨가물의 영양성분 및 유해 성분 식품 및 농수산물의 생산·제조 및 가공 등의 과정에 사용되는 각종 화학첨가물</li> </ul>
권장 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 올바른 식사 및 간식 선택 능력 배양</li> <li>· 균형 잡힌 영양 및 편식 예방</li> <li>· 식사 예절 및 음식문화</li> <li>· 음식물쓰레기 줄이기와 환경을 살리는 식생활</li> <li>· 나트륨·지방·당 저감화</li> <li>· 간단한 음식 만들기</li> <li>· 식사 위생 및 안전관리</li> <li>· 식품 및 영양표시</li> </ul>

### 4. 영양상담

#### 가. 목적

영양상담이 필요한 비만·저체중·편식·알레르기가 심한 유아에게 건강한 유치원 생활을 할 수 있도록 하며, 유치원 급식 운영의 다양화로 수요자 중심의 급식 만족도 제고

#### 나. 영양상담

- 1) 운영방법 : 홈페이지 게시판 영양 상담실에 유아기 영양 문제에 관한 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 또는 전화상담 실시.  
(상담자 요구 시 대면상담 )

## 2) 대상

- 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생
- 특정 식품에 대한 알레르기가 있어 상담을 원하는 유아 및 학부모

## 다. 기대효과

- 학부모와 연계한 상담으로 가족의 식습관 및 행동 변화 유도
- 영양수업과 연계하여 올바른 식습관 형성

# 6

## 식재료 관리

### 1. 식재료 품질관리기준 (학교급식법 시행규칙 제4조)

- 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있다.
- 1차 농산물을 제외한 식품은 '식품표시사항'을 반드시 확인하고 표시사항이 훼손되거나 무표시, 무허가 제품은 구매하지 않는다.

구분	식재료 사용기준안	비고
쌀	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시흥시 햅토미쌀 사용</li> <li>- 수확연도가 1년 이내</li> </ul>	거래명세서 검수서
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 국내산 제품</li> <li>○ 국내산 또는 G마크농산물 및 친환경 제품 사용(저농약, 무농약, 유기농인증 표시제품)</li> <li>- 쌀, 잡곡류(잡쌀, 현미, 보리 등)</li> <li>○ 국내산 상품 기준 - 마늘(국산), 도라지(국산), 콩나물(국산) 등</li> <li>○ 계절적으로 국내산 수급이 안 되는 경우, 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 극소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용</li> <li>- 예: 오렌지, 키위, 바나나, 레몬, 계피, 아몬드, 호두, 건포도, 정향, 팔각, 후추 등</li> </ul>	거래명세서 검수서
공산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유통기한 표시된 것(또는 제조일자, 소비기한)으로 유통기한 이내의 규격제품</li> <li>○ 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용</li> <li>- 예: 두부(국산콩 100%), 고춧가루(국산), 참깨(국산), 감자전분(국산) 등</li> <li>- NON-GMO 지원사업 및 가공식품 공동구매 지원 사업 참여</li> <li>○ 단가 등의 문제로 부득이한 경우 수입 원재료인 제품 사용</li> <li>- 예: 토마토케첩, 칠리소스, 토마토페이스트, 파인애플통조림, 우스터소스, 두반장 소스, 스파게티, 마카로니, 파마산치즈, 설탕 등</li> </ul>	거래명세서 검수서
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP기준을 적용한 도축장 및 축산물가공장(식육포장처리장)에서 처리 (식용란은 제외)</li> <li>○ 쇠고기 : 한우 및 육우, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 (일부 품목 제외)</li> <li>○ 돼지고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 (일부 품목 제외)</li> <li>○ 닭고기, 오리고기 : 등급판정의 결과 1등급 이상</li> <li>○ 달걀 : 1등급 판정제품</li> <li>○ 수입축산물 : 대외무역법, 식품위생법, 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것</li> </ul>	도축검사 증명서 및 등급판정 확인서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 원산지 표시, 품질인증품, 지리적표시등록 수산물, 상품가치가 "상" 품이상 (냉장 또는 냉동)</li> <li>○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산 사용</li> <li>-예: 가자미살, 낙지채, 쭈꾸미채, 임연수살, 캣테일새우, 냉동낙지, 냉동쭈꾸미, 동태, 명엽채, 쥐포, 코다리살 등</li> <li>○ 수입수산물 : 대외무역법, 식품위생법, 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것</li> </ul>	거래명세서 검수서
김치류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품(HACCP적용업체 생산제품)</li> <li>○ 상수도 사용 업체 및 국산 식재료 사용하여 제조한 김치</li> </ul>	거래명세서 검수서

\*기타 식품은 학교급식법령에 부합되는 제품을 사용

## 2. 완제품 사용 규격 (학교급식법 시행령 제3조 제3항)

가. 급식실에서 직접 조리할 수 없어 완제품으로 제공해야 하는 제품에 대해서는 완제품으로 제공

품목(예)	종류	비고
빵류, 떡류, 다과류	빵류, 떡류, 다과류 등.	
유지, 두부류, 목류, 알류	유지(참기름 외), 두부류, 목류, 알류(메추리알 외), 등	
면류, 김류	면류(칼국수 외) 김류(구운김 외)	
과일류	주스류, 포장 과일류(파인애플 외)	
구이김 등 밑반찬류	반별 포장 조미김, 파래자반, 절임 등의 반찬류	
우유.유제품 및 공산품류	우유.유제품 및 공산품류(소스 및 가공식품 외)	
김치류 등의 절임식품	김치류, 무쌈, 장아찌류, 젓갈류 등	

## 3. 식재료 원산지 표시 (농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률 제5조제3항)

가. 원산지 표시 대상 및 표시 방법

원산지 표시대상	표시 방법	기타
쇠고기	국내산: 식육의 종류(한우, 젓소, 육우)도 함께 표시 수입한 소를 국내에서 6개월 이상 사육한 후 국내산으로 유통하는 경우 -국내산으로 표시하되 식육의 종류 및 출생국가명 함께 표시	
돼지고기, 양고기, 염소고기 및 그 가공품	국내산: '국내산'으로 표시 수입한 돼지 또는 양을 국내에서 2개월 이상 사육한 후 국내산으로 유통하는 경우 -국내산으로 표시하되 식육의 종류 및 출생국가명 함께 표시	
닭고기, 오리고기 및 그 가공품	국내산: '국내산'으로 표시 수입한 닭 또는 오리를 국내에서 1개월 이상 사육한 후 국내산으로 유통하는 경우 -국내산으로 표시하되 식육의 종류 및 출생국가명 함께 표시	
수산물 및 그 가공품 (넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 전복, 방어 및 부세가공품)	국내산: '국내산' 또는 '연근해산'으로 표시 원양산: '원양산' 또는 '원양산, 해역명'으로 표시 외국산: 수입 국가명을 표시	
배추김치 및 그 가공품 (얼갈이배추, 봄동배추, 절인 배추 등 포함)	국내에서 배추김치를 조리하여 제공하는 경우 -고춧가루를 사용한 김치는 고춧가루의 원산지도 함께 표시 [예시] 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산) 외국에서 제조·가공한 배추김치를 수입하여 제공하는 경우 -해당 국가명 표시 [예시] 배추김치(중국산)	
콩 및 그 가공품 (두부류, 콩비지, 콩국수 등 포함)	'국내산', '수입산(해당 국가명)'으로 구분하여 표시	
쌀 및 그 가공품 (밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀: 찰쌀, 현미, 찌쌀 포함)	'국내산', '수입산(해당 국가명)'으로 구분하여 표시	

## 1. 목표

- 가. 나트륨 섭취량 줄이기 운동 확산을 통하여 유아 건강증진에 노력한다.
- 나. 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 건강한 식생활 습관을 갖게 노력한다.

## 2. 유아기 저염 식습관의 중요성

- 장류와 김치류, 국물을 먹는 식습관으로 인해 성인이 될수록 나트륨 섭취량이 많아지므로 유아기에 나트륨을 줄이는 식습관을 형성하는 것이 중요합니다. 또한 유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 시기이므로 유치원에서 싱겁게 먹을 수 있도록 급식을 제공하고 지도하여 건강한 식습관을 형성할 수 있도록 합니다.
- 음식의 간을 맞출 때뿐 아니라 다양한 가공식품을 통해 알지 못하는 사이에 과량 섭취할 가능성이 있습니다.
- 유아들에게 제공되는 음식의 간을 맞출 때 성인인 식사준비자의 입맛에 맞추게 되면 유아들은 과량의 나트륨을 섭취하게 되므로 주의하여야 합니다.

## 3. 나트륨 저감화 실천 방안

## 가. 염도계 사용 및 국, 찌개 제공량 조절

## 1) 염도계 측정 방법에 대한 교육 후 염도 측정

- 1차 실천방안 : 국,찌개류 염도 0.5% 이하 제한
- 국, 찌개류 염도를 급식일지에 작성한다.
- 영양표시란에 1끼 섭취 나트륨량 표시

## 2) 국, 찌개의 국물로 인한 섭취가 많으므로 국 제공량을 줄인다.

- 비교적 염도가 높은 일품요리(카레라이스, 하이라이스, 짜장밥 등) 제공 시 국없는 날로 지정하여 나트륨 저감화 실시

## 나. 조리방법 및 메뉴 바꾸기

- 조림요리를 제한하고 구이 요리로 변경한다 (예: 생선조림-> 생선구이)
- 식품자체의 향(양파, 마늘등)을 이용하고 향신료(카레, 참기름)을 적절히 사용한다.
- 소금보다는 간장, 고추장, 된장을 많이 사용하고 간은 맨 마지막에 한다.
- 가공식품보다는 자연식품을 자주 사용하고 햄, 소시지, 통조림 등을 사용할 때에는 끓는 물에 한번 데친 후 조리한다.
- 나물 요리 시 식초, 설탕을 이용한 조리법을 사용하면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 멸치, 표고버섯, 다시마 등을 우려내는 등 감칠맛을 이용하여 국물 맛을 낸다.

## 다. 먹는 방법 바꾸기

- 소금을 넣기 전에 먼저 음식의 간을 보고 소금을 넣기
- 국, 찌개 등 국물류의 섭취를 되도록 적게 하고 국물보다 건더기 위주로 먹기
- 칼륨이 많이 함유된 식품 섭취를 늘리기
- 칼륨은 나트륨과 반대 작용을 하는 전해질이므로 칼륨이 많이 든 썩갯, 시금치, 마늘, 버섯, 오렌지 등 많이 섭취한다.

라. 조리종사자 짬맛 인지도 등 다양한 교육 실시

- 이론교육과 함께 염도 관련 실험 교육 병행
- 국 염도 0.5%에 맞추기
- 다양한 염도의 국을 준비하여 입맛에 맞는 국 고르기
- 유치원급식에 적당한 염도의 국 고르기

#### 4. 기대효과

가. 저염식단 개발, 염도 조절, 당류 저감화 등 다양한 노력을 통한 학교급식의 질 향상

나. 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성

다. 유치원에서 가정으로 당류 및 나트륨 저감화 운동 확산을 통한 학생 건강 증진 및 가족 건강 증진

## 8

### 당류 저감화 계획

#### 1. 기본방침

세계보건기구(WHO)에서는 당 섭취 권고량을 총 열량의 10% 미만으로 제시하여, 한국인의 영양섭취기준(2010년)을 토대로 산출함.

연령 (세)	에너지 필요량 (kcal/일)	당 섭취량 (g/점심)	유치원 당 섭취량 (g/점심-1인량)
6~8세(남)	1,600	40	39
9~11세(남)	1,900	47.5	
12~14세(남)	2,400	60	
6~8세(여)	1,500	37.5	
9~11세(여)	1,700	42.5	
12~14세(여)	2,000	50	
성인 남자	2,400	40	
성인 여자	1,900	32	

#### 2. 실천방안

- 단순당인 설탕의 사용을 줄이고 복합다당류인 조청 및 꿀을 이용
- 식재료 선택 시 영양성분 표시사항을 꼼꼼히 체크
- 가공식품보다는 과일과 같은 천연식품으로 대체

- 가. 알레르기의 원인이 되는 식품을 제거하고 사고 발생 때 즉각적인 대응으로 알레르기 사고를 예방하며 더 나아가 알레르기 유아의 심리적 소외를 예방하는 것이 알레르기 관리의 목표입니다.
- 나. 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 유치원 인터넷 홈페이지에 게시 및 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당에 게시
- 다. 학기 초 유아 질병 파악 시에 알레르기 조사도 함께 실시
- 라. 학부모와 협조하여 알레르기 관리 실시
- 마. 알레르기 유발 식품을 각 담임에게 알려 주의시키도록 교육

## 가. 목표

- 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사 습관을 형성
- 편식 및 잔반 남기지 않기 지도를 통해 편식 비율을 줄이고자 함
- 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양

## 나. 추진계획

- 대상 : 전체유아
- 방법 :
  - ① 잔반량 및 잔반 처리상태, 숟가락 및 포크, 젓가락 분리, 식판 정리 정돈 지도
  - ② 학기 중 보조식 지급(예산에 따라 유동적으로 진행)
  - ③ 세부기준
 

1. 남은 음식은 국 칸에 모으기
    2. 잔반통에 잔반 처리
    3. 식판, 숟가락, 젓가락, 포크 정리 정돈
    4. 앉은자리 정리 정돈  
잔반통(잔반량 측정)
  - ④ 전처리 식재료 사용

## 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 먹는 날"과 함께 운영)
- 배식받은 양은 남기지 않도록 지도

마. 기대 효과

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

## 11 위생관리 연간계획

### 1. 개인위생

- 조리작업 시 위생모, 앞치마 등 위생복 착용(외부 출퇴근 복장과 구분)
- 위생모, 앞치마, 토시를 포함한 위생복은 매일 세탁하여 위생적으로 관리함
- 손 씻기 및 손 소독을 철저히 이행하며 조리작업에 임함
- 식품 취급 및 조리 작업자는 6개월에 1회 건강진단을 하고, 그 기록을 2년간 본관

### 2. 작업위생

- 용기 및 조리도구 세척 후 소독 철저히 이행(염소, 자외선 등의 소독)
- 조리실 내외부 청소 및 정리·정돈 실시로 위생적이고 청결하게 환경 관리

구분	위생관리	비고
냉장·냉동 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품 구매 시 소비기한, 온도 확인</li> <li>• 적정온도를 유지할 수 있도록 냉장·냉동고에 보관</li> <li>• 실온 방치 금지</li> </ul>	* 냉장고 주 1회 이상 청소
가열 음식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품의 내부까지 충분히 익도록 조리</li> <li>• 식품의 중심온도 75°C에서 1분 이상 가열조리</li> <li>• 패류는 중심온도 85°C에서 1분 이상 가열조리</li> </ul>	
생으로 먹는 음식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 채소, 과일 등 생으로 먹는 음식의 경우 세척 후 소독 철저히 이행 (염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 혹은 이와 동등한 소독효과를 가진 살균소독제 용법 준수)</li> </ul>	
먹기 직전의 음식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 맨손으로 만지는 행위 금지</li> <li>• 적온 배식이 될 수 있도록 온도 유지 혹은 조리완료 후 2시간 이내 배식 (찬 음식 10°C 이하, 더운 음식 57°C 이상)</li> </ul>	* 적온 배식을 위해 온장고, 냉장고 등 활용
육류, 생선류 취급	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 육류, 생선 별도 세정대에서 작업 (전용 세정대가 없을 때 세정대 세척 및 소독 철저히 이행 후 다른 작업 실시)</li> <li>• 냉장 보관 시 다른 식품에 오염되지 않도록 위생적으로 보관</li> </ul>	
조리작업	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품은 바닥에서 60cm 이상의 높이에서 취급</li> <li>• 조리전, 조리후, 청소용 도구 별도 구분 (앞치마/고무장갑, 칼/도마 등 구분사용)</li> <li>• 조리 중에 발생하는 음식물쓰레기는 신속하게 처리</li> </ul>	
보존식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 배식 직전 소독된 보존식 전용 용기 또는 1회용 멸균 봉투에 음식 종류별로 1인분(150g 이상) 분량을 독립적으로 담아 -18°C 이하에서 144시간(6일) 이상 보관 (위생장갑 착용 후 담기/맨손 담기 금지)</li> </ul>	

### 3. 청소계획

- 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시
- 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성

#### 가. 시기별 청소계획

시기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리실 및 식당</li> <li>· 쉽게 오염되는 벽 및 바닥</li> <li>· 냉장·냉동고의 내·외부(손잡이 등)</li> <li>· 배수구, 찌꺼기 거름망</li> <li>· 식재료보관실 및 화장실</li> <li>· 배수 설치된 그리스트랩</li> </ul>	
주 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 소독고</li> <li>· 냉장·냉동고, 보존식냉동고 성에 제거 및 내부 청소</li> <li>· 조명·환기설비, 보일러 및 가스</li> </ul>	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료보관실 대청소</li> <li>· 에어컨</li> <li>· 환풍기</li> <li>· 출입문, 방충문, 창문틀, 유리창, 방충망 청소</li> </ul>	쌀입고 전(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
연 간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 개학 및 방학 대비 대청소</li> <li>· 식판 및 기기 스케일 제거</li> <li>· 위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수</li> <li>· 후드 청소 및 식당 바닥 대청소(연 1회)</li> </ul>	연 2회 이상(방학 중) 연 2회 이상(방학 중) 연 2회(방학 중) 연 4회(후드-분기별)

#### 나. 기기(구역)별 청소방법

청소내역	청 소 방 법	비고
작업대, 세정대, 배식대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 헹궈낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 헹궈낸다. ⑤ 물기 제거 및 건조시킨다.	일/1회 이상 필요시마다
배수구, 덮개	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
조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	일/1회
고무장갑	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑 소독고에서 소독·건조 시킨다.</li> <li>· 사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용 알코올로 소독한다.</li> </ul>	일/1회
행주, 수세미	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 소독(100℃ 30초 이상) 후 건조시킨다.</li> </ul>	일/1회
식품창고, 선반	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 정리정돈, 바닥 청소한다.</li> <li>· 환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다.</li> <li>· 바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.</li> </ul>	일/1회
식당	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식탁은 깨끗한 행주로 두 번 닦아 준다.</li> </ul>	일/1회

청소내역	청 소 방 법	비고
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식당 바닥은 대걸레로 닦아 준다.</li> <li>• 월 1회 식당 바닥 찌든때 제거 및 세척한다.</li> </ul>	월/1회
화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. • 세면대 주변 청결을 유지한다. • 가급적 수건 사용 지양.	일/1회
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) 후 건조하여 부착한다.	일/1회
냉장·냉동고, 보존식냉동고, 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 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다 ⑤ 기구용 알코올(70%)로 소독하기	주1회(금요일)
조리실 바닥	• 찌든때 제거제로 묵은때 제거한다.	주1회(금요일)
배기후드, 환풍기	• 찌든 때 제거한다.	주1회(금요일)
유리창, 창틀	• 실내 부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	주1회(목요일)
천장	• 거미줄, 먼지를 제거한다.	주1회(금요일)
식탁 및 의자	• 중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	월 2회 (첫째,세째주 금요일)
식품보관실 대청소	• 쌀 입고 전 대청소한다.	월 1회 (넷째주 금요일)
유리창, 방충망, 창틀	• 실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	월1회 (넷째주 금요일)
• 급식납품업체 위생상태 점검		연 2회 이상 (방학중)
• 개학 및 방학 대비 대청소		
• 식판 및 기기 스케일 제거		
• 위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수		

※ 유치원 실정을 고려하여 조정 가능

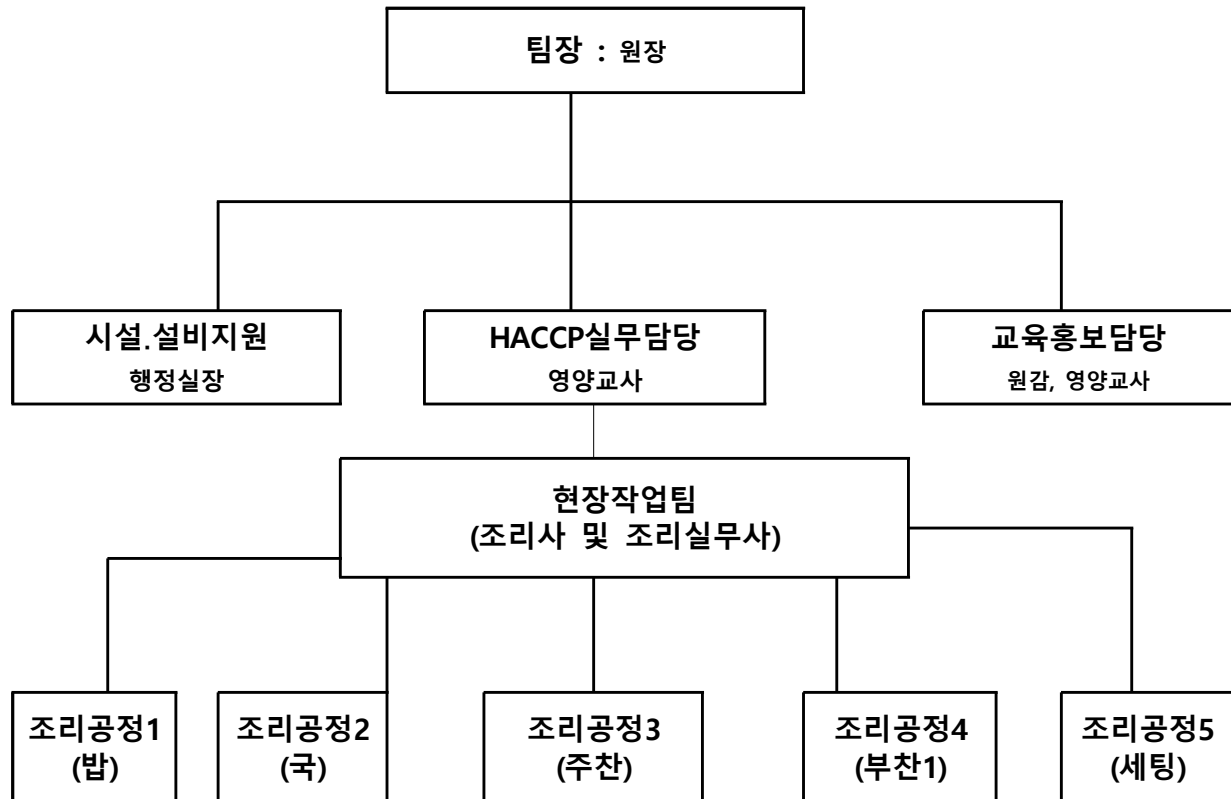
※ 후드(4회) 및 바닥청소는 전문 업체에 용역의뢰 권장(실시 주기 등도 협의·조정하여 위생적으로 관리)

## 다. 소독 종류 및 방법

종류	대상	소 독 방 법
화학소독	조리도구, 앞치마, 고무장갑 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생채소·과일: 염소농도 100~130ppm 5분 소독</li> <li>• 조리도구: 염소 200ppm</li> <li>• 작업대, 기구표면: 70% 알코올 분무 소독</li> </ul>
열탕소독	식기, 행주 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100℃에서 30초 이상</li> <li>• 열탕소독 전용 용기 사용(조리용 냄비와 반드시 구분)</li> </ul>
건열소독	스테인리스 스틸 식기, 조리도구 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전기살균소독기 160~180℃에서 30분 이상 처리</li> <li>• 식기 표면온도 71℃이상 되는지 확인</li> </ul>
자외선소독	조리도구, 도마, 앞치마, 고무장갑 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 자외선소독기 식품 접촉 면에 직접 조사, 40분 이상 살균</li> </ul>

#### 4. 유치원급식 HACCP 시스템 운영

가. HACCP 팀 구성 운영



나. 팀 구성 및 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	원장	. HACCP 업무 총괄
팀 원 . 실무책임자	영양교사	. HACCP 계획 수립 . 조리원, 식재료, 시설.설비 등 위생총괄 . 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 . HACCP 기록유지보관 및 외부 감사에 대응
. 시설설비지원	행정실장	. 행.재정적 지원
. 교육.홍보	원감 영양교사	. 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
. 현장작업	조리사 조리실무사	. 철저한 위생 관념을 갖고 업무에 임함. . 실무종사자로서 CCP 기록 참여 . 위생개선에 대한 제안

다. HACCP관리 시스템

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단검토	미생물의 생존 및 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제</li> <li>공정별 CCP 확인</li> </ul>	식단	식단검토	식단작성 및 변경 시	영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>식단 변경</li> <li>조리법 변경</li> </ul>
CCP1. 검수	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장품, 전처리 농산물 10℃ 이하</li> <li>생선 및 육류 5℃ 이하</li> <li>냉동품은 냉동상태 유지</li> <li>품질은 학교급식 식재료 품질관리기준 준수</li> </ul>	식재료	온도측정 관능검사	검수 시	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>반품 및 교환</li> <li>식재료 부적합확인서 발급</li> </ul>
CCP2B. 식품 취급 및 조리 (장소 구분이 안 될 경우)	교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>전처리와 조리 사이에 작업대 세척·소독</li> <li>도구 구분</li> </ul>	세척·소독 및 도구 구 분 여부	육안관찰	해당 공정시	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>작업대 세척·소독</li> <li>도구 변경</li> <li>재가열 혹은 폐기</li> </ul>
	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>소독제 유효 염소농도 100ppm~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수</li> </ul>	채소·과일	소독제 희석농도 확인 (Test paper, 농도 측정기)	채소, 과일 소독 시	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>소독제 희석 농도 조정</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>식품중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상</li> </ul>	가열 조리 식품	온도측정	식품 가열 조리 시	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>계속 가열</li> </ul>
CCP3A. 조리 완료 및 배식 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식 과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>열장음식 57℃ 이상 유지 혹은 2시간 이내 배식</li> <li>혼합음식은 배식 직전에 혼합</li> </ul>	열장 음식	온도 측정 시간 확인	배식 완료 시	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐 또는 열장 설비 확보</li> <li>음식 재가열 혹은 폐기</li> </ul>
CP1. 냉장· 냉동고 온도 관리	미생물 증식 과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장고 : 5℃ 이하</li> <li>냉동고 : -18℃ 이하</li> </ul>	냉장고 냉동고	온도 확인	2~3회	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도 보정</li> <li>고장시 수리</li> <li>식품 이동 혹은 폐기</li> </ul>
CP2A. 식품접 촉표면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>식판 표면 71℃ 이상</li> <li>소독 시 소독제 용법·용량 준수</li> <li>식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출</li> </ul>	식기소독고 소독제 식판 기구류 기물류	온도 확인 소독제 및 잔류 세제 농도 확인	세척 시 소독 시	조리사 조리실무사 영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>식기소독고 온도 및 시간 조정</li> <li>소독제 농도 조정 및 재세척</li> </ul>

## 5. 위생교육 (월 1회 이상 위생교육 실시)

- 식품 취급하는 종사자의 책임과 임무에 대하여 교육하고, 위생관리의 중요성을 자각하게 하여 급식실에서 일어날 수 있는 사고를 미리 방지
- 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생태에 관한 기초지식 및 주의 사항 교육
- 교육 시 HACCP교육 병행
- 안전교육 및 MSDS(물질안전보건자료) 교육 (산업안전보건교육으로 대체)

### 가. 급식종사자 대상 월별 위생교육 계획(예시)

시기	교육 내용	교육방법
3월	위생관리, 식중독의 이해 및 예방	프린트물
4월	청소계획 및 실행	프린트물
5월	식재료 위생관리	프린트물
6월	작업위생관리 1, 여름철 주의해야 할 식중독	프린트물
7월	작업위생관리 2	프린트물
8월	개학 전 위생관리	프린트물
9월	개인위생관리, 가을철 주의해야 할 식중독	프린트물
10월	배식 및 보존식 관리	프린트물
11월	올바른 세척, 소독 관리	프린트물
12월	환경위생관리, 겨울철 주의해야 할 식중독(노로바이러스)	프린트물
1월	냉장·냉동고 온도 관리	프린트물
2월	개학 전 위생관리	프린트물

※ 유치원 사정에 따라 교육 일정 및 내용은 변경될 수 있음

### 나. 납품업체 위생교육

교육 내용: 개인위생에 관한 사항, 학교급식 납품 시 위생관리, 급식품 납품, 검수 시 주의 사항, 급식납품 차량관리 및 원산지 표시  
교육 방법: 납품 시 수시로 교육 실시.

## 12 급식비 지원대상자 선정

구 분	내 역	비 고
급식실에 종사하는 교육공무직(4명), 보존식	5식	※ 보존식 - 식중독 등의 위생사고발생시 원 인규명을 위하여 -18℃이하 냉동고에 서 144시간동안 식재료 보관하는 것

학교급식에 종사하는 경기도교육청 교육공무직 급식실 종사자의 경우에는 학교급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의 후 급식비 면제 결정

\* 시니어 급식 봉사자- 급식 종료 후 상황에 따라 급식 실시(1일 2명 내외)

## 제 1 조 (목적)

- 다수의 교직원 급식비를 징수함에 있어 출장.병가 등 장기 결근의 문제로 여러가지 어려움이 있어 운영위원회에서 내규를 제정하여 환불을 용이하게 함에 있다.

## 제 2 조 (대상)

- 산현유치원에서 수익자부담으로 급식비를 징수하는 대상

## 제 3 조 (교직원 출장.연수 및 결근 시 급식비 반환)

- 교직원 출장.연수 및 결근(연속 5일 이상, 공휴일 및 토요일 제외)에 따른 사전 신고서 제출 시 감액하고 급식비를 환불 조치한다. (필요시 우유급식비도 동일 적용)  
그 외는 내부 협의로 한다. (단, 현장체험학습 등 교육과정 일정에 따른 급식 미실시는 감액한다.)  
▶ 구비서류 : 급식 실시/종료 확인서

## 제 4 조 (국가 전염병 발생 시 급식비 반환)

- 국가전염병 발생 시 유치원 사정으로 인한 휴원의 경우 날짜에 상관없이 환불한다.

## 1. 유치원급식소위원회 구성·운영 계획 (유아교육법 시행령 제22조의11항)

## 가. 근거

유치원운영위원회의 급식에 관한 주요 사항 심의와 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고, 효율적으로 이루어질 수 있도록 유치원급식소위원회를 구성하고 운영한다.

## 나. 구성

- 1) 학기 초 구성 예정(유치원급식소위원회 내부규정에 따름)
- 2) 학부모 중 급식에 관심 있는 자
- 3) 유치원 구성원 중(교직원, 학부모) 급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자

## 다. 역할

- 1) 운영위원회에서의 급식에 관한 주요 사항을 심의함에 있어 실무전문위원회 역할
- 2) 급식 과정의 공개와 다양한 의견수렴으로 안전하고 효율적인 급식 운영
- 3) 안전한 식재료를 급식에 공급하도록 식재료 선정과 조달과정의 투명성 확보

## 라. 활동내용

- 1) 급식 식재료 검수, 조리과정 등 위생점검 실시(필요 시)
- 2) 급식 개선에 관한 활동으로 급식모니터링제도 실시
- 3) 급식실 기구 구입 등 급식기구 심의

## 2. 학부모 급식모니터링

가. 목적: 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대로 유치원급식의 이해 향상

나. 운영

- 1) 운영방법: 급식소위원회 위원 및 참여를 희망하는 학부모를 대상으로 모니터요원을 구성하여 활동
- 2) 운영기간: 2025. 4. 1. ~ 2026. 2. 28.
- 3) 운영내용: 식재료 검수(필요시 조리, 배식 공개 가능) 과정에 참여하고 급식실 전반적인 위생·안전관리에 관한 사항을 점검(상황에 따라 유동적으로 운영)

다. 학부모 모니터요원 활동 내용

- 1) 식재료 검수 및 개인위생, 시설설비위생, 식재료 위생점검
- 2) 학부모 검식 활동(“급식 공개의 날”로 대체 가능)-상황에 따라 변동 가능
- 3) 기타 급식운영 관련 협의 및 모니터링지 작성

라. 모니터링 활동에 따른 유의 사항

- 1) 급식실은 위생과 안전이 최우선되는 중점관리 구역이므로 관계자 외 출입을 금함. 효과적인 모니터링 활동을 위해서는 위생복장 착용 후 객관적이고 공정한 활동 필요
- 2) 설사, 발열, 복통, 구토, 손에 상처가 있는 피부 질환이나 전염성 질환에 걸린 학부모는 스스로 참여 불가함을 사전에 알려 만약에 발생할 수 있는 위생사고 방지

## 3. 유치원 급식 설문조사 계획 (경기도 학교급식 정보공개 조례 제8조)

가. 실시: 연 1회 이상 실시(지침에 따라 변동 가능)

나. 대상: 학부모, 유아, 교직원(선택 가능)

다. 활용: 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단작성 및 급식 운영에 반영

# 15

## 우유급식 실시에 관한 사항

### 1. 기본방침

- 유치원 우유 급식을 통하여 식생활 개선과 체력증진
- 우유 소비 기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전 도모

### 2. 우유급식 대상

- 전체 유아 대상 급식
- 우유 알레르기 및 유당불내증 유아만 제외
  - 의사 진단서 및 소견서 제출(필요시 두유로 대체)

### 3. 단가 및 공급업체 결정방법

- 우유공급업체 선정방법 : 수의계약(상황에 따라 입찰 가능)
- 급식단가 : 공급 계약단가 (전액 유아학비 부담)
- 공급품목
  - 백색시유 100ml(예정)
  - 유치원 상황 및 업체 현황에 따라 변동될 수 있음

#### 4. 위생관리

- °유통기한, 포장상태, 관능검사 실시 후 배식한다.
- °우유공급차량은 냉장차를 이용하여 공급
- °매일 급식한 우유는 냉동고에 보존식으로 18℃이하에서, 144시간(6일)동안 보관
- °공급된 우유는 당일 섭취토록 하며 방과 후에 집에 가지고 가는 일이 없도록 한다.

## 16 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 또는 개인 도시락 지참
  - 다. 학부모 안내장(식단변경 및 파업관련 내용) 발송
2. 조리종사원의 파업 참여율에 따른 대책 방안

번호	파업참여율(%)	대 책 방 안
1	20~50% 미만 파업에 참여할 경우	① 일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화 - 반제품, 간편식의 예 : 김, 냉동식품 등
2	50~70% 미만 파업에 참여할 경우	① 일부 음식 유치원 제공 및 유아도시락 지참 - 밥,국,김치는 유치원에서 제공, 반찬은 유아도시락 지참(예) ② 급식대용품(빵, 떡, 음료, 과일, 요구르트, 우유 등) 제공 ③ 유아도시락 지참
3	70~100% 파업에 참여할 경우	① 급식대용품(빵, 떡, 음료, 과일, 요구르트, 우유 등) 제공 ② 유아도시락 지참

## 17 감염병, 천재지변 및 기타 긴급 상황 시 급식 대처 방안

1. 단수, 단전, 감염병발생, 기타 천재지변 등의 부득이한 사정으로 유치원에서 자체 조리된 급식 제공이 어려울 경우
  - 가. 급식여부는 유치원장이 결정함.

나. 대체식품은 식품비 단가에 준함.

다. 인스턴트류 및 가공된 빵 및 떡류, 기타 점심대체 식음료품(빵, 주스, 유제품, 과일 등)

라. 필요시 유아 도시락 지참

## 2. 감염병 대응 유치원급식 운영계획

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

## 3. 감염병으로 등원 및 학사일정 변동에 따른 급식 중단으로 식재료가 폐기 될 경우 식재료 관리 방안

- 1) 등원중지에 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

#### 4. 급식종사자 자가 격리 및 납품업체의 식재료 공급 차질 대비

구 분	대 응 방 안
영양교사 격리 시	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (업무가 가능한 경우) 자택 또는 격리 시설에서 원격으로 긴급업무수행</li> <li>- (업무가 불가능한 경우) 대체자 지정</li> </ul>
조리종사자 격리 시	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리종사자 대체 고용 근무가 원칙</li> <li>- (대체자 구할 수 없는 경우) <ul style="list-style-type: none"> <li>① (격리자 1명) 기존 작업자들이 업무를 나누어 급식을 실시</li> <li>② (격리자 2명~3명) 메뉴를 조정하여 간편식 제공 및 대체식 또한 불가할 경우 미급식(도시락 지참 가능)</li> </ul> </li> <li>- 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</li> </ul>
식재료 공급차질 발생 시	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 식단조정이 가능 할 경우 식단조정</li> <li>② 대체급식(완제품)이 가능할 경우 대체 급식</li> <li>③ (①②가 불가능한 경우) 미급식</li> </ul>

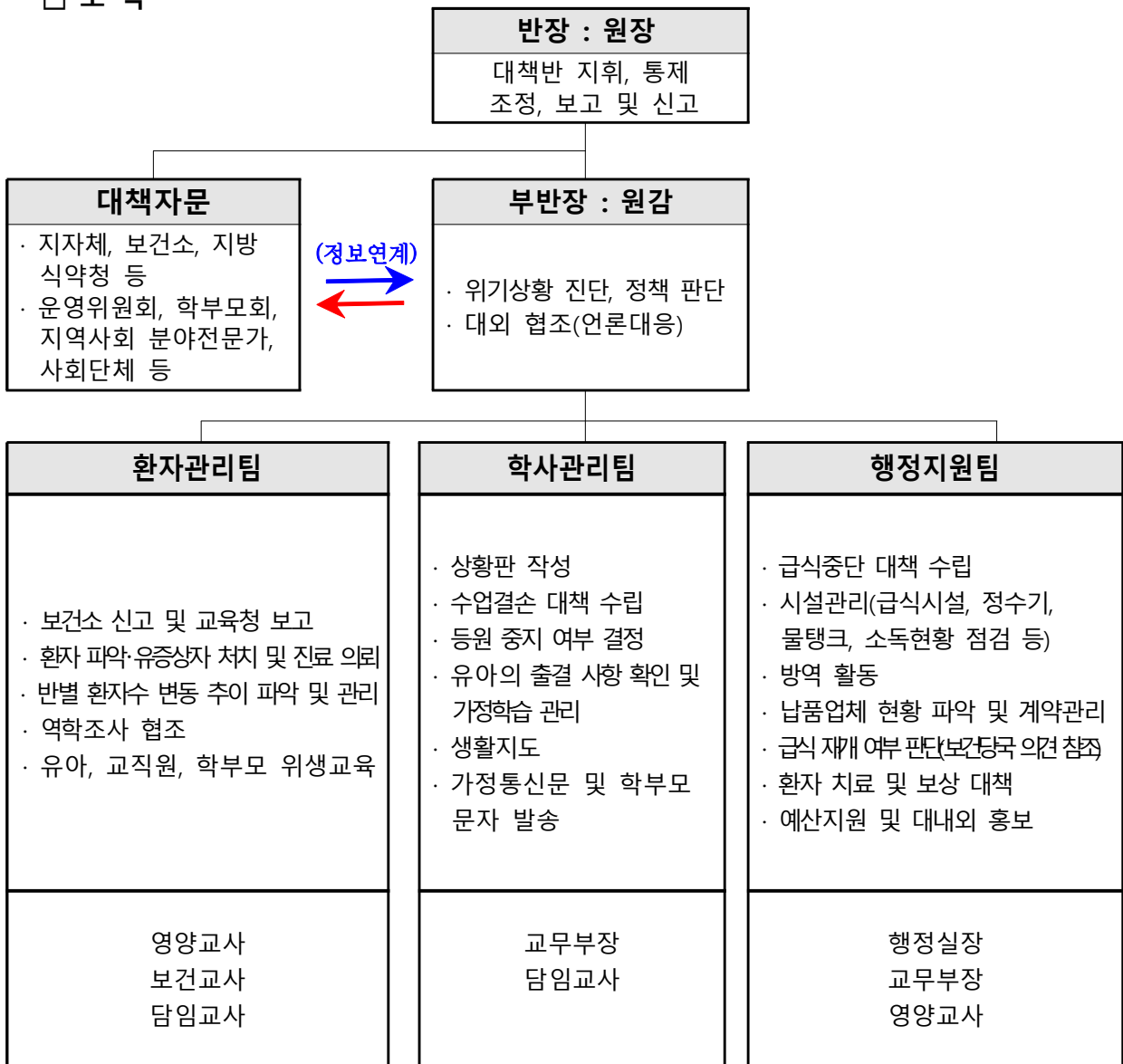
#### 5. 급식 운영 방법

##### 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 환기실시
- 식사 전 손 소독 후 식당 이용

식중독 발생에 대비하여 '산현유치원 식중독사고 비상대책반'을 다음과 같이 구성하며, 만일의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하도록 한다.

#### □ 조 직



#### □ 상황과 여건에 따라 조직 및 인원 증감 등 탄력적으로 운영

- 상황과 여건에 따라 조직 및 인원 증감 등 탄력적으로 운영
- 식중독 의심 환자 발생 시 특정 교직원에게 업무가 과중 되지 않도록 조치
- 각 보고 시 총괄대책반장 확인·검토 후 보고
- 각 팀별 협의하여 보고 일원화

## 참고1

## 식중독 의심 환자 발생 시 단계별 대응 절차

구 분	수행 사항	관련 담당
<1단계> 발생인지	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 결석생 사유 파악 및 유아 관찰 후 <b>원내 보고</b></li> <li>○ <b>원장 주재 대책협의</b>를 통해 신고 여부 결정 <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ 대책협의 - 관리자, 영양교사 등 참석</li> <li>▷ 방역당국과 협의하여 급식 중단 여부 결정(당일)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○유아(담임교사) → 원장</li> <li>○유치원</li> </ul>
<2단계> 발생보고	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식중독 의심환자 발생 신고 및 보고(서식1,2) <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ 유치원단위 식중독 비상대책반 가동</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○유치원 → 보건소 및 교육지원청 → 교육부</li> </ul>
<3단계> 원인·역학조사 준비 및 실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>원인·역학조사 전 확인사항 준비 철저[참고2]</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ 식중독 의심환자 발생 경위, 최초증상 일자, 주요증세(설사, 구토 횟수) 등 파악 및 기록 철저 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 증상이 심한 유아 대상으로 1:1면담 조사 실시</li> <li>- 역학조사 종료 전까지 유아 귀가 보류</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ <b>식중독 원인·역학조사 적극 협조</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ 환자규모·분포도, 특이사항 파악 등 조사 협력</li> <li>▷ 급식소 현장 보존, 유치원 급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부 반입 음식)이 있는 경우는 정보 제공 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거</li> <li>- 설문조사(환자·대조군 조사), 채변 검사 실시</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○유치원</li> <li>○교육지원청 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 시·군·구(위생부서)</li> <li>- 관할 보건소(감염부서)</li> </ul> </li> </ul>
<4단계> 조사 후 조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 급식 재개 여부 결정</li> <li>○ 급식실, 교실 등 유치원시설 대청소 및 소독·방역</li> <li>○ 가정통신문 등으로 학부모의 이해와 협조 유도</li> <li>○ 학교안전공제회에 발생 사실 통보</li> <li>○ 언론 보도 대응 철저</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○유치원</li> <li>○ 각 기관</li> </ul>
<5단계> 모니터링	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유증상 유아 지속적 모니터링</li> <li>○ 개인위생관리 지도 및 식중독 예방 교육 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○유치원 및 교육지원청</li> <li>○유치원</li> </ul>

※ 역학조사 시 역할 분담

구분		역할 및 임무
유치원	담임교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>환자 파악 및 역학조사 협조</li> <li>보건교육 실시 등</li> </ul>
	영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>보존식 확보</li> <li>안전한 급식 및 식수 제공 등</li> </ul>
교육청		<ul style="list-style-type: none"> <li>역학조사의 원활한 진행 협조</li> </ul>
보건소		<ul style="list-style-type: none"> <li>역학조사 및 가검물 채취</li> <li>환자치료 및 필요시 입원격리 등</li> </ul>
시·군·구청의 식품위생관련부서		<ul style="list-style-type: none"> <li>원인추정 음식 및 가검물 채취 등</li> <li>식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사</li> </ul>

## 19 조리(실무)사 대체인력 운영계획

### 1. 목 적

- 가. 급식을 실시함에 있어 조리(실무)사의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생 및 안전 문제를 적극적으로 대응함
- 나. 조리(실무)사의 산재, 연차, 병가 등 긴급한 휴가에 따른 대체인력 지원 방안
- 다. 감염병 발생으로 인한 종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 급식 차질에 대한 안정적인 급식 운영

### 2. 운영방법

- 가. 건강검진 실시 후 결격사유가 없는 자로 대체인력을 확보하여 운영  
(건강검진 진단은 검진일 기준)
- 다. 시흥시교육지원청 홈페이지 대체 인력풀 활용
- 라. 교육청에 등재된 인력풀이 없거나 긴급 시 건강검진결과 이상이 없는 자로 대체할 수 있다.

### 3. 운영기간

2025년 3월 1일 ~ 2026년 2월 28일

### 4. 운영예산

조리(실무)사 일급제 단가

: 매달 유급 일수에 따라 일 단가 변동.

구분	예산	비고
조리실무사 대체 인건비	대체근로자인건비	추가예산이 소요 될 경우 자체예산 편성