

□ 안건 1. 급식운영방식, 시간, 대상, 횟수 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

가. 운영방식

운영방식	지역유형	조리방식	배식방법
직영	도시	단독	식당배식

나. 급식시간

구분	시간	내용	비고
검수 및 준비 단계	08:00-9:00	당일 급식품 검수 조리작업 점검	영양교사 조리사 조리실무사
조리 단계	9:00-11:25	위생안전수칙 확인 식단안내 및 조리방법설명 작업분담 및 조리 검식 배식준비	
배식 단계	11:25-12:50	배식 급식지도	
휴식 및 정리 단계	12:50-16:00	휴식 조리기구 및 급식기구 세척 소독 및 정리정돈 오늘의 식단 평가 최종 점검 및 마무리	

다. 급식대상 및 급식 횟수

급식대상	주 급식일수	연급식일(예정)	비고
유아 및 교직원	주 5 회 (월~금)	183일	교육과정 일정에 따라 변동될 수 있음.

라. 구체적 영양기준

- 학교급식법령에 준하여 아래사항을 준수
  - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
  - 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
  - 염분(염도 0.5% 이하)·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
  - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
  - 다양한 조리방법을 활용할 것
  - 일품요리를 주1회 정도 반영한다.
  - 보조식(과일, 떡류, 유제품, 기타 식품)은 주 3회 이상 반영한다.

**마. 급식 영양 기준량 산정**

● 영양공급 기준 (학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 관련)

본원의 영양공급기준량은 급식대상자의 연령별, 성별, 학교급식법의 영양관리기준량에 의거하여 다음과 같이 공급한다.

[학교급식 영양관리기준]

연령	열량 (kcal)	단백질 (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	
교직원	남성	840	21.7	187	267	0.34	0.40	0.44	0.50	25	33.4	217	267	2.7	3.4	1300	1300
	여성	640	16.7	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	25	33.4	184	234	3.7	4.7	1300	1300

[본원 자체영양기준량]

연령	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (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 및 교직원	431.29	8.32	76.60	101.57	0.15	0.18	0.17	0.20	11.83	15.31	147.46	178.13	1.76	2.32	948.57	948.57

- 유치원급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 유아의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
  - ① 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
  - ② 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
  - ③ 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

**안건 2. 급식 운영계획 및 예산.결산에 관한 사항**

**1. 위생관리**

- 가. 급식시설·설비, 기구 등은 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리
- 나. 식품취급 및 조리종사자는 연2회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관 (감염병 및 기타 변경사항 발생 시 위생관리지침에 따름)

- 다. 식재료는 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 검수하고 기록
- 라. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 용도별(채소류, 육류, 어패류)로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독
- 마. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 실시하여 식품 오염 방지
- 바. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 시간, 장소를 구분. 관리하여 교차 오염 방지
- 사. 조리 완료 식품은 적정온도로 빠른 시간 내에 제공
- 아. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증 비치

## 2. 청소계획

가. 담당 업무 및 청소구역

- 주방업무 : 물품검수, 식재료 전처리, 점심준비, 설거지, 주방 및 식당청소, 식자재 창고정리, 냉장고 정리, 문단속, 가스점검
- 청소업무 : 주방, 식당, 식품보관실 및 소모품 창고, 세탁

나. 연간 청소계획

시기	청 소 구 역
일별	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 전처리실, 조리실 및 식당</li> <li>* 쉽게 오염되는 벽 및 바닥</li> <li>* 냉장 냉동고의 내 외부</li> <li>* 배수구 및 트랜치, 찌꺼기 거름망</li> <li>* 내부 설치된 그리스트랩</li> <li>* 식재료 보관실</li> </ul>
주별	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 조명 환기시설</li> <li>* 보일러 및 가스</li> <li>* 기타 주방설비</li> </ul>
월별	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 유리창 청소 및 방충망 청소</li> <li>* 식재료보관실 대청소</li> </ul>
연간	<ul style="list-style-type: none"> <li>*개학 및 방학 대비 대청소(2, 8월)</li> <li>*식판 및 기기 스케일 제거</li> <li>*후드청소(년 4회)</li> <li>*위생관련 시설 설비 기기 점검 및 보수</li> </ul>

## 3. 위생교육(월 1회 실시)

- 가. 식품 취급하는 사람의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하게 하여 급식소에서 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지
- 나. 식중독, 전염병, 세균, 기생충 등의 생태에 관한 기초지식 및 주의사항 교육
- 다. 구체적인 실무 사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

#### 4. 유아 영양.식생활 지도 및 교육

- 가. 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정배분 소비에 대한 이해 증진
- 나. 균형 잡힌 영양공급으로 유아기의 건강증진과 체위향상 도모
- 다. 편식교정 및 바람직한 식생활 습관을 형성하도록 지도
- 라. 올바른 영양정보 제공 및 영양교육 실시

#### 5. 예산.결산에 관한 사항

- 가. 2024학년도 학교급식 예산 - 2024학년도 학교회계 예산안에 포함
- 나. 2023학년도 학교급식 결산 - 학교회계 결산 보고 시 함께 실시 예정

**□ 안건 3. 식재료의 원산지 품질 등급, 그밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항**

#### 1. 식재료의 원산지 및 구체적인 품질기준

- 가. 아래 식품에 대해서는 학교급식법령에서 정한 기준보다 상위 품질의 제품을 사용
- ※기준근거 : 학교급식 식재료의 품질관리기준(학교급식법 시행규칙 제4조)

구 분	식재료 사용기준안	비고
쌀	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시흥시 햅토미쌀 사용</li> <li>- 수확연도 1년 이내</li> </ul>	거래명세서 검수서
농 산 물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 국내산 제품</li> <li>○ G마크농산물 및 친환경 제품 사용(저농약, 무농약, 유기농인증 표시제품)</li> <li>- 쌀, 잡곡류(찰쌀, 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
공 산 품	<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>○ 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료인 제품 사용</li> <li>- 예: 검정깨, 밀가루(밀: 호주미국산), 부침가루(밀: 호주미국산), 튀김가루(밀: 호주미국산), 토마토케첩, 칠리소스, 토마토페이스트, 파인애플통조림, 우스터소스, 두반장소스, 스파게티, 마카로니, 파마산치즈, 설탕 등</li> </ul>	거래명세서 검수서
축 산 물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 모든 품목 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

구분	식재료 사용기준안	비고
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 수입산사용 -예: 가자미살, 낙지채, 쭈꾸미채, 임연수살, 캣테일새우, 냉동낙지, 냉동쭈꾸미, 동태, 명엽채, 쥐포, 코다리살등</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

나. 기타 식품은 학교급식법령에 부합되는 제품을 사용

## 2. 완제품 사용 승인에 관한 사항

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

나. 사용 승인요청 품목(예)

품목	종류	완제품 급식 사유
김류	구운 김, 조미김, 가루김 등	기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리 어려움
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
유지류	버터, 참기름, 식용유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
두부류	경두부, 순두부, 연두부 등	유아들에게 필요한 단백질 등을 보충하기 위함
묵류	도토리묵, 메밀묵, 청포묵, 우무묵 등	급식을 통한 전통음식을 접하게 함
알류	깐 메추리알, 깐 달걀 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
면류	칼국수, 소면, 우동, 수제비, 쫄면, 만두류 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 유아들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
소스, 양념 및 장류	케찹, 우스터소스, 간장, 된장, 페이스트, 머스터드소스 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
떡류	설기류, 꿀떡, 송편, 차륜병 등	가정에서 접하기가 어렵고 유아들의 선호도도 떨어 지므로 유치원급식을 통해 전통음식을 접하게 함
빵류	마늘빵, 모닝빵, 케이크 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주고, 학생들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 기호를 만족 시킬 수 있음
과일 및 주스류	배, 단감, 홍시, 망고, 파인애플, 토마토, 과일주스 등	비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충할 수 있도록 후식 등으로 제공
김치류	배추김치, 총각김치, 깍두기, 썩박지, 백김치, 열무김치, 나박김치 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함 (시간 내 조리 불가)
완제품류	젓갈류, 어육가공품, 한과 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함

### 3. 식재료 원산지 승인에 관한 사항

- 급식 재료는 가능한 국내산 사용을 원칙으로 하고 있으나 국내 생물이량이 적거나, 시기적으로 생산이 되지 않거나, 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우와 그 외의 소수 제품을 정부 수입 허가를 받은 수입 제품으로 급식에 제공

< 심의 품목 (예) >

구분품목	세 부 식 품
농산물 (과일포함)	건목이버섯, 계피막대, 아몬드, 건포도, 호두살, 정향, 팔각, 통후추, 월계수잎등의 향신료, 레몬, 오렌지, 바나나, 키위, 망고, 청포도, 멜론 등
공산품	칠리소스, 레몬즙, 토마토통조림류(홀토마토, 페이스트, 퓨레), 오이피클, 파인애플(통조림), 후르츠카테일, 두반장, 굴소스, 스파게티, 마카로니, 파마산치즈, 머스터즈등의소스류, 장류, 유지류 등
수산물 및 가공품	가자미살, 대구살, 북어채, 낙지채, 쭈구미채, 임연수순살, 적우럭, 코다리, 카테일새우, 참치, 다랑어, 연어, 민어, 해파리, 동태, 명엽채, 쥐포, 가쓰오부시 등

### □ 안건 4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

#### □ 조달방법(안)

- 급식 식재료는 조달과정의 효율성 및 투명성을 확보함을 원칙으로 하여 양질의 우수한 식재료를 선정한다.

#### 가. 학교급식 계약 시 학교급식 전자조달시스템(eaT)을 통한 계약

□ 품목에 따른 품질규명을 위한 규격기준 제시하여 계약 실시

- 계약에 따른 복수검수 철저
- 3회 이상 급식품 납품을 적절히 이행하지 못한 경우 해지 사항 계약서 명시
- 급식품으로 인한 사고 시 민·형사상의 책임 계약서 명시
- 음식물 배상책임보험 가입서 사본 첨부

#### 나. 2024학년도 급식업체 선정 방법(안)

품목	계약기간	계약방법	비고
농산품 (김치, 잡곡 포함)	1개월	수의계약 (김치는 HACCP 인증업체)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 전자조달 시스템(eaT시스템)을 통한 전자계약</li> <li>• 방학기간에는 2개월 계약 가능함.</li> </ul>
공산품	1개월	수의계약	
축산품	1개월	수의계약	
수산품	1개월	학교급식지원센터 공동구매 수의계약	
쌀	1년	시흥시 공급 헷도미 (일부 시 지원받음)	
우유	1년	수의계약(상황에 따라 입찰 가능)	

다. 공급업체 선정기준

- 학교급식시행규칙 제4조1항 관련 (2007.1.20개정) 식재료의 품질관리기준을 준수하여 납품 가능한 업체

구분	공급업체선정 및 관리기준	비고
업체의 위생관리 능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 공급업체는 체계적인 위생기준(HACCP적용) 및 품질기준을 구비하고 이를 준수하고 있는 업체</li> <li>○ 공급업체가 위치한 장소 및 보유시설, 설비의 위생상태가 양호한 업체</li> </ul>	
업체의 운영능력	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 학교급식에서 요구하는 식재료 규격(HACCP적용)에 맞는 제품을 공급하는 업체</li> <li>○ 반품처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체</li> <li>○ 납품절차가 표준화되어 있고 관련문서가 구비되어 있는 업체</li> <li>○ 신선하고 양질의 식재료를 공급하는 업체</li> <li>○ 학교에서 정한시각에 식재료를 공급하는 업체</li> <li>○ 식재료의 포장상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체</li> </ul>	
운송 위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 운송 및 배달담당자의 식품취급방법이 위생적인(HACCP적용) 업체</li> <li>○ 냉장 배송차량을 이용하여 식재료를 운반하고 냉장,냉동식품의 온도는 기준 범위 이내인 업체</li> </ul>	

□ 안건 5. 무상급식에 따른 급식비에 관한 사항

- 2024학년도 급식비 (2024년 3월 ~ 2025년 2월까지 적용)

2024 학년도 급식비	유아	3,390원	식품비	3,030원	* 유아학비 700원 식품비로 별도 지원
			운영비	360원	
	교직원	4,400원	식품비, 운영비, 유아학비, 물가상승 및 지원금 반영		
※ 교직원 급식비 산출근거 : 2023년 본예산 기준 제안단가에 2024년 학교급식경비 본예산 기준 1인당 평균단가(초.중) 증가분의 평균을 반영하여 산출된 금액을 기준으로 운영위원회 심의를 거쳐 확정					

- 무상급식비 지원금액에 따라 급식비(유아,교직원)는 변동될 수 있음
  - ※ 식품비, 운영비, 교직원 급식비 잔액 발생 또는 부족 시 세목 간에 이관하여 사용한다.  
(단, 식품비는 운영비로 사용할 수 없음)
  - ※ 유학학비에서 식품비 지원이 안 될 경우 급식운영에 어려움이 있어 부득이하게 유아학비로 식품비를 지원함

## □ 안건 6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항

- 가. 보존식 1식 <보존식이란? 급식 사고 판명을 위하여 유아들이 급식한 양만큼 한 끼 식사를 144시간 영하 18℃이하에서 보관하는 것>
- 나. 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 유치원 급식실 근무 여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 급식실에 종사하는 교육공무직원 급식비 면제 결정 가능
- 다. 시니어 급식 봉사자 - 급식 종료 후 상황에 따라 급식 실시(1일 2명 내외)

## □ 안건 7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

### 1. 근거

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

### 2. 역할

- 가. 운영위원회에서의 급식에 관한 주요 사항을 심의함에 있어 실무 전문위원회 역할
- 나. 급식과정의 공개와 다양한 의견수렴으로 안전하고 효율적인 급식 운영
- 다. 안전한 식재료를 급식에 공급하도록 식재료 선정과 조달과정의 투명성 확보

### 3. 활동내용

- 가. 급식 식재료 검수, 조리과정 등 위생점검 실시(필요시)
- 나. 급식 개선에 관한 활동으로 급식모니터링제도 실시
- 다. 급식실 기구 구입 등 급식기구 심의

### 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 소독 실시 후에 조리실로 들어온다.
- 마. 손으로 인한 오염이 되지 않도록 손 소독을 실시한다.

### 5. 유치원급식소위원회 규정

#### 제1조(목적)

이 규정은 “유아교육법 시행령 제22조의11항”에 의거 산현유치원 유치원운영위원회에 “유치원급식소위원회”(이하 “위원회”라 한다)의 설치·운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

#### 제2조(기능)

위원회는 다음 각 호의 기능을 수행한다.

- ① 유치원급식 식재료 검수, 조리과정 위생, 검식 등에 관한 모니터링
- ② 업체 선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시 및 현장 방문

- ③ 유치원급식개선에 관한 활동
- ④ 기타 유치원급식과 관련하여 유치원운영위원회에서 위임 결정한 사항

### 제3조(구성)

위원회 조직은 유치원운영위원회 위원 중 위원장으로 하며 위원은 부위원장 1명, 교원위원 1명, 나머지위원은 학부모위원으로 구성하고 위원회 인원은 5~7명 이내로 한다.

#### ◦ 자격

- 교직원 및 유치원운영위원(학부모 또는 지역위원), 학부모 중에서 학교급식에 전문성 및 관심이 많은 자로서 유치원운영위원의 심의를 거쳐 유치원운영위원장이 위촉하여 소위원회 위원으로 임명(학교급식 납품업자 및 이해관계자 제외)
- 간사는 유치원 영양교사가 되며, 간사는 급식품 납품업체 선정 등의 평가에 참여할 수 없음  
( '05.12. 국민권익위원회 권고)

### 제4조(위원의 임기)

위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다.

### 제5조(위원장 등의 직무)

위원장은 위원회를 대표하고 회의를 소집하여 진행하며, 부위원장은 위원장이 사고가 있을 때에 그 직무를 대행한다.

### 제6조(회의 등)

- ① 정기회의(활동) - 연 2회(상황에 따라 변동 가능)
- ② 임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 3분의 1 이상의 요구가 있을 때 위원장이 소집한다.
- ③ 위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

### 제7조(운영세칙)

이 규정에서 규정한 이 외에 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 유치원운영위원회에서 정한다.

### 부 칙

본 규정은 운영위원회에서 통과한 날로부터 효력을 발생한다.

## □ 안건 8. 우유급식 실시에 관한 사항 및 환불 규정

### 가. 기본방침

- 유치원 우유급식을 통하여 식생활개선과 체력증진
- 우유 소비기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전 도모

### 나. 우유급식 대상

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

### 다. 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

### 라. 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.

### 마. 교직원 급식비 환불 규정(안)

#### 제 1 조 (목적)

- 다수의 교직원 급식비를 징수함에 있어 출장.병가 등 장기 결근의 문제로 여러 가지 어려움이 있어 운영 위원회에서 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(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.

▶ 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.

(시행일) 본 내규는 위원회에서 통과한 날로부터 효력을 발생한다

## □ 안건 9. 급식종사자 파업 시 급식조달 방법

### 1. 전국학교비정규직연대회의 쟁위행위(파업) 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 대책방안

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

<p>▶ 노동조합 및 노동관계조정법 제43조(사용자의 채용제한)</p> <p>① 사용자는 쟁의행위 기간 중 그 쟁의행위로 중단된 업무의 수행을 위하여 <u>당해 사업과 관계없는 자를 채용 또는 대체할 수 없다.</u>   👉 <b>대체인력풀, 학부모 동원 안됨</b></p> <p>② 사용자는 쟁의행위기간 중 <u>그 쟁의행위로 중단된 업무를 도급 또는 하도급 줄 수 없다.</u> 👉 <b>도급에 의한 운반급식 및 외부 도시락 반입 안됨</b></p> <p>▶ 노동조합 및 노동관계조정법 제44조(쟁의행위 기간중의 임금지급 요구의 금지)</p> <p>① 사용자는 쟁의행위에 참가하여 근로를 제공하지 아니한 근로자에 대하여는 <u>그 기간중의 임금을 지급할 의무가 없다.</u></p>
---

## □ 안건 10. 감염병, 천재지변 및 기타 긴급 상황 시 급식 대처 방안

### 1. 단수, 단전, 감염병발생 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 점심 대체 식음료품(빵, 주스, 유제품, 과일 등)

라. 필요시 유아 도시락 지참

### 2. 감염병 대응 유치원급식 운영계획

구분	운영계획
유치원급식 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>- 급식 시설 방역소독 주기적 실시</li> <li>- 급식 회차별 10분간 방역관리시간 환기 및 소독실시(10분간 급식중단, 수시 환기)</li> <li>- 외부인 및 납품업체 배송직원 출입통제 관리(1층현관 도어락 등 시설설치 완료)</li> <li>- 감염병 상황 종료시까지, 학부모 모니터링 및 학부모 검수 운영 중단 가능</li> </ul>

구분	운영계획
식당배식 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식실 이동 전 추가 발열검사(담임교사)</li> <li>- 유아 급식지도 관련 내용 상세 안내(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 정상적인 급식 제공이 불가능한 경우에는 식단변경, 대체식 제공 또는 공급가능한 외부운반 급식업체가 있는 경우 외부도시락 활용하여 급식제공</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>

**가. 감염병으로 등원 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 사용 불가 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 자가격리 및 납품업체의 식재료 공급 차질 대비**

구분	대응방안
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 대체고용 근무가 원칙</li> <li>- (대체자 구할 수 없는 경우) <ol style="list-style-type: none"> <li>① (격리자 1명) 기존 작업자들이 업무를 나누어 급식을 실시</li> <li>② (격리자 2명~3명) 메뉴를 조정하여 간편메뉴 제공 및 대체급식 또한 불가할 경우 미급식</li> </ol> </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	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 식단조정이 가능할 경우 식단변경</li> <li>② 대체급식(완제품)이 가능할 경우 대체 급식</li> <li>③ (①②가 불가능한 경우) 미급식</li> </ol>

**다. 급식 운영 방법**

1) 학급별 지정좌석제 운영

- 학년 별 시차배식 실시하여 학년 순서대로 입장 후 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 실시
- 식사 전 손 소독 후 식당 이용

**□ 안건 11. 2023학년도 유치원급식 운영계획 이행 상황 보고**

**1. 학교급식 평가 관련(점검: 시흥교육지원청)**

가. 2023년도 상반기 유치원급식 위생·안전 점검 실시

- 2023. 7. 18. 실시 : A등급

나. 2023년도 하반기 유치원급식 위생·안전 점검 및 운영평가 실시

- 2023. 11. 16. 실시 : A등급(운영평가 점검)
- 2023. 11. 30. 실시 : A등급(위생·안전 점검)

**2. 급식일수 및 영양기준 등에 관한 사항**

가. 2023학년도 급식 일수 : 183일

나. 2023학년도 급식비 집행

급식 대상	식품비 지원금	운영비 지원금	교직원 급식비	유아학비 지원금	비고
본교 유아 및 교직원	133,133,330	14,867,490	21,090,780	23,698,500	전액 집행

\* 식품비 사용 비율 - 유치원 홈페이지 공개

다. 급식식단 작성 및 영양량 준수

구 분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(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
<b>본원 기준량</b>	429.04	8.22	75.70	100.15	0.13	0.19	0.18	0.21	11.61	15.06	147.05	177.46	1.73	2.28
<b>실제 제공된 영양량</b>	449.41	19.59	92.34		0.32		0.38		17.50		213.53		2.25	
<b>비고</b>	2023년도 6,9,11월의 한주씩 표본하여 실제 영양량의 평균을 산출함.													

- ① 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 4.7%로 공급되었고, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율 평균은 58.1% : 17.5% : 24.4% 로 관리기준에 적합함.
- ② 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급함.
- ③ 전통식단을 주로 하여 일품요리를 주 1회 정도 반영함.
- ④ 보조식은 주 3회~5회 정도 반영함.
- ⑤ 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하였으며 다양한 조리방법을 활용하여 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용함.
- ⑥ 저염 식단을 위하여 염도계를 사용하고 국의 경우 염도를 0.5로 조정함.
- ⑦ 완제품보다는 주로 조리실에서 직접 만들어 나갈 수 있는 식단들로 구성하여 제공하고자 노력함.

### 3. 식생활지도 관련 이행상황

#### 가. 식생활지도

- ① 유치원급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육
  - 주별 식재료 원산지 및 영양량, 알레르기 표시사항 게시
  - 식생활 지도 관련 홍보물 게시하여 교육
- ② e-알리미를 통한 영양 식생활 교육자료 배부(월 1회)
- ③ 점심시간 식습관 지도
- ④ 음식물쓰레기 줄이기 관련 교육 실시
- ⑤ 영양수업을 통한 교육 실시

#### 나. 유치원급식 만족도(학부모) 설문조사 실시

- 급식 만족도 설문조사 실시(년 2회)
- 설문조사 통계 결과 유치원 홈페이지 급식 게시판에 탑재하여 공개함.

### 4. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

#### 가. 유치원급식소위원회 회의 개최(하반기)

- 급식운영에 반영함.

### 5. 위생 및 작업 관리

#### 가. 법령에 따른 위생안전관리기준 준수하며 2023학년도 운영계획에 의거 실시함

- ① 2023학년도 조리실 정기 방역 소독 6회 실시
- ② 건강진단(보건증)실시
  - 급식실 조리종사원 건강진단 실시: 년 2회 실시
  - 급식품 납품 배송직원 건강진단서 년 2회 실시 확인(건강진단서 사본 비치)
- ③ 위생교육 실시
  - 급식실 조리종사원 위생, HACCP 교육 실시 : 월 1회 실시

6. 급식품 납품업체 계약 현황(2023.03.~ 2023.12.)

구분	3월	4월	5월	6월	7~8월	9월	10월	11월	12월	비고
농산품	스쿨푸드									EAT수의계약 (비교견적)
공산품	스쿨푸드									EAT수의계약 (비교견적)
축산품	㈜한라식품 농업회사법인									EAT수의계약
수산품	태진수산(주)		해정수산(주)			㈜동화수산				시흥 학교급식 지원센터 공동구매
쌀	안산농협경제사업소									시흥 학교급식 지원센터 공동구매
비고	유치원 홈페이지 급식계시판에 게시									

7. 급식실 환경 개선사업

환경개선사업	집행일	교육청 총 지원 금액	집행액	비고
			교육청지원	
조리실자동문	2023.9.20.	2,805,000	2,805,000	
HACCP위생관리시스템	2024.2.5.	13,180,000	13,180,000	