
2024학년도 유치원급식 운영 계획서

현대유치원

2024년 현대유치원급식 운영계획서

1 목적

유치원에서 종일 생활하는 유아들을 위해 균형 잡힌 급식 제공을 위한 영양관리 기준과 안전한 급식 제공을 위한 위생관리 기준을 제시하여, 보다 안전하고 체계적인 급식 운영 내실화

2 운영방침

- 성장기 어린이들의 발육에 필요한 균형 있는 영양공급
- 안전한 식재료 구매와 영양관리를 통한 급식 내실화
- 편식교정, 올바른 식습관 지도 등을 통한 식생활 교육
- 위생적인 급식 관리를 통한 식중독 예방

3 운영개요

1. 급식 계획

급식대상	미소반 (3세)	기쁨반 (3세)	행복반 (3세)	우정반 (4세)	희망반 (4세)	사랑반 (4세)	배려반 (5세)	친절반 (5세)	나눔반 (5세)	교직원	비고 (계)
급식인원	23	23	23	24	24	24	26	26	26	23	242
급식일수	연간 226 일										
급식시간	12 : 00 ~ 13 : 00										
운영방식	직영급식										
원아 급식비	3,160원/1식/1일 (식품비 2,360원+친환경식재료 700원+Non-GMO 100원)										
교직원 급식비	64,410원/ 월/1인										

2. 연간 급식일수

월별	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
일수	20	21	21	18	20	17	18	21	21	16	16	17
비고	▶ 법정 공휴일을 제외한 급식 일수 ▶ 현장체험학습으로 인한 비급식일은 제외											

1. 영양관리

1) 유아기에 필요한 영양기준량 적용 [학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 별표3]

구분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	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
유치원생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0

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

- 2) 곡류 및 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 제공
- 3) 염분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 과다 사용을 제한하고 우리 농산물의 자연식품과 계절식품 사용
- 4) 유아 기호도, 급식시설 및 예산 등을 감안한 식단 운영
- 5) 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 유아 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용
- 6) 쇼트닝, 마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공을 최소화하고 튀김요리는 주 2회 이하로 제한하고 식물성유지를 사용

2. 위생관리

- 1) 급식시설·설비·기구 등은 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리
- 2) 식품취급 및 조리작업자는 6개월 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관
- 3) 식재료는 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 검수하고 기록
- 4) 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 용도별(채소류, 육류, 어패류)로 구분하여 사용하고 수시로 세척 소독
- 5) 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 실시하여 식품 오염 방지
- 6) 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 시간, 장소를 구분 관리하여 재오염 방지
- 7) 조리 완료 식품은 적정온도로 빠른 시간내(2시간이내)에 제공
- 8) 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증 비치

3. 작업관리

가. 급식종사자의 시간대별 작업 관리

단계	시간(예시)	내용	비고
준비단계	08:00~09:00	-위생복 및 위생모 착용 등 개인위생 수칙 준수 -냉장,냉동고,보존식 냉동고 온도 확인 및 기록 -식품검수(검수서, 표면온도계, 가위, 장갑 등) -조리기구 점검, 가동(가스, 소독고, 보일러 등) -식단 및 조리방법 안내 및 숙지 -당일 사용 할 소독액 제조	
조리단계	09:00~11:30	-생으로 먹는 채소, 과일류 소독 -공정에 맞게 적정량 조리 -검식 및 보존식 관리	
배식 및 식사단계	11:30~13:00	-반별 분배 -배식량 조절 및 배식지도 안내 등 -식사	
청소단계	13:00~16:00	-잔반처리 및 식기세척 -조리실 청소 및 기구소독, 정리 -위생복 및 각종 세탁물 세탁	
점검 및 정리	16:00~17:00	-기구 최종 확인(밸브잠금, 보일러, 전기시설 점검) -그 외 급식실 시설물 점검 -식품 등 재고 관리 -냉장, 냉동고, 보존식 냉동고 온도 확인 및 기록 -각종일지 작성 및 정리 등	

※ 유치원 실정에 맞추어 조정 가능

4. 청소계획

가. 담당 업무 및 청소구역

- 주방업무: 물품검수, 식재료 전처리 및 점심준비, 설거지, 주방청소, 식자재 창고 정리, 냉장고 정리, 문단속, 가스점검
- 청소업무: 주방, 베란다, 세탁업무(1일 2회)

나. 연간 청소계획

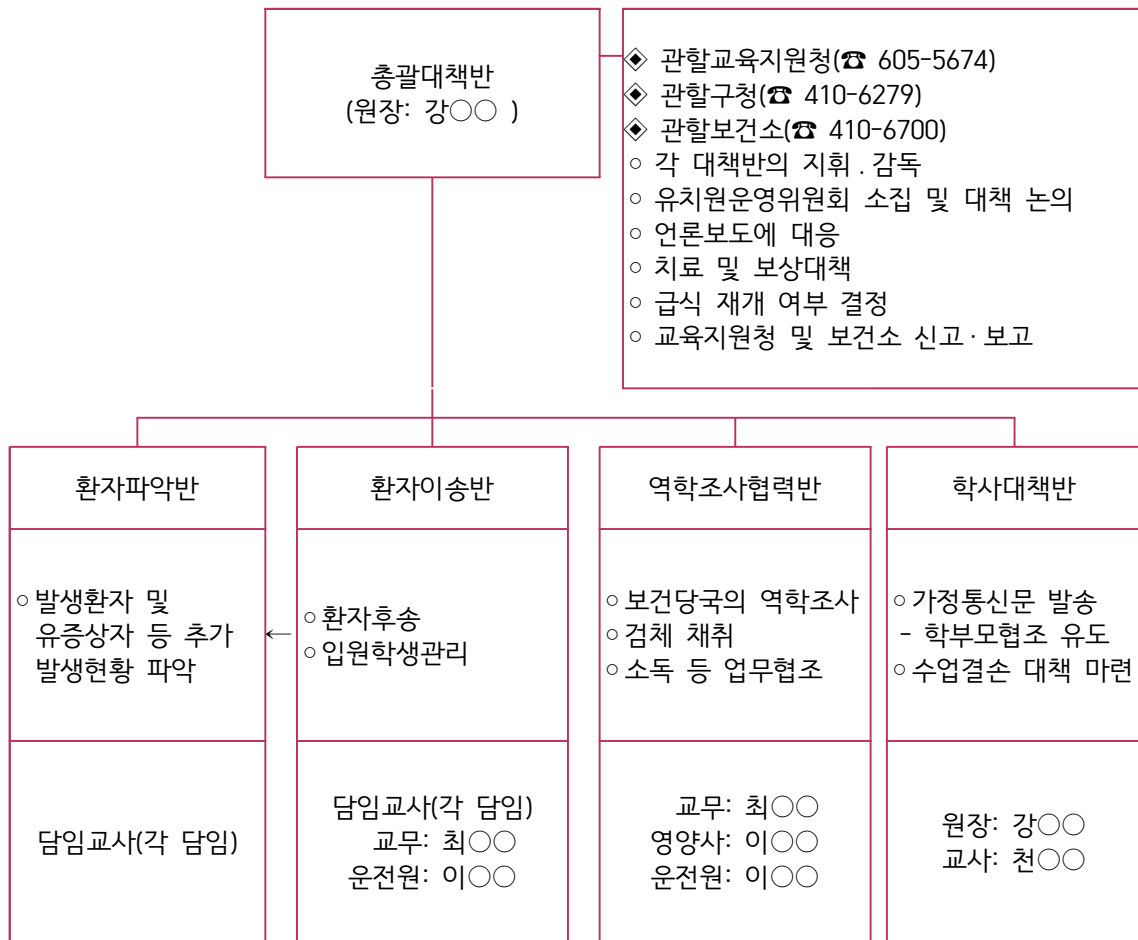
시 기	청 소 구 역
일별	<ul style="list-style-type: none"> • 식기 및 조리도구 세척 및 소독 • 바닥 및 배수로 청소 : 세제 및 락스 이용하여 세척 • 식품 보관실 정리정돈 • 쓰레기 및 잔반 구역 정리 • 업무 후 전체 알코올 소독 • 행주 및 수저 열탕 소독
주별	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 입구 바닥 청소, 배기후드 및 닥트, 냉장고 대청소 • 조명, 환기 기구 청소, 소모품 창고 정리 • 배수로 덮개 및 트렌치 대청소
월별	<ul style="list-style-type: none"> • 열탕 소독
연간	<ul style="list-style-type: none"> • 학기별 급식기기 점검(1월, 7월)

※ 유치원 실정에 맞추어 조정 가능

5. 위생 및 안전교육

- 가. 식품 취급자의 책임과 임무에 대하여 주지시키고 위생관리의 중요성을 자각하게 하여 급식소에서 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지
- 나. 식중독, 감염병, 세균, 기생충 등의 생체에 관한 기초지식 및 주의사항 교육
- 다. 가스·전기 안전교육을 통해 안전관리에 대한 개념을 이해시켜 사고 예방
- 라. 구체적인 실무사례를 통하여 실천할 수 있도록 교육 실시

※ 식중독 대책반 구성 운영(예시) ※



- 총괄대책반: 각 대책팀의 지휘·감독, 유치원운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론보도에 대응(보건당국에 문의하도록 안내), 치료 및 보상대책, 급식 재개 여부 결정 등
- 환자파악반: 기 발생 환자 및 유증상자 등 추가 발생 현황 파악
- 환자이송반: 환자의 후송, 입원 원아 관리 등
- 역학조사협력반: 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조
- 학사대책반: 가정통신문 발송 등 학부모협조 유도 등 대책 마련

1. 식재료 원산지 및 품질관리 기준

가. 국내에서 생산되는 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 한다. 단, 가격 차이가 많은 일부 품목이나 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대해서는 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용 할 수 있다.

나. 「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항에 의거한 식재료 품질관리 기준을 준수한다. 다만 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

학교급식 식재료의 품질관리기준[시행규칙 제4조제 1항관련]

구분	품 목	원산지	식재료 품질관리 기준
육류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 사용 단, 쇠고기는 물가 인상 등의 요인으로 현행 식단작성 유지가 어려운 경우 수입육 일부 사용 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 쇠고기: 3등급 이상인 한우 돼지고기: 2등급 이상 닭고기, 오리고기: 1등급 이상
농산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 잡곡, 도라지, 마늘, 연근, 우엉, 콩나물 등 ○ 참깨, 두절콩나물, 숙주 등 ○ 채소 중 일부 (콩나물, 상추, 배추, 무 등) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국내산 포장제품 사용 ○ 국내산 수급부족으로 수입산 일부 사용 ○ 가능한 친환경 농산물로 대체 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 쌀은 수확연도로부터 1년이내의 것 사용 ○ 원산지 표시대상 농산물은 원산지 표시된 농산물 사용 ○ 친환경농산물은 친환경농산물인증품 사용
과일류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 바나나, 오렌지, 키위, 사과, 딸기, 배, 귤 등 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가능한 국내산 사용 ○ 국내산 수급이 어려운 품목은 수입산 사용 ○ 예산 가능 범위에서 친환경농산물로 대체 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전처리농산물에는 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리하기 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것을 사용
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 동태, 동태포, 고등어포, 꽃게, 오징어, 낙지, 미꾸라지 등 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가능한 국내산 사용 ○ 수급이 불가능한 제품은 수입산 사용 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 전처리수산물은 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리하기 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것을 사용
공산품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 떡류, 어묵류, 햄류 등 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가능한 국내산 사용 ○ 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 ○ 영업신고 된 식품제조 가공업소에서 생산된 가공식품

2. 완제품 제공 품목

부득이한 사유로 조리실에서 직접 조리할 수 없거나 조리하기에 부적당한 식품 (청과물, 유제품, 떡류, 제과류 등)으로 다음과 같은 품목은 완제품으로 제공할 수 있다.

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 학생들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함 (선호도 높음)
떡류	경단, 송편, 절편 등	가정에서 접하기가 어렵고 학생들의 선호도도 떨어지므로 학교 급식을 통해 전통음식을 접하게 함
빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 학생들의 기호 높은 빵을 급식함으로써 학생들의 기호를 만족시킬 수 있음
과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 포도 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 후추, 소금, 볶음깨 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
통조림류, 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 콩치킨 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
쥬스류	과일 쥬스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
유지류	버터, 마가린, 참기름, 식용유, 올리브유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
두부류	순두부, 연두부 등	학생들에게 필요한 단백질을 보충하기 위함
묵류	도토리묵, 녹두묵, 메밀묵, 청포묵 등	학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함
알류	깐메추리알 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
면류	칼국수, 소면, 우동, 쫄면, 수제비, 만두류 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
소스류	핫소스, 케찹, 우스터소스, 페이스트, 토마토페이스트, 굴소스 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함

3. 식재료 원산지 표시대상 식품

품 목	원산지	품 목	원산지
쌀 (밥, 죽, 누룽지)	국내산	콩(두부, 콩국수, 콩비지 등 포함)	국내산
배추김치 (배추김치 가공품 포함)	국내산	배추 및 고춧가루	국내산
쇠고기	국내산 한우	쇠고기 가공품	국내산
돼지고기	국내산	돼지고기 가공품	국내산
닭고기	국내산	닭고기 가공품	국내산
오리고기	국내산	오리고기 가공품	국내산
양고기	국내산	양고기 가공품	국내산
염소고기	국내산	염소고기 가공품	국내산
넙치	국내산	조피볼락(우럭)	국내산
참돔	국내산	미꾸라지	중국산, 국내산
뱀장어	국내산	낙지	국내산
동태, 명태 (황태, 북어 등 건조한 것은 제외)	러시아산	고등어	국내산
갈치	국내산	오징어	국내산
꽃게	국내산	참조기	국내산
아귀	국내산	주꾸미	국내산
다랑어	연근해	소금	국내산
2023.7.1.부터 원산지 표시대상 (4종)			
가리비	"	우렁쉥이	"
방어 및 부세	"	전복	"

6

친환경 등 우수식재료 사용

1. 친환경 등 우수식재료 사용

□ 세부사용품목: 「광주광역시 친환경 무상 학교급식지원 조례」 제2조

가. 친환경농업육성법

○ 유기식품, 유기농산물, 유기축산물, 유기수산물, 유기가공식품

○ 무농약, 무항생제 인증제품

나. 농수산물품질관리법: 우수관리인증품(GAP), 품질인증품, 지리적표시가 보호되는 제품

다. 식품산업진흥법: 전통식품품질인증품

라. 안전관리(HACCP)인증 축산물인 식재료

마. 생산자단체 또는 지방자치단체가 인증한 농특산물

2. Non-GMO 식품 구입

가. 목적: 우수식재료 사용으로 유아들의 건전한 심신발달 도모 및 유치원급식 식재료의 안전성 확보 및 품질 향상

나. 지원근거: 「광주광역시교육청 학교급식 유전자변형식품등(GMO) 사용 등에 관한 조례」 제9조

다. 사용품목

- 국내산 농산물로 가공된 전통장류
- 의무사용(6종): 된장(청국장), 간장, 국간장, 고추장, 콩나물, 두부, 옥수수(캔)
- 사용권장(4종): 물엿(조청), 기름류(해바라기유, 현미유 등), 전분류
- 사용자제: 수입승인 된 유전자변형 농산물로 가공된 모든 식품

3. 환경과 건강을 생각하는 녹색 급식 실천

가. 주 1회 '유치원급식 건강의 날' 운영

○ 환경친화적인 녹색 식생활 확산과 한국형 전통 식문화 실천을 위하여 주 1회 유치원 실정에 맞는 '유치원급식 건강의 날' 운영 권장

- 「학교급식법 시행규칙」 제5조 제1항의 학교급식영양관리기준을 준수
- 원아의 기호를 고려하여 국물내기용 다시마, 멸치 등 천연조미료 사용 가능
- 식단구성: 육가공품, 인스턴트식품 등 가공식품을 자제하고 한국형 전통 식단인 나물, 조림, 찜, 국 등 채소를 많이 사용하는 식단구성으로 원아 건강증진 도모
- 원아들의 채식에 대한 인식부족으로 식단에 대한 기피현상이 나타날 수 있으며 유치원급식의 만족도가 저하될 우려가 있으므로 채식식단의 우수성과 필요성 등 식생활 교육 반드시 실시

나. 월 1회 '저탄소 식단의 날' 운영

○ 기후 위기 대응을 위해 저탄소 식재료를 활용하여 식생활 개선을 목표로 '월 1회 고기 없는 날' 운영

- 「학교급식법 시행규칙」 제5조 제1항의 학교급식영양관리기준 [별표 3]을 준수
- 식단구성: 저탄소 식재료, 건강한 우리 친환경 농산물, Non-GMO 등을 활용한 식단구성
- 지구의 지속가능성을 보장할 수 있는 식생활 교육 병행

다. '공공부문 1회용품 줄이기 실천' 운영

- 유치원 급식에서 제공되는 1회용품 가급적 사용 제한
- 부득이 구입 시, 재활용제품 (환경표지인증 제품 등) 우선 구매

7

예산관리 및 식재료 구매관리에 관한 사항

1. 예산관리

가. 유치원급식 경비

구분	유아				교직원				비고
	식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계	
금액(원)	3,160	48	212	3,870	3,160	260	0	3,420	

※ 교직원 부담 급식경비 결정에 관한 사항은 운영위원회에 심의

나. 유치원급식 예산에 관한 사항

(단위:원)

구분	예산액	산출기초	비고
급식 식재료비	176,946,360원	-식품비 (무상지원) 2,360원*219명*230일= 118,873,200원 (친환경식재료) 700원*219명*230일= 35,259,000원 (Non-GMO비) 100원*219명*230일= 5,037,000원 -식품비(교직원) 64,410원*23명*12월= 17,777,160 원	교특지원 및 수익자부담액
급식운영비	3,793,160원	-급식소모품구입비 유아운영비 48원*219명*230명= 2,417,760원 교직원운영비 260원*23명*230명= 1,375,400원	
자체수용비	2,318,000원	-보건증 발급수수료 3,000원*2회*3명=18,000원 -위험업무용역 및 안전용품구입비 100,000원*3회=300,000원 -급식실 비품구입 250,000원*4회=1,000,000원 -급식실 소규모 수선비 250,000원*4회=1,000,000원	자체운영비
대체인력인건비	600,000원	-대체인력인건비 100,000원*2명*3일=600,000원	
계	183,657,520원		

2. 식재료 구매 관리

- 가. 「식품위생법」에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고한 적격업체를 통해 구매
- 나. 학교급식법의 식재료 품질 기준 및 계약법령을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매
- 다. 일반사항
 - 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 유치원 원장이 결정
 - 식재료 등의 조달 방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
 - 학교급식법의 식재료 품질 기준 및 계약법령을 준수하여 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용
 - 구매절차 문서화 및 구매내역과 급식비 지출내용의 일치
 - 구매절차는 모두 문서로 작성되어, 회계 관리의 급식비 지출내용과 일치해야 함
 - 유치원 급식 식재료는 사전에 철저한 가격조사, 인근 유치원과의 정보교환, 인터넷 물가동향 등을 참고하여 양질의 식품을 적절한 가격으로 구매
 - 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격업체를 통해 식재료 구매
 - 「식품위생법 시행령」제21조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업자는 식품제조·가공업자 및 집단급식소의 운영자에게 자신이 제조·가공한 식품을 판매 불가

8

영양 및 식생활 교육

1. 유아 식생활 지도 교육

- 가. 식생활에 대한 올바른 이해와 식량의 적정 배분 소비에 대한 이해 증진
- 나. 균형된 영양공급으로 유아기의 건강증진과 체위 향상 도모
- 다. 식품별, 음식물별 체계적인 영양교육을 통한 편식 교정 및 바람직한 식생활 습관 형성지도
- 라. 급식을 위해 애쓴 많은 사람들에게 대한 감사할 줄 알고 즐거운 마음으로 식사하는 예절교육

2. 「알레르기유발식품 표시제」 실시

- 가. 알레르기 유발식품으로부터 원아의 건강을 보호하기 위하여 유치원급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」 개정, 2013.11.23)
 - 위반 시 유치원급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료
- 나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(학교급식법 시행규칙 제7조)
- 공지 방법: 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 유치원 홈페이지에 안내, 주간식단표를 식사장소 (교실 또는 식당)에 게시

※ 식품의약품안전처 알레르기 식품 번호 표시

①난류(가금류), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱굴,전복,홍합, ⑲잣

다. 식품 알레르기 유발 유아 식사지도

- 식품 알레르기 반응 유아 조사 및 대체식품 제공 노력
- 식품 알레르기 환자의 식사지도
- 식품 알레르기 사고 발생 시 대응 방법에 대한 동의서와 식품알레르기 관리 수준(대체식, 제거식)에 대한 동의서를 받는 것을 권장
- 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴의 경우 제거식 또는 대체식 등을 권장
 - ※ 알레르기 식품 제거로 인해 편식이 되지 않도록 지도
- 식품 알레르기 발병이 되기 쉬운 음식을 제공하는 경우에 발병에 대처할 수 있는 체제 정비

3. 나트륨 및 당류 저감화 실천

가. 저염식단 제공 및 당 함량이 낮은 식품을 선택하도록 노력

나. 나트륨 및 당류 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, '염도계'를 구입하여 활용

※ '국 자율의 날' 운영 및 국 권고 염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화

다. 당류 저감화 실천

- 당 섭취 권고량 : 3~5세 1,400Kcal 기준 1일 섭취 권고량 35g, 세계보건기구(WHO)
- 당도계를 구비하여 조리된 식품 및 양념류, 음료수, 과즙 등 당도계 측정·조정 사용
- 가공식품으로 인한 당류 섭취를 제한하고 설탕, 물엿 등 첨가당 사용을 점진적으로 줄여 당류 저감화 추진 (양파, 배, 사과 등 식품 자체의 맛과 향 이용)

4. 음식물쓰레기 줄이기 실천 계획

가. 골고루! 알맞게! 남기지 않기! 실천

나. 먹을 때는 건강 생각! 버릴 때는 환경생각!

내 용	실천 방법
'음식물쓰레기 줄이기' 교육	<ul style="list-style-type: none"> · 식생활교육실 현장 지도: 배식 및 잔반 처리지도 · 홍보 자료 게시 및 배포: 가정통신문, 홈페이지 · 식생활 정보 제공
식단평가	<ul style="list-style-type: none"> · 잔반량 조사 및 분석 · 조리법 변형 및 개발

1. 기본현황

집단급식소 신고일자	2007 년 3 월 22 일	제 호
영양사 성명 (식품위생 책임자)	이○○	면허번호 (168277)
조리사 성명	양○○, 김○○	자격번호 (13848690213W)
조리실 면적	37 m ²	

2. 급식 기구 현황

연번	기 구 명	수량	연번	기 구 명	수량
1	4도어 냉장고	1	11	고무장갑소독기	1
2	2도어 냉동고	1	12	앞치마소독기	1
3	보존식냉동고	1	13	복합살균소독기	1
4	식기소독보관고	1	14	UV칼·도마소독기	1
5	가스레인지(3구)	1	15	에어커튼	1
6	낮은가스레인지	1	16	1조개수대	1
7	식기세척기	1	17	2조개수대	1
8	취반기	1	18	음료냉장고	1
9	온수제조기	1	19	전자레인지	1
10	손세정대	1	20	조리대	3

1. 급식소위원회

가. 구성

- 유치원운영위원회 위원과 유치원 구성원(교직원, 학부모 등) 중에서 학교급식에 관심이 있거나 전문성을 가진 자로 5~9인 이내로 한다.
- 유치원운영위원이 아닌 자는 유치원운영위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원장이 위촉하여 소위원회위원으로 임명한다.

나. 기능과 활동

- 유치원운영위원회의 유치원급식에 관한 심의안건에 대한 실무 전문위원회 역할
- 급식비 책정, 급식 예산·결산에 관하여 사전에 실무를 검토
- 식재료 검수, 조리, 배식 등 급식 과정 참관 및 개선방안 제시 등
- 기타 유치원운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

2. 대체 인력풀 운영

조리사 및 조리원의 특별휴가 또는 연가 등 사용 시 대체인력을 활용하여 유치원급식 운영에 차질이 없도록 한다.

가. 근거: 학교급식법 시행령 제4조 제3항

나. 주요내용

1) 이행기간: 2023 . 03 . 02 . ~ 2024 . 02 . 27 .

2) 주요내용

1. 급식 실시현황

급식대상	급식인원	연 급식횟수	급식비 단가	급식시간	급식운영방식
원아	219 명	227 일	3,060원	12:00 ~ 13:00	직영
교직원	23 명	227 일	3,060 원		

2. 2023학년도 급식 예산(무상급식 지원금, 교직원 급식비) 사용현황

(단위:원)

구 분	식 품 비	친환경 등 우수소재료 구입비	Non-GMO 지원금	기구 구입비	운 영 비	계
총 수입	117,488,000	30,084,000	5,014,000	600,000	10,575,000	163,761,000
총 지출	117,488,000	30,084,000	5,014,000	600,000	10,575,000	163,761,000
잔 액	0	0	0	0	0	0
비 율	100%	100%	100%	100%	100%	100%

3. 영양관리 기준 (중식 기준)

구분	에너지 (Kcal)	단백질 (g)	비타민A (μ g RAE)	티아민 (mg)	리보 플라빈(mg)	비타민C (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
기준량	400	7.1	66	0.12	0.15	10.0	142	1.5
섭취량	410	18.4	71	0.17	0.25	18.0	191.1	2.6

4. 위생관리

구 분	시기	시행	내용
조리원 위생교육	매월	12회	매월 1회 실시(위생 및 안전교육)
급식실 소독	감염병 예방 법 준수	5회 이상	4월부터 9월까지 2개월에 1회 이상 10월부터 3월까지 3개월에 1회 이상 ※「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제36조 법 준수
보건증 발급	1년	2회	코로나19로 인해 학교급식 종사자의 건강진단 실시 한시적으로 조정(정상화 지침 시달 시 6개월 1회 예정)

5. 학교급식소위원회 및 학부모 참여활동 (급식관련 모니터링 활동)

구 분		실적	참여인원	비 고	
학교급식소위원회 운영		4회	4~명	급식소위원회 및 급식모니터링을 병행하여 실시	
학교급식모니터링 활동		1회	12명		

원산지표시 및 영양표시제	매월	전체학생 및 교직원	유치원 홈페이지 및 식당 게시	12회	
급식 만족도와 기호도 조사	학기	전체학생	<ul style="list-style-type: none"> • 2024 년 2월중 학생 만족도조사 실시 • 평가 결과 홈페이지 공개 	1회 실시함	
위생·안전 운영평가	반기별	조리실	1학기 위생안전점검: A등급 2학기 위생안전, 운영평가: A등급 시청 및 식약처 주관 점검 0회 실시	4회	




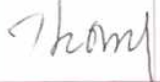
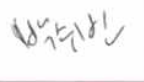
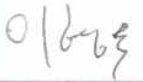
◎승인요청 품목(완제품 및 반제품)

부득이한 사유로 조리실에서 직접 조리할 수 없거나 조리하기에 부적당한 식품 (청과물, 유제품, 떡류, 제과류 등)으로 다음과 같은 품목은 완제품으로 제공할 수 있다.

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 학생들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함 (선호도 높음)
떡류	경단, 송편, 절편 등	가정에서 접하기가 어렵고 학생들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함
빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 학생들의 기호 높은 빵을 급식함으로써 학생들의 기호를 만족시킬 수 있음
과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 포도 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 후추, 소금, 볶음깨 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
김치류	김치류, 절임배추 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
어육제품	어묵, 햄, 소고기, 맛살	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
냉동식품	돈까스, 햄버거스테이크, 만두, 미트볼, 핫도그 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
통조림류 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
주스류	과일 주스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
유지류	버터, 마가린, 참기름, 식용유, 올리브유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
두부류	순두부, 연두부 등	학생들에게 필요한 단백질을 보충하기 위함
묵류	도토리묵, 녹두묵, 메밀묵, 청포묵 등	학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함
알류	간매추리알 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
면류	칼국수, 소면, 우동, 쫄면, 수제비, 만두류 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
소스류	핫소스, 케찹, 우스터소스, 토마토페이스트, 굴소스 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함

*위의 완제품, 반제품 품목에 대한 사항을 승인합니다.

2024년 1월 30일

구분	위원장	부위원장	위원	위원	위원	위원
결재						

현대유치원