

연구보고 2014-15

# 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 및 개선방안

도남희 김진미

**육아정책연구소**  
Korea Institute of Child Care and Education



## 머 리 말

가족구조와 가족문화의 변화, 여성의 취업률의 증가와 보편적 무상지원의 실현으로 인해 어린이집의 취원율과 유치원의 취원율은 증가세에 있다. 이러한 유치원과 어린이집의 기관 이용 확대와 이용 시간이 증가하면서 많은 영유아들이 육아지원기관에서 1일 1회의 급식과 1회 이상의 간식을 섭취하고 있다.

특히, 영유아기는 성장의 급등기로서 신체적인 성장과 발달이 급속도로 진행되며 이시기의 식습관과 영양은 이후의 신체적 건강과 식습관 형성에 지속적인 영향을 미치게 되므로 육아지원기관에서의 급·간식은 중요하다.

최근 정부는 4대 국정과제의 중 국민행복을 위한 세부내용으로 '먹을거리 관리로 식품 안전 강국'을 구현하고자 하는 정책적 관심을 높이 표명하고 어린이 안전뿐만 아니라 식생활 안전에까지 많은 관심을 갖고 있다. 그런 의미에서 어린이집과 유치원의 급·간식 운영 실태와 요구사항을 점검하고 제도의 개선사항을 파악하는 것이 필요하다.

본 연구는 어린이집과 유치원의 급·간식의 운영 실태를 파악하고자 어린이집 600개소와 유치원 400개소를 조사하여 각 기관의 급간식 제공 관련 담당자, 급식실태, 급간식비, 급간식 관련 운영 방식 등을 알아보았다. 그러므로 본 연구는 어린이집과 유치원의 급·간식 운영 실태를 파악하여 향후 효율적이고 건강한 급·간식 운영에 필요한 정책 설계에 유용한 기초자료를 제공하고자 하였다.

끝으로 조사 결과가 어린이집과 유치원의 급·간식의 운영에 도움이 되고 건강한 식생활 문화 형성에도 이바지 할 수 있을 것을 기대하면서, 조사와 연구에 적극적으로 참여하고 성원해주신 모든 분들께 감사를 드린다.

2014년 12월

육아정책연구소

소장 **우 남 희**



# 차례

요약 .....	1
I. 서론 .....	9
1. 연구의 필요성 및 목적 .....	9
2. 연구내용 .....	10
3. 연구방법 .....	11
4. 연구의 범위와 용어 정의 .....	17
II. 연구의 배경 .....	19
1. 육아지원기관의 급·간식 관련 현황 .....	19
2. 육아지원기관의 급·간식의 관련 제도 .....	24
3. 급·간식 관련 운영 체계 .....	39
4. 국외의 급간식 운영 .....	50
5. 선행연구 .....	64
III. 급·간식 운영 실태와 요구 .....	71
1. 기관의 급·간식 실태와 요구 .....	71
2. 학부모의 급·간식 실태와 요구 .....	138
3. 요약 및 시사점 .....	158
IV. 급·간식 운영 사례 .....	161
1. 어린이집 .....	161
2. 유치원 .....	176
3. 요약 및 시사점 .....	191
V. 정책 제언 .....	193
1. 기본 방향 .....	193
2. 육아지원기관의 급·간식 개선방안 .....	194
3. 급·간식 운영 모형(안) .....	199
4. 맺는말 .....	204

참고문헌 .....	205
Abstract .....	209
부 록 .....	211
부록 1. 규모별 급간식 시설설비 모형(안) .....	213
부록 2. 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 조사(원장 대상) .....	217
부록 3. 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 조사(학부모 대상) .....	229

## 표 차례

〈표 I-3- 1〉 설문조사의 내용 .....	12
〈표 I-3- 2〉 참여기관 특성 .....	13
〈표 I-3- 3〉 조사 참여 원장 특성 .....	14
〈표 I-3- 4〉 조사 참여 학부모 특성 .....	15
〈표 I-3- 5〉 사례조사 대상 .....	16
〈표 I-3- 6〉 자문회의(정책연구실무협의회 포함) .....	16
〈표 I-3- 7〉 전문가 간담회 .....	17
〈표 I-4- 1〉 급·간식 관련 영역 비교 .....	18
〈표 II-1- 1〉 연도별 어린이집 및 유치원의 시설 수와 이용 아동 수 .....	19
〈표 II-1- 2〉 설립주체별 어린이집 이용 아동 수(2013) .....	19
〈표 II-1- 3〉 설립주체별 유치원 이용 아동 수(2013) .....	20
〈표 II-1- 4〉 정원 규모 별 어린이집 설치 현황 .....	20
〈표 II-1- 5〉 정원 규모 별 유치원 설치 현황 .....	21
〈표 II-1- 6〉 연령별 어린이집 및 유치원 아동 현황(2013) .....	22
〈표 II-1- 7〉 어린이집 유형별 영양사와 조리인력 배치 현황 .....	23
〈표 II-1- 8〉 유치원 유형별 영양사와 조리인력 배치 현황 .....	23
〈표 II-2- 1〉 급·간식 시설 관련 법령 비교 .....	24
〈표 II-2- 2〉 급·간식 위생 관련 법령 비교 .....	25
〈표 II-2- 3〉 급·간식 영양사·조리사 관련 법령 비교 .....	27
〈표 II-2- 4〉 급·간식 식단관리 관련 법령 비교 .....	29
〈표 II-2- 5〉 급·간식 급식관리 관련 법령 비교 .....	29
〈표 II-2- 6〉 유아(만 3~5세) 1인당 급간식비 .....	31
〈표 II-2- 7〉 영유아 1인당 급간식비 .....	32
〈표 II-2- 8〉 유아교육 지원 사업 구분 .....	32
〈표 II-2- 9〉 세부사업별 결산 및 예산 현황 - 유아교육비 지원(2012-2013) .....	33
〈표 II-2-10〉 시·도 교육청 특색 사업 - 유아교육비 지원 .....	34
〈표 II-2-11〉 급간식비 관련 지자체 특수시책사업 현황 .....	35
〈표 II-3- 1〉 유치원 급식 운영관리 메뉴얼과 지침서 비교 .....	39

〈표 II-3- 2〉 유치원 평가 공통지표 .....	41
〈표 II-3- 3〉 제 3주기 유치원 평가 공통지표 평가방법(안) .....	41
〈표 II-3- 4〉 제 3주기 유치원 평가 공통지표 평가요소 및 방법 .....	42
〈표 II-3- 5〉 어린이집 급식 운영 관리 매뉴얼과 어린이 급식관리 지침서 비교 .....	43
〈표 II-3- 6〉 40인 이상 어린이집 평가인증 지표(6개 영역 70개 항목) .....	44
〈표 II-3- 7〉 평가인증 건강과 영양 하위영역의 평가 방법(4개 항목) .....	45
〈표 II-3- 8〉 평가인증 건강과 영양 하위영역의 평정 기준(4개 항목) .....	45
〈표 II-3- 9〉 위생과 급·간식 평가 체계 비교 .....	46
〈표 II-4 1〉 식사 및 간식 제공 스케줄 .....	52
〈표 II-4 2〉 질 관리 영역: 기준과 요소들 .....	57
〈표 II-4 3〉 건강과 위생 및 음식 관련 규정 .....	58
〈표 II-4 4〉 평가 포인트 .....	63
〈표 III-1-1-1〉 급식대상자수 : 영아 및 유아-어린이집 .....	71
〈표 III-1-1-2〉 급식대상자수 : 영아 및 유아-유치원 .....	72
〈표 III-1-1-3〉 집단급식소 등록 여부-어린이집 .....	72
〈표 III-1-1-4〉 집단급식소 등록 여부-유치원 .....	73
〈표 III-1-1-5〉 급식 운영방법-어린이집 .....	74
〈표 III-1-1-6〉 급식 운영방법-유치원 .....	74
〈표 III-1-2-1〉 영양사 유무 및 고용형태-어린이집 .....	75
〈표 III-1-2-2〉 영양사 유무 및 고용형태-유치원 .....	76
〈표 III-1-2-3〉 조리사(취사부) 유무 및 조리종사자 수-어린이집 .....	77
〈표 III-1-2-4〉 조리사(취사부) 유무 및 조리종사자 수-유치원 .....	78
〈표 III-1-2-5〉 급간식 관련 직무 담당-어린이집 .....	79
〈표 III-1-2-6〉 급간식 관련 직무 담당-유치원 .....	79
〈표 III-1-3-1〉 식단 계획 참고 주요 정보 습득처-어린이집 .....	80
〈표 III-1-3-2〉 식단 계획 참고 주요 정보 습득처-유치원 .....	80
〈표 III-1-3-3〉 식단 계획 시 가장 중요하게 고려하는 점(1순위)-어린이집 .....	81
〈표 III-1-3-4〉 식단 계획 시 가장 중요하게 고려하는 점(1순위)-유치원 .....	81
〈표 III-1-3-5〉 식단 작성 시 어려운 점-어린이집 .....	82
〈표 III-1-3-6〉 식단 작성 시 어려운 점-유치원 .....	82

〈표 III-1-3- 7〉 식재료 구매 방식(중복응답)-어린이집 .....	83
〈표 III-1-3- 8〉 식재료 구매 방식(중복응답)-유치원 .....	83
〈표 III-1-3- 9〉 식재료 구매 빈도-어린이집 .....	84
〈표 III-1-3-10〉 식재료 구매 빈도-유치원 .....	84
〈표 III-1-3-11〉 식재료 구매 시 가장 어려운 점-어린이집 .....	85
〈표 III-1-3-12〉 식재료 구매 시 가장 어려운 점-유치원 .....	86
〈표 III-1-3-13〉 식재료의 보관 및 저장 기준 준수 정도와 어려운 점-어린이집 .....	87
〈표 III-1-3-14〉 식재료의 보관 및 저장 기준 준수 정도와 어려운 점-유치원	88
〈표 III-1-4 1〉 영아를 위한 급식 방법-어린이집 .....	89
〈표 III-1-4 2〉 조리 후 검식 여부 및 검식일지 작성-어린이집 .....	90
〈표 III-1-4 3〉 조리 후 검식 여부 및 검식일지 작성-유치원 .....	90
〈표 III-1-4 4〉 배식 시 준수사항 인지정도와 지키기 어려운 것-어린이집 .....	91
〈표 III-1-4 5〉 배식 시 준수사항 인지정도와 지키기 어려운 것-유치원 .....	92
〈표 III-1-4 6〉 배식량 결정 방법-어린이집 .....	93
〈표 III-1-4 7〉 배식량 결정 방법-유치원 .....	93
〈표 III-1-4 8〉 보존식 인지, 필요 및 구비 여부-어린이집 .....	94
〈표 III-1-4 9〉 보존식 인지, 필요 및 구비 여부-유치원 .....	94
〈표 III-1-5- 1〉 조리실 여부 및 위치-어린이집 .....	95
〈표 III-1-5- 2〉 조리실 여부 및 위치-유치원 .....	95
〈표 III-1-5- 3〉 조리실 규모-어린이집 .....	96
〈표 III-1-5- 4〉 조리실 규모-유치원 .....	97
〈표 III-1-5- 5〉 식당 유무 및 식사 장소-어린이집 .....	97
〈표 III-1-5- 6〉 식당 유무 및 식사 장소-유치원 .....	98
〈표 III-1-5- 7〉 급식시설 설비기준 및 조리실 급간식 제공 적당정도-어린이집 .....	99
〈표 III-1-5- 8〉 급식시설 설비기준 및 조리실 급간식 제공 적당정도-유치원	100
〈표 III-1-5- 9〉 전처리 및 조리 과정의 인지 정도-어린이집 .....	101
〈표 III-1-5-10〉 전처리 및 조리 과정의 인지 정도-유치원 .....	102
〈표 III-1-5-11〉 조리실 구비 기기품목 충분성-어린이집 .....	102
〈표 III-1-5-12〉 조리실 구비 기기품목 충분성-유치원 .....	103

〈표 III-1-5-13〉 조리실의 표준안 제시 시 준수 정도 및 개선의사-어린이집 ..	103
〈표 III-1-5-14〉 조리실의 표준안 제시 시 준수 정도 및 개선의사-유치원 .....	104
〈표 III-1-5-15〉 급식시설 설비 개선을 위한 투자 비용-어린이집 .....	104
〈표 III-1-5-16〉 급식시설 설비 개선을 위한 투자 비용-유치원 .....	105
〈표 III-1-6- 1〉 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것-어린이집 .....	106
〈표 III-1-6- 2〉 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것-유치원 .....	107
〈표 III-1-6- 3〉 위생관리 정도-어린이집 .....	107
〈표 III-3-6- 4〉 위생관리 정도-유치원 .....	108
〈표 III-1-6- 5〉 주기적 조리종사자의 건강검진 여부 .....	109
〈표 III-1-6- 6〉 배식 시 배식용 위생복장과 위생장갑 착용 여부-어린이집 ...	109
〈표 III-1-6- 7〉 배식 시 배식용 위생복장과 위생장갑 착용 여부-유치원 .....	110
〈표 III-1-7- 1〉 급식실시 제공여부 : 식사와 간식-어린이집 .....	110
〈표 III-1-7- 2〉 급식실시 제공여부 : 식사와 간식-유치원 .....	111
〈표 III-1-7- 3〉 하루 총 급간식비-어린이집 .....	112
〈표 III-1-7- 4〉 하루 총 급간식비-유치원 .....	112
〈표 III-1-7- 5〉 현재 급간식비 적절 정도-어린이집 .....	113
〈표 III-1-7- 6〉 현재 급간식비 적절 정도-유치원 .....	113
〈표 III-1-7- 7〉 적당한 한달 급간식비 : 한달 총 급간식비-어린이집 .....	114
〈표 III-1-7- 8〉 적당한 한달 급간식비 : 한달 총 급간식비-유치원 .....	115
〈표 III-1-7- 9〉 급식경비 지원 시 가장 우선적으로 지원-어린이집 .....	116
〈표 III-1-7-10〉 급식경비 지원 시 가장 우선적으로 지원-유치원 .....	116
〈표 III-1-7-11〉 작성된 식단 가정 통보 방법(중복응답)-어린이집 .....	117
〈표 III-1-7-12〉 작성된 식단 가정 통보 방법(중복응답)-유치원 .....	118
〈표 III-1-7-13〉 영유아 대상 영양교육 및 식생활지도 교육 여부-어린이집 ...	118
〈표 III-1-7-14〉 영유아 대상 영양교육 및 식생활지도 교육 여부-유치원 .....	119
〈표 III-1-7-15〉 급간식 운영관리 참조 자료(중복응답)-어린이집 .....	120
〈표 III-1-7-16〉 급간식 운영관리 참조 자료(중복응답)-유치원 .....	120
〈표 III-1-7-17〉 어린이급식관리지원센터 지원 여부-어린이집 .....	121
〈표 III-1-7-18〉 어린이급식관리지원센터 지원 여부-유치원 .....	121
〈표 III-1-7-19〉 어린이급식관리지원센터의 지원 중 좋은 점-어린이집 .....	122
〈표 III-1-7-20〉 어린이급식관리지원센터의 지원 중 좋은 점-유치원 .....	123

〈표 III-1-7-21〉 어린이급식관리지원센터의 지원을 받지 않는 이유-어린이집	123
〈표 III-1-7-22〉 어린이급식관리지원센터의 지원을 받지 않는 이유-유치원	124
〈표 III-1-7-23〉 급간식 운영 관리를 위해 꼭 필요한 정보-어린이집	125
〈표 III-1-7-24〉 급간식 운영 관리를 위해 꼭 필요한 정보-유치원	126
〈표 III-1-7-25〉 급간식 관리에서 가장 어려운 점-어린이집	126
〈표 III-1-7-26〉 급간식 관리에서 가장 어려운 점-유치원	127
〈표 III-1-7-27〉 안정적인 급식관리 운영을 위한 선결 문제 -어린이집	128
〈표 III-1-7-28〉 안정적인 급식관리 운영을 위한 선결 문제-유치원	129
〈표 III-1-8- 1〉 지자체 급간식비 지원 여부와 만족도-어린이집	130
〈표 III-1-8- 2〉 지자체 급간식비 지원 여부와 만족도-유치원	131
〈표 III-1-8- 3〉 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도-어린이집	131
〈표 III-1-8- 4〉 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도-유치원	132
〈표 III-1-8- 5〉 가장 필요한 어린이집 급식시설 및 설비	133
〈표 III-1-8- 6〉 가장 필요한 유치원 급식시설 및 설비	134
〈표 III-1-8- 7〉 급식의 질을 높이기 위해 가장 우선 순위-어린이집	135
〈표 III-1-8- 8〉 급식의 질을 높이기 위해 가장 우선 순위-유치원	136
〈표 III-1-8- 9〉 향후 가장 바람직한 급식 정책과 지원 방향-어린이집	137
〈표 III-1-8-10〉 향후 가장 바람직한 급식 정책과 지원 방향-유치원	138
〈표 III-2-1- 1〉 급간식의 중요성과 목적-어린이집	139
〈표 III-2-1- 2〉 급간식의 중요성과 목적-유치원	139
〈표 III-2-1- 3〉 기관 급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것(1순위)-어린이집	140
〈표 III-2-1- 4〉 기관 급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것(1순위)-유치원	140
〈표 III-2-1- 5〉 자녀 식사 여부 및 식사량 확인-어린이집	141
〈표 III-2-1- 6〉 자녀 식사 여부 및 식사량 확인-유치원	141
〈표 III-2-1- 7〉 월 급간식비 인지 여부와 지불 형태-어린이집	142
〈표 III-2-1- 8〉 월 급간식비-어린이집	142
〈표 III-2-1- 9〉 월 급간식비 인지 여부와 지불 형태-유치원	143
〈표 III-2-1-10〉 월 급간식비-유치원	144
〈표 III-2-2- 1〉 식단과 급식 관련 통신문과 확인 여부-어린이집	145
〈표 III-2-2- 2〉 식단과 급식 관련 통신문과 확인 여부-유치원	145

〈표 III-2-2- 3〉 식단 출처 및 식재료 원산지 정보 제공 여부와 통신문 관련 만족도-어린이집 .....	146
〈표 III-2-2- 4〉 식단 출처 및 식재료 원산지 정보 제공 여부와 통신문 관련 만족도-유치원 .....	147
〈표 III-2-2- 5〉 급식 장소와 조리환경에 대한 만족도-어린이집 .....	147
〈표 III-2-2- 6〉 급식 장소와 조리환경에 대한 만족도-유치원 .....	148
〈표 III-2-2- 7〉 급식 만족도-어린이집 .....	148
〈표 III-2-2- 8〉 급식 만족도-유치원 .....	149
〈표 III-2-2- 9〉 급식 후 자녀의 행동 변화-어린이집 .....	150
〈표 III-2-2-10〉 급식 후 자녀의 행동 변화-유치원 .....	151
〈표 III-2-3- 1〉 급식 관련 교사 지도 필요도-어린이집 .....	151
〈표 III-4-3- 2〉 급식 관련 교사 지도 필요도-유치원 .....	152
〈표 III-2-3- 3〉 기관 급식 개선점(1순위)-어린이집 .....	153
〈표 III-2-3- 4〉 기관 급식 개선점(1순위)-유치원 .....	154
〈표 III-2-3- 5〉 적정 추가 급식비용-어린이집 .....	154
〈표 III-2-3- 6〉 적정 추가 급식비용-유치원 .....	155
〈표 III-2-3- 7〉 급식 질 향상을 위한 우선 요건-어린이집 .....	156
〈표 III-2-3- 8〉 급식 질 향상을 위한 우선 요건-유치원 .....	156
〈표 III-2-3- 9〉 급간식 운영 개선 및 발전을 위한 요건-어린이집 .....	157
〈표 III-2-3-10〉 급간식 운영 개선 및 발전을 위한 요건-유치원 .....	158
〈표 IV-1- 1〉 C어린이집 영양사 표준 일과 .....	164
〈표 IV-2- 1〉 K유치원 영양사 표준 일과 .....	178
〈표 IV-2- 2〉 K유치원 조리사 표준 일과 .....	179
〈표 IV-2- 3〉 B유치원 조리사 표준 일과 .....	189

## 그림 차례

[그림 II-3-1] 어린이급식관리지원센터 운영체계 .....	48
[그림 II-3-2] 어린이급식관리지원센터 조직 구성 .....	49
[그림 II-4-1] parts of the Plant & Sing Songs about Vegetables .....	56
[그림 IV-1-1] C어린이집 단면도 .....	162
[그림 IV-1-2] C어린이집의 식당 및 조리실 .....	166
[그림 IV-1-3] W어린이집의 조리실 및 냉장고 내부 .....	175
[그림 IV-2-1] K유치원 배식 및 식사 장면 .....	180
[그림 IV-2-2] 배식차를 이용한 학급 별 배식장면 .....	184
[그림 IV-2-3] 공동(학교) 조리실 .....	185
[그림 IV-2-4] W유치원 내 전용 주방 .....	186
[그림 IV-2-5] B유치원의 급식 시설 및 설비 .....	190
[그림 V-3-1] 급간식 운영 모형(안) .....	200
[그림 V-3-2] 20인 급간식 운영 모형 .....	202
[그림 V-3-3] 50인 급간식 운영 모형 .....	202
[그림 V-3-4] 80인 급간식 운영 모형 .....	203
[그림 V-3-5] 100인 이상 급간식 운영 모형 .....	204



## 요 약

### 1. 서론

#### 가. 연구의 필요성과 목적

- 가족문화의 변화, 여성의 취업률의 증가와 보편적 무상지원의 실현으로 육아지원기관 이용률이 증가함. 또한 기관 내 이용 시간 증가로 인해, 많은 영유아들이 육아지원기관에서 1일 1회의 급식이나 2회의 간식을 섭취하고 있어 육아지원기관의 운영에서 급간식은 중요한 영역으로 자리 잡아가고 있음.
- 영유아기는 성장의 급등기로서 신체적인 성장과 발달이 급속도로 진행되며 이 시기의 식습관과 영양은 이후의 신체적 건강과 식습관 형성에 지속적인 영향을 미치게 된다는 점에서 육아지원기관에서의 급간식은 중요함.
- 본 연구는 어린이집과 유치원의 급간식 운영 관련 법령과 제도를 탐색하고 실태조사와 사례조사를 실시함으로써 육아지원기관을 대상으로 급간식 운영의 지속적인 발전을 위한 정책적 시사점을 모색하여 개선방안을 제안하고자 함.

#### 나. 연구내용

- 육아지원기관의 급간식 운영과 관련된 기관 현황과 규정 및 제도 등을 파악하고 지원체계로서 어린이급식관리지원센터를 파악함.
- 육아지원기관의 급간식 운영과 관련하여 국내·외 선행연구를 탐색함으로써 급간식 운영과 관련된 문제점을 파악함.
- 어린이집과 유치원의 급간식 운영 실태조사를 통해 급간식 운영 전반에 현황 및 문제점을 분석함.
- 어린이집과 유치원의 급간식 운영 실재를 파악하기 위해 기관유형별 사례를 수집하여 시사점을 도출함.
- 기관 유형과 원아수 규모에 따라 적절한 급간식 운영 개선안을 모색하고 현실가능한 효율적 운영 모델 개발 및 정책방안을 제안함.

## 다. 연구방법

- 문헌연구를 통해 급간식 운영과 관련된 기관 현황과 육아지원기관의 급간식 관련 제도와 법령 등을 살펴봄으로써 현행 육아지원기관의 급간식 관련 제도와 운영체계를 검토함.
- 어린이집 600개소과 유치원 400개소를 대상으로 급간식 운영 관리 전반에 관한 실태조사를 실시함.
- 급간식 운영 관련하여, 전문가 및 정책 실무자들과 자문회의를 실시하며, 급간식 운영 실태를 파악하기 위해 관련 현장의 기관 관계자들을 대상으로 간담회를 개최함.
- 급간식 운영의 우수사례 기관을 조사하여 시사점을 도출함.
- 육아지원기관의 급간식 운영과 관련하여 국내·외 선행연구를 탐색함으로써 급간식 운영과 관련된 문제점을 파악함.

## 2. 연구의 배경

### 가. 육아지원기관의 급간식 관련 현황

- 2013년 12월을 기준으로 어린이집의 수는 43,770개소이며, 보육아동은 148만 6,980명이고, 유치원은 8,678개원으로 65만 8,188명이 이용하고 있음.
- 기관유형 및 설립유형별로 영양사와 조리인력 배치 현황은 상이하게 나타남.

### 나. 육아지원기관의 급간식 관련 제도

- 육아지원기관의 급간식 관련 규정은 「유아교육법」, 「영유아보육법」, 「어린이식생활안전관리특별법」과 「식품위생법」 등에서 살펴볼 수 있음.
  - 급간식 시설 관련 법령, 급간식 위생 관련 법령, 급간식 영양사·조리사 관련 법령, 급간식 식단관리 관련 법령, 급식관리 관련 법령 등으로 나누어 기관별로 제도를 비교·분석함.
- 어린이집과 유치원의 급간식비 산정내용과 급간식비 지원 제도를 살펴봄.

#### 다. 급간식 관련 운영 체계

- 육아지원기관의 바람직한 급식관리 방향 제시 및 급식환경의 질적 향상을 위해 제공되는 유치원 급식 운영관리 매뉴얼과 유치원 급식 운영관리 지침서, 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼과 어린이급식관리지침서를 비교·분석함으로써 급간식 관리 운영을 위한 내용을 검토함.
- 2011년부터 설치·운영되고 있는 어린이급식관리지원센터의 운영체계 및 조직구성, 역할 등을 살펴봄.

### 3. 급간식 운영 실태와 요구

#### 가. 기관의 급간식 실태와 요구

- 어린이집에서 영아에게 이유식을 제공하는 경우가 30.5%, 유아에게 급간식을 제공한다는 응답은 전체의 약 92.2%로 나타났으며, 유치원의 경우, 유아에게 급간식을 제공한다는 응답은 전체의 약 98.2%로 나타남.
- 어린이집 급식 운영방법으로는 대다수가 직영(97.8%)이며, 유치원의 급식 운영방법도 대다수가 직영(97.3%)으로 운영되고 있음.
- 영양사의 유무 관련, 어린이집은 있다는 응답이 26.8%, 유치원은 82.5%로 나타났으며, 급간식관리의 책임자는 원장이라는 응답이 어린이집과 유치원의 경우 각각 81.5%, 71.8%이었음.
- 어린이집에서 식단 계획 시에 가장 중요하게 고려하는 점은 영양권장량(83.2%), 유아들의 기호(10.0%), 급식비 운영(2.7%) 순이었는데, 이와 유사하게 유치원도 영양권장량이 86.0%로 가장 높았으며, 유아들의 기호(9.3%), 급식비 운영(3.8%) 순이었음.
- 어린이집과 유치원의 식재료 구매 방법으로는 직접구매가 가장 많았으며, 어린이집의 식재료 구매 빈도는 매일(47.5%), 주 1회 이상(39%), 필요할 때마다(13.2%)순이며, 유치원은 매일(57.0%), 주 1회 이상(29.6%), 필요할 때마다(7.0%) 응답을 보임.
- 조리 후 검식은 대체로 잘하고 있다는 응답이 어린이집의 경우 96.3%, 유치원은 98.5%로 높은 비율을 보임.

- 어린이집의 보존식 인지여부에 대해 97.3%가 알고 있다고 응답하였으며, 필요하다고 생각한 비율은 19.5%로 나타난 반면, 유치원에서는 보존식 인지여부에 대해 98.3%가 알고 있다고 응답한 반면, 필요하다고 생각한 비율은 3.3%로 나타남.
- 어린이집과 유치원의 조리실이 있다고 응답한 비율은 각각 99.0%, 98.5%로, 어린이집의 조리실의 위치는 상당수(93.8%)가 지상으로 나타났으며, 유치원의 경우 지상과 지하가 각각 84.3%, 15.8%이었음.
- 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것으로 어린이집은 안전한 식재료 구입(48.7%), 조리종사자의 위생 및 손씻기(26.8%), 식재료의 철저한 온도 관리(21.8%)순으로 응답하였으며, 유치원의 경우 안전한 식재료 구입(50.5%), 식재료의 철저한 온도 관리(22.5%), 조리종사자의 위생 및 손씻기(21.8%) 순이었음.
- 급식 실시 현황의 경우, 어린이집에서 점심을 제공하는 경우는 99.2%, 아침의 경우 제공하는 기관은 3.5%로 나타났으며, 유치원의 경우 점심제공과 아침제공이 각각 98.8%, 2.8%로 나타남.
- 하루 총 급간식비를 보면, 어린이집은 2000~3000원이 49.5%로 나타났으며, 3000원 이상(30.3%), 1000-1900원(20.2%)순인 반면, 유치원은 3000원 이상(61.5%), 2000-3000원(31.8%), 1000-1900원(6.5%) 순이었음.
- 현재 급간식비의 영유아들에게 균형잡힌 식사를 제공하기에 적절한가에 대해, 어린이집은 적당하다는 응답이 76.5%로, 적당하지 않다(23.5%)보다 높게 나타났으며, 유치원의 경우에도 적당하다는 응답이 81.5%로 적당하지 않다(18.5%)는 응답보다 높았음.
- 적절한 한 달 급간식비에 대해 어린이집의 경우는 한 달 평균 76838.36원이었으며, 유치원은 73210.64원으로 나타남.
- 급식경비 지원시 가장 우선되어야 할 부분으로는 어린이집은 조리 인력 등 인건비 지원(48.5%), 시설·설비의 설치 및 관리비 지원(28.7%), 식재료 구입 지원(22.8%)순으로 응답하였으며, 유치원은 시설·설비의 설치 및 관리비 지원과 조리 인력 등 인건비 지원이 각각 38.3%, 35.3%로 유사하게 나타남.

- 지자체로부터의 급간식비 지원여부는 어린이집의 경우 62.0%, 유치원은 48.8%이었으며, 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도에 대한 인식조사 결과, 어린이집은 충분하지 않다와 충분하다라는 응답이 75.5%, 24.5%인 반면, 유치원은 충분하지 않다와 충분하다라는 응답이 각각 58.0%, 42.0%이었음.
- 급식의 질 향상을 위해 가장 우선시되어야 부분으로 어린이집은 급간식비 인상(식단비 지원)이 40.6%, 급식 조리인력(보조) 지원(19.6%), 영양 및 영유아 식습관을 고려한 식단계획(18.9%), 시설 설비의 현대화(12.2%)순인 반면, 유치원은 영양 및 영유아 식습관을 고려한 식단계획이 28.8%로 가장 많은 비율을 차지하였으며, 급간식비 인상(식단비 지원), 시설 설비의 현대화가 각각 28.0%, 19.0%로 나타남.

#### 나. 학부모의 급간식 실태와 요구

- 기관에서 제공하는 급간식의 중요성에 대해 어린이집과 유치원의 학부모의 대다수가(99.8%) 중요하다고 인식하였음.
- 기관의 월급간식비에 대해 알고 있는지를 질문한 결과, 어린이집은 88.8%가 모르고 있다고 응답하였는데, 있다고 응답한 학부모가 한달 지불하는 월급간식비 평균은 47836.49원이었으며, 유치원은 알고있다고 응답한 비율이 45.8%, 모르고 있다는 응답이 54.3%이었으며, 지불하는 급간식비 평균은 50501.66원이었음.
- 식단이나 식재료 원산지 관련 정보 제공여부에 대해 어린이집은 88.3%가 제공받는다고 응답하였으며, 유치원의 경우도 86.6%로 이와 유사하게 나타남.
- 급간식 전반에 대한 만족도 조사 결과(4점 척도), 어린이집은 전반적 만족도 3.50점, 급식시설 및 설비는 3.40점, 위생상태 3.51점, 식단관련은 3.47점, 식생활 지도 3.47점, 급식비 3.40점 이었으며, 유치원은 전반적 만족도 3.47, 급식시설 및 설비는 3.43, 위생상태 3.48, 식단관련은 3.48, 식생활 지도 3.54, 급식비 3.47으로 전반적으로 높게 나타남.
- 급간식 관련 교사의 지도가 필요한 부분에 대해 어린이집은 손씻기와 이닦기에 대한 지도 필요성을 3.86점과 3.80점으로 보고하였으며, 유치원도 각각 3.85점과 3.82점으로 나타남.

- 급식에서 우선적으로 개선해야 할 점으로는 어린이집의 경우, 우수한 식재료 사용이 30.7%, 균형잡힌 식단구성이 25.7%, 영양교육과 아이들의 기호반영이 각각 14.5%와 13.0%이었으며, 유치원은 균형잡힌 식단구성이 27.8%, 우수한 식재료 사용이 26.3%, 아이들의 기호반영과 영양교육이 13.3%이었음.
- 급간식 질 향상을 위해 우선적으로 갖추어야 할 부분으로는 어린이집의 경우, 안전한 식재료 64.2%, 균형잡힌 식단 25.5%, 기관의 위생관리 7.8%, 아동의 기호 고려 3.7% 순이었으며, 유치원은 안전한 식재료 63.3%, 균형잡힌 식단 23.3%, 기관의 위생관리 11.8%, 아동의 기호 고려 3.8% 순으로 나타남.

#### 4. 급간식 운영 사례

- 기관유형 및 규모, 설립 유형등을 고려하여, 급간식 운영관련 사례로 선정된 기관을 방문하여 참관 및 심층면접을 실시함.
- 기관의 일반적 현황 및 특성, 급간식 운영의 내용(인력배치, 급간식 비용, 식재료 구매), 급간식 직무와 담당자, 영양 및 식단, 조리 관리, 식생활 지도 및 영양교육, 시설·설비 및 위생관리 등의 영역으로 세분화하여 살펴봄.
- 선정된 사례 기관에서 나타난 특징을 종합하여, 급간식 운영 전반에 걸쳐 개선방안을 모색할 수 있는 시사점을 도출함.

#### 5. 급간식 운영 모형

##### 가. 기본 원칙

- 어린이집과 유치원의 시설유형이나 기본 설비는 상이하더라도 현재 집단급식소 등록이나 지원체계에 근간인 현원을 중심으로 시설설비의 최소 조건을 제시함.
- 이상적이기보다는 현재의 어린이집과 유치원의 현실을 반영하여 실효성있는 수준으로 개선될 수 있는 수준의 모형을 제시함.
- 어린이집과 유치원의 기본 운영비 사용이나 운영 내용이 상이하더라도 두 기관의 차이를 최소화하여 통합적으로 적용할 수 있는 모형을 제안함.

## 나. 육아지원기관의 급간식 운영 모형

- 육아지원기관의 급식시설 설계부터 최종 배식까지의 전 과정을 제시하여 육아지원기관에서 적용 가능한 맞춤형 모델을 제시함.
- 인원규모별(20인, 50인, 80인, 100인 이상) 급간식 운영모형 및 구체적인 시설·설비 기준을 제안함.

## 5. 정책 제언

### 가. 기본 방향

- 영유아는 아동과의 차별성을 고려하여, 급간식 제공에 있어서 특수성을 가짐.
- 양질의 급간식을 제공하기 위해서는 육아지원기관의 급간식 비용을 현실성 있게 책정해야 함.
- 영양적으로 균형잡힌 양질의 급간식의 제공을 위해서는 급간식을 제공할 수 있는 제반 시설설비의 정비가 전제되어야 함.
- 우수한 질의 급간식의 제공을 위해서는 제반 규정을 정비하여 현장에서 손쉽게 적용하고 받아들일 수 있는 점검체계와 평가를 제공해야 함.
- 재정적 지원 및 규정의 정비와 함께 직접 현장에서 영유아의 급간식 제공을 담당하는 영양사와 조리 인력에 대한 지원이 수반되어야 함.

## 나. 육아지원기관의 급간식 개선방안

### 1) 영유아 특수성을 고려한 급간식 제공

- 영유아의 특수성을 고려한 식단제공을 해야 함. 영아에게는 월령에 맞는 세분화된 식단이 요구되므로 유아에게는 필요 열량에 맞는 영양기준에 맞게 식단을 구성하여 급식과 간식을 제공하도록 함.

### 2) 급간식비 적정 수준 확보

- 조사 결과를 바탕으로 물가상승과 현장의견을 수렴하여 현실적으로 적정한 급간식비 책정이 요구됨

### 3) 조리시설 설비 최소 기준안 마련

- 전체면적과 보육실에 준하여 조리실과 기본설비의 기준을 현실성이 있도록 최소 기준안으로 제안함

### 4) 급간식 운영 지침과 평가체계 통합

- 다양한 평가주체에 따라 어린이집의 급간식 평가 항목의 내용이 상이한데, 이에 대한 단순화와 체계화가 필요하며 유치원의 평가항목은 매우 단순한 항목으로 구성되어 있어, 보다 실질적인 내용을 구체화할 필요가 있음.
- 상이한 육아지원기관의 평가체계를 단일화한다면 현장 평가체계의 효율성이 증대될 수 있음.

### 5) 인력확보와 지원 강화

- 영양사의 배치 및 공동관리 여부와 더불어, 조리사의 처우개선등의 지원방안이 모색되어야 함.

### 6) 급간식 관련 법률안 통합

- 급간식 관련 법 규정이나 지침 관련 정보등을 일목요연하게 정리하여 제시할 필요가 있음.

### 7) 그 외 기타

- 기관 및 설립 유형을 고려한 급간식 운영 방안 제공과 가정 어린이집과 같은 소규모 기관에 대한 배려가 요구됨.

# I. 서론

## 1. 연구의 필요성 및 목적

가족구조와 가족문화의 변화, 여성의 취업률의 증가와 보편적 무상지원의 실현으로 인해 어린이집의 취원율과 유치원의 취원율은 증가세에 있다. 2013년 43,770 개소의 어린이집에서 148만 6,980명(보건복지부, 2013)의 영유아가 보육을 받고 있고 유치원은 8,678개원이 설치되어 65만 8,188명(교육과학기술부, 2013)의 유아가 이용하고 있다. 이러한 교육과 보육의 기관이용과 이용 시간이 증가하면서 많은 영유아들이 육아지원기관에서 1일 1회의 급식이나 2회의 간식을 섭취하고 이를 통한 영양 공급, 식습관과 식생활 안전 등과 관련되어 육아지원기관의 운영에서 급·간식은 중요한 영역으로 자리 잡아가고 있다.

특히, 영유아기는 성장의 급등기로서 신체적인 성장과 발달이 급속도로 진행되며 이시기의 식습관과 영양은 이후의 신체적 건강과 식습관 형성에 지속적인 영향을 미치게 되므로 육아지원기관에서의 급·간식은 중요하다. 어린이집은 영유아들이 많은 시간을 기관에서 보내게 됨으로서 균형있고 위생적이며 안전한 급·간식을 제공해야 하므로 이에 대한 실태 파악이 필요하다. 한편, 종일반을 운영하는 유치원의 수가 급격히 늘어나면서 유치원에서 유아에게 급·간식을 제공하는 경우가 많아지면서 급·간식에 대한 인식과 관심이 많아지고 있다. 그러나 2012년 통계청 사회조사 결과에 의하면, 학부모의 27.1%는 '학교 및 보육시설의 급식안전'에 대해 불안감을 느끼고 있다고 한다.

이에 대한 대응으로서 최근 정부는 4대 행복약속을 위한 세부내용으로 '먹을 거리 관리로 식품 안전 강국'을 구현하고자 정책적 관심을 높이 표명하고 식품의약품안전처를 중심으로 한 부처 간 칸막이를 걷어내면서, 50명 미만의 어린이집 등의 영양 관리와 저소득층 급식 관리 지원을 위해 어린이 급식관리 지원센터 설치를 확대할 뿐만 아니라 어린이 안전에서 나아가 식생활 안전에 관한 정책적 의지를 실현하고 있다.

구체적으로 정부는 2008년부터 어린이 식생활 안전관리 특별법을 제정하여 어린이의 식생활 안전 확보를 위한 법적 기반을 마련하고 다양한 법제화를 통

해 지원하고 있다. 특히, 식품 안전 및 영양 관리에 관한 정책 수행을 어린이 기호식품 및 단체급식의 제조, 판매, 또는 공급하는 환경 개선 정도를 객관적으로 측정하기 위해 식생활 안전 지수를 정기적으로 조사하도록 하고 있다.

또한 2011년에는 어린이집과 유치원에 다니는 자녀들의 먹거리와 건강에 대한 지원을 위해 어린이급식관리지원센터를 설치·운영하기 시작했으며, 어린이들에게 보다 안전하고 영양적인 급식을 제공하고자 한다. 우선적으로 하남시를 시작으로 10개 지자체에 설치 운영하고 2012년 22개소, 2015년 190개소를 목표로 하고 있다. 이러한 최근 정부의 어린이 식생활 안심확보를 위한 '안전공급체계' 구축에 대한 의지(식약청, 2012)와 영유아의 영양과 식습관 형성의 중요성에 대한 인식과 더불어 육아지원기관의 급·간식 운영 실태와 요구사항을 점검하고 제도의 개선사항을 파악하는 것이 필요하다.

그러므로, 본 연구는 육아지원기관의 급·간식 운영에 대한 인식 확대와 지속적인 실천을 위해서 영유아의 건강한 발달에 도움이 되도록 발전적인 운영 방안을 모색하고자 한다. 이를 위해 어린이집과 유치원의 급·간식 운영 관련 법령과 제도를 검토하고 실태조사를 분석하여 현행 제도의 개선점을 찾아내고, 육아지원 기관을 대상으로 급·간식 운영의 지속적인 발전을 위한 정책적 시사점을 도출하고자 한다.

## 2. 연구내용

첫째, 육아지원 기관의 급·간식 운영과 관련된 기관 현황과 규정 및 제도 등을 파악하고 운영체계와 평가 및 지원체계를 파악한다.

둘째, 육아지원기관의 급간식 운영과 관련하여 국내·외 선행연구를 통해 급간식 운영과 관련된 문제점을 이해한다.

셋째, 어린이집과 유치원의 급·간식 운영 실태조사를 통해 위생 점검, 식단 작성, 식재료비, 조리, 간식, 급간식(관련) 종사자, 식생활 지도와 교육 등의 현황을 분석하고 문제점을 파악한다.

넷째, 어린이집과 유치원의 급간식 운영 실재를 파악하기 위해 기관유형별 사례를 수집하여 급간식 운영과 관련된 제반 사항들을 알아본다.

다섯째, 기관 유형과 원아수 규모에 따른 급간식 운영 실태를 분석하여 규모

에 적절한 급·간식 운영 개선안을 모색하고 현실가능한 효율적 운영 모델을 상정하고 이에 따른 정책방안을 제시한다.

### 3. 연구방법

#### 가. 문헌연구 및 관련 제도 분석

육아지원기관의 급·간식과 관련한 기관 관련 통계자료를 통해 기관 현황을 알아보고 기존의 육아지원기관의 급·간식 관련 제도와 법령 등의 검토를 통해 문제점을 파악한다. 또한 선행연구를 통해 급·간식이 영유아의 영양과 건강에 미치는 영향을 탐색하고 국외의 운영체계를 알아본다.

#### 나. 설문조사

##### 1) 조사 개요

어린이집 600개소와 유치원 400개소, 각각 총 1000 기관을 대상으로 급·간식 운영 관리 전반에 관한 조사를 실시하였다. 어린이집은 비교적 급간식 관련 운영이 양호한 직장어린이집을 제외한 국공립어린이집 130개소, 사회복지법인 어린이집 80개소, 법인단체어린이집 60개소, 민간어린이집 220개소, 가정어린이집 110개소씩 총 600개소를, 유치원은 국/공립유치원 177개소, 사립유치원 223개소, 총 400개소를 임의 할당한 뒤 정원규모를 고려하여 표본을 추출하였다.

설문조사의 내용은 일반적 배경, 기관 운영 현황, 영양 및 식단관리, 조리 관리, 시설·설비관리, 위생관리, 급간식 운영 및 정책지원으로 구성되어 있다. 어린이집과 유치원을 대상으로 원장과 기관의 학부모를 통해 실시한 설문조사의 구체적인 내용은 다음과 같다. 먼저 기관의 시설과 운영 현황 일반 사항을 파악하고 급간식 관련 담당자, 영양과 식단관리, 위생관리, 시설설비 관리, 급간식 운영, 정책 지원과 방향에 대해 알아본다. 학부모들에게는 급간식에 대한 인식, 급식에 대한 만족도, 요구도 및 지원방향 등에 대해 알아본다. 구체적인 설문조사 내용은 <표 1-3-1>에 나타나 있다.

〈표 1-3-1〉 설문조사의 내용

구분	문항내용	대상	
		원장	학부모
일반적 배경	기관유형, 소재지, 정원, 현원 응답자 인적사항(성별, 연령, 직업, 자녀 관련 등) 자격 관련(경력, 자격증 유무, 고용형태, 겸직여부) 가정에서의 식생활 예절과 교육 여부	• • •	• • •
기관 운영 현황	일과 운영시간, 급식대상자 수 급간식 운영 형태 및 횟수, 집단급식소 등록 여부 급간식 직무와 담당자	• • •	• • •
영양 및 식단 관리	식단계획과 내용 및 정보 습득처 표준레시피 사용 여부와 애로사항 식재료 구매 방법, 횟수, 어려움 식재료 보관과 저장, 어려움	• • • •	• •
조리관리	영아를 위한 급식 검식과 검식일지 관리 배식과 배식량, 어려움, 잔반처리 보존식 인식, 필요성과 구비 정도	• • • •	• •
시설·설비관리	조리실 여부, 위치와 규모 식당 유무와 장소 음용수 관련, 식품보관실 급식시설 설비기준 인식, 구비와 적합성 보유 설비와 기구 시설설비 표준안 필요성과 개선 의지	• • • • • •	• • •
위생관리	위생관리 정도, 준수 정도 조리사의 외부 교육 위생 점검 정도	• • •	• • •
급간식 운영	급식비용 적정성, 만족도, 불만족 이유 식단 공개 방법, 중요성 영양교육과 식생활교육의 실시 정도와 내용 어린이급식관리지원센터 인식과 지원 급간식 운영의 참조 자료, 필요 정보 급간식 운영의 애로사항, 개선사항	• • • • • •	• • • • •
정책지원	급간식 지원여부 정부지원 충분성, 필요도 급식의 질 제고를 위한 사항, 정책지원방향	• • •	• • •

## 2) 조사 대상

설문조사에 참여한 어린이집과 유치원은 총 1,000개소로서 어린이집 600개소와 유치원 400개소이다. 어린이집은 국공립이 139개소, 사회복지법인 65개소, 법인단체 46개소, 민간 230개소, 가정 120개소가 참여하였고, 유치원은 공립 168개소, 사립 232개소가 참여하였다.

<표 1-3-2> 참여기관 특성

단위: %, 개소

어린이집	계(수)	유치원	계(수)
전체	100.0(600)	전체	100.0(400)
시설유형		시설유형	
국공립	23.2(139)	공립	42.0(168)
사회복지법인	10.8( 65)	사립	58.0(232)
법인·단체	7.7( 46)		
민간	38.3(230)		
가정	20.0(120)		
지역규모		지역규모	
대도시	59.2(355)	대도시	55.8(223)
중소도시	30.3(182)	중소도시	32.8(131)
읍면지역	10.5( 63)	읍면지역	11.5( 46)
정원		정원	
20명 이하	21.2(127)	20명 이하	15.0( 60)
50명 이하	21.5(129)	50명 이하	19.0( 76)
80명 이하	20.8(125)	80명 이하	19.0( 76)
100명 미만	18.0(108)	100명 미만	7.5( 30)
100명 이상	18.5(111)	100명 이상	39.5(158)
현원		현원	
20명 이하	20.7(124)	20명 이하	4.3( 17)
50명 이하	21.7(130)	50명 이하	24.0( 96)
80명 이하	18.7(112)	80명 이하	18.0( 72)
100명 미만	18.3(110)	100명 미만	6.8( 27)
100명 이상	20.7(124)	100명 이상	47.0(188)

한편 참여 기관 원장의 일반적 특성은 <표 I-3-3>에 잘 나타나 있다. 설문조사에 응한 원장의 대부분은 여성이 많았고 연령은 40대 이상이 과반수를 넘는

것으로 나타났다. 또한 교사경력에 있어서는 어린이집은 10년 미만이 49.2%, 유치원은 10~20년 미만이 많은 것으로 나타났다. 원장 경력은 어린이집과 유치원 모두 10년 미만이 56.1%~58.5%로 과반수 이상이며, 10년~20년 미만 경험자가 29.4%~36.3% 정도로서 전반적으로 10년 내외의 경험을 가진 원장들이 많았다. 한편 현 기관의 경력은 10년 미만이 59.9%~66.9%정도였으며 그 다음으로 20년 미만의 경력이 19.1%~33.1% 정도 되었다.

<표 1-3-3> 조사 참여 원장 특성

	단위: %, 명	
	어린이집 계(수)	유치원 계(수)
전체	100.0(600)	100.0(400)
성별		
남	3.0( 18)	12.0( 48)
여	97.0(582)	88.0(352)
연령		
20대	0.8( 5)	2.5( 10)
30대	22.0(132)	16.5( 66)
40대	45.2(271)	32.3(129)
50대 이상	32.0(192)	48.3(195)
교사경력	100.0(484)	100.0(351)
10년 미만	49.2(238)	21.1( 74)
10~20년 미만	43.0(208)	37.0(130)
20~30년 미만	6.8( 33)	25.1( 88)
30년 이상	1.0( 5)	16.8( 59)
원장(원감) 경력	100.0(567)	100.0(323)
10년 미만	56.1(318)	58.5(189)
10~20년 미만	36.3(206)	29.4( 95)
20~30년 미만	7.2( 41)	9.6( 31)
30년 이상	0.4( 2)	2.5( 8)
현 기관 경력	100.0(543)	100.0(362)
10년 미만	59.9(325)	66.9(242)
10년 - 20년 미만	33.1(180)	19.1( 69)
20년 - 30년 미만	6.1( 33)	10.2( 37)
30년 이상	0.9( 5)	3.9( 14)

또한 조사에 응한 기관의 학부모들의 일반적 특성을 알아보았는데, <표 I-3-4>에 잘 나타나 있다. 학부모들은 대다수가 여성이었고 연령은 30대 여성이 과반수를 넘었으며 40대인 경우도 21.0%~33.0% 정도 되었다. 응답자의 과반수는 주부가 많았으며, 그다음으로 전문직과 공무원 및 회사원이었다. 그들 자녀

의 성별은 남아보다 여아인 경우가 약간 더 많은 것으로 나타났다. 자녀의 연령은 어린이집에 다니는 자녀인 경우 만 1세 미만 아이가 약 2.3% 정도였고, 만 1세부터 만 5세까지 골고루 분포되어 있었다. 한편 유치원에 다니는 자녀의 경우는 만1세부터 있으나 매우 적은 비율이었고 만 4세 부터가 많았다.

<표 1-3-4> 조사 참여 학부모 특성

	어린이집		유치원	
	단위: %	명(수)	단위: %	명(수)
성별				
남	3.3	( 20)	2.8	( 11)
여	96.7	(580)	97.2	(389)
연령				
20대	4.3	( 26)	1.8	( 7)
30대	74.2	(445)	64.8	(259)
40대	21.0	(126)	33.0	(132)
50대	0.3	( 2)	0.5	( 2)
60대	0.2	( 1)		
직업				
전문직	18.5	(111)	17.0	( 68)
공무원 및 회사원	13.5	( 81)	18.3	( 73)
자영업	6.5	( 39)	5.5	( 22)
서비스업	14.5	( 87)	6.5	( 26)
생산직	0.7	( 4)	0.8	( 3)
주부	45.8	(275)	51.5	(206)
기타	0.5	( 3)	0.5	( 2)
자녀의 성별				
남아	43.0	(258)	44.5	(178)
여아	57.0	(342)	55.5	(222)
자녀의 연령				
6개월 이전	0.3	( 2)		
6개월 이후	2.0	( 12)		
만 1 세	13.5	( 81)	0.5	( 2)
만 2 세	23.3	(140)	1.0	( 4)
만 3 세	22.3	(134)	14.0	( 56)
만 4 세	18.5	(111)	26.8	(107)
만 5 세 이상	20.0	(120)	57.8	(231)

## 다. 사례조사

어린이집과 유치원의 급·간식 운영과 관리에 있어 시설·설비가 적절하고 급·간식 관리를 위한 인력이 충분하여 위생관리와 영양관리를 잘 하고 있는 기관을 소개 받아 사례를 수집하였다. 기관 섭외 후 연구진이 직접 방문하여 운영 내용과 현황을 살펴보고 관계자를 인터뷰하여 분석내용을 토대로 향후 어린이집과 유치원의 급간식 모델을 구상하기 위한 정책적 시사점을 찾고자 하였다.

〈표 1-3-5〉 사례조사 대상

구분	일시	설립유형	지역
어린이집	1	2014. 8	C 직장어린이집
	2	2014. 9	I 민간어린이집
	3	2014. 11	W 가정어린이집
유치원	4	2014. 9	K 공립유치원
	5	2014. 10	B 사립유치원
	6	2014. 11	W 병설유치원

## 라. 전문가 자문회의 및 간담회

연구의 방향 설정, 설문지 검토, 정책 제언에 대한 검토를 위해 전문가들과 정책 실무자들과 자문회의 8회를 실시하였으며, 어린이집과 유치원의 급·간식 운영 실태를 파악하기 위해 관련 원장, 기관 교사, 영양사와 조리사 등을 대상으로 간담회를 6회 개최하였다.

〈표 1-3-6〉 자문회의(정책연구실무협의회 포함)

구분	일시	참석자	내용
1차	2014. 3. 20	교육부 유아교육정책과 관련 담당자	연구 내용 및 방향설정에 관한 부처 의견 수렴
2차	2014. 4. 30	급간식 운영 관련 교수	연구 범위와 내용 및 조사 방법 논의
3차	2014. 5. 2	식품의약품안전처 식생활안전과 담당 공무원	부처 의견 수렴 및 연구방향 논의
4차	2014. 6. 12	보건복지부 보육기반과 담당 공무원	부처 의견 수렴 및 연구방향 논의

(표 I-3-6 계속)

구분	일시	참석자	내용
5차	2014. 6. 19	유아교육 및 보육분야 전문가(유치원 원장들)	유치원의 급간식 운영 실태 및 현장의견 수렴
6차	2014. 6. 20	유아교육 및 보육분야 전문가(어린이집 원장들)	어린이집의 급간식 운영 실태 및 현장의견 수렴
7차	2014. 11.	유아교육 및 보육분야 전문가(유치원 원장들)	유치원의 급간식 운영 관련 정책제언 논의
8차	2014. 11	유아교육 및 보육분야 전문가(어린이집 원장들)	어린이집의 급간식 운영 관련 정책제언 논의

〈표 I-3-7〉 전문가 간담회

구분	일시	참석자	내용
1차	2014. 3. 19	H 유치원 원감 및 조리사	급간식 운영 실태에 대한 현장 의견 수렴(유치원)
2차	2014. 3. 21	Y 어린이집 원장 및 조리사	급간식 운영 실태에 대한 현장 의견 수렴(민간어린이집)
3차	2014. 3. 27	SC 직장어린이집 영양사	급간식 운영 실태에 대한 현장 의견 수렴(직장어린이집)
4차	2014. 4. 28	어린이급식관리지원센터 OO센터 팀장	어린이급식관리지원센터 운영에 대한 현황 파악 및 운영개선방안 논의
5차	2014. 5. 22	식재료 공급업체 OOOO kids 영업본부 담당자	급간식 식재료 공급 및 운영 실태에 대한 의견 수렴
6차	2014. 8. 19	어린이집과 유치원 설계와 설비 관련 교수와 전문가	급간식 운영을 위한 조리실과 설비 관련 의견 논의

#### 4. 연구의 범위와 용어 정의

본 연구의 육아지원기관은 어린이집과 유치원을 의미하며 서술의 용이함을 위해 어린이집과 유치원의 실태조사 내용을 구분하여 제시하였다. 유치원과 어린이집의 급·간식 운영 실태를 조사하기 위해 관련 영역을 살펴보았다. 유치원 급식운영 관련 매뉴얼과 지침서를 확인한 결과, 크게 시설·설비, 위생관리(조리 전·후 관리), 영양 관리와 급식 관리 영역으로 나뉘어 있었고, 보육시설 매뉴얼을 중심으로 살펴본 결과, 급·간식은 위생관리, 영양관리, 식사 계획, 급식관리

등의 네 영역으로 구성되어 있으며 보다 세분화된 항목을 다루고 있었다.

유치원과 어린이집의 급·간식 운영을 위한 자료들을 살펴본 결과, 유치원은 영양 관리와 위생관리가 강조되어 있는 경향이 있으며, 시설·설비에 대한 기준을 제시하고 있다. 한편 어린이집은 전반적인 부분에 대해 언급하고 있지만, 시설·설비에 대한 기준을 제시하고 있지는 않다. 아래 표는 유치원과 어린이집의 급·간식 관련 영역의 비교를 통해 공통 내용 범주를 도출하고자 시도하였다.

〈표 1-4-1〉 급·간식 관련 영역 비교

구분	유치원	어린이집
시설·설비	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (조리실 기준 제시) 위치, 작업별 구획 구분, 화재예방, 해충 차단, 조도, 소독시설 설치, 온·습도관리 등</li> <li>- (식품보관실 기준 제시) 위치, 방충, 식품과 비식품 분리보관, 환풍 시설 등</li> <li>- (설비 기구 제시) 냉장·냉동고, 세척 및 조리시설, 소독시설, 온도계 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (시설) 냉장·냉동고 관리, 자외선 소독고 관리, 식기 세척기 관리, 열소독고 관리, 정수기 관리, 트랜치 관리</li> <li>- (유의사항) 내벽, 바닥, 채광, 조명, 환기, 냉난방 시설, 설비·기구 설치</li> <li>- (집기류, 기타) 칼 도마관리, 장갑관리, 앞치마 관리, 쓰레기통 관리, 방역 및 소독필증 관리, 세제류 관리</li> </ul>
위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생적인 시설설비 관리</li> <li>- 개인위생 관리</li> <li>- 식재료 위생관리</li> <li>- 조리작업 위생관리</li> <li>- 식품 보관 위생관리</li> <li>- 급식기구 세척 및 소독</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 예방 철저 의무 부여</li> <li>- 식기, 도마, 칼 등 주방기구 정기 소독 등 청결유지 의무 부여</li> <li>- 어류·육류·채소류 취급 칼·도마 구분사용</li> <li>- 유통기한 경과식품 사용 금지</li> <li>- 남은음식물 재사용 금지</li> <li>- 식품 적정온도 유지</li> <li>- 위생복 착용 등 개인위생 철저</li> </ul>
조리·영양	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (식단관리 계획) 연령 기준 급식 적정량</li> <li>- (급식 및 간식 적당량) 연령 기준 간식 적정량</li> <li>- 유아 영양 관리 기준</li> <li>- 유아 식단의 영양공급량 구성 원칙</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 영유아기의 영양</li> <li>- 위해가능 영양성분 저감화 및 영유아 식생활 지도</li> <li>- 영유아의 식품 및 영양 문제</li> <li>- 영유아 영양 섭취기준</li> <li>- 영유아기의 간식</li> </ul>
급식 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 구매 관리</li> <li>- 급간식비용 관리</li> <li>- 식생활 지도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식재료 공동 구매</li> <li>- 급간식비용 관리</li> <li>- 급식 조리 방법</li> <li>- 급식 사고 등 보고</li> </ul>

## II. 연구의 배경

### 1. 육아지원기관의 급·간식 관련 현황

#### 가. 육아지원기관 이용 아동 현황

2013년 12월을 기준으로 어린이집의 수는 43,770개소이며 148만 6,980명의 아동이 보육을 받고 있다. 유치원은 8,678개원으로 65만 8,188명이 이용하고 있다. 어린이집과 유치원의 수와 이용 아동이 지속적으로 증가추세라는 것을 알 수 있다.

〈표 II-1-1〉 연도별 어린이집 및 유치원의 시설 수와 이용 아동 수

단위: 개소, 명

연도	어린이집 수	어린이집 아동 수	유치원 수	유치원 아동 수
2005	28,367	989,390	8,275	541,603
2006	29,233	1,040,361	8,290	545,812
2007	30,856	1,099,933	8,294	541,550
2008	33,499	1,135,502	8,344	537,822
2009	35,550	1,175,049	8,373	537,361
2010	38,021	1,279,910	8,388	538,587
2011	39,842	1,348,729	8,424	564,312
2012	42,527	1,487,361	8,538	612,794
2013	43,770	1,486,980	8,678	658,188

주: 보육통계와 교육통계연보의 시설 수와 아동수를 각년도에 따라 재구성함.

자료: 1) 보건복지부(2013). 보육통계

2) 교육부(2013). 교육통계연보.

〈표 II-1-2〉 설립주체별 어린이집 이용 아동 수(2013)

단위: 개소, 명, %

구분	개소	설립주체별 어린이집 이용 아동 수(2013)							
		계	국 공립	사회 복지 법인	법인· 단체	민간	가정	부모 협동	직장
어린이 집 수	(비율)	43,770 (100.0)	2,332 (5.3)	1,439 (3.3)	868 (2.0)	14,751 (33.7)	23,632 (54.0)	129 (0.3)	619 (1.4)

(표 II-1-2 계속)

구분		계	국 공립	사회 복지 법인	법인· 단체	민간	가정	부모 협동	직장	
아동수	정원	1,782,459	170,050	139,669	62,820	937,632	423,533	3,972	44,783	
	(비율)	(100.0)	(9.5)	(7.8)	(3.5)	(52.6)	(23.8)	(0.2)	(2.5)	
	현 원	계	1,486,980	154,465	108,834	51,684	770,179	364,113	3,226	34,479
		남	768,523	79,934	57,048	26,670	397,270	187,899	1,735	17,967
		녀	718,457	74,531	51,786	25,014	372,909	176,214	1,491	16,512
	(비율)	(100.0)	(10.4)	(7.3)	(3.5)	(51.8)	(24.5)	(0.2)	(2.3)	
정현원 비율	83.4	90.8	77.9	82.3	82.1	86.0	81.2	77.0		

주: 아동 수: 현원(종일, 야간, 24시간, 방과 후)기준  
 자료: 보건복지부(2013) 보육통계, 2013년 12월말 기준

어린이집 시설 유형별로는 국공립어린이집이 5.5%, 법인·단체 어린이집이 합하여 5.3%, 직장어린이집이 1.4%를 제외하고는 민간어린이집과 가정어린이집이 대다수이며, 보육아동은 민간어린이집과 가정어린이집의 아동이 전체 보육 아동의 76.4%이다. 한편 유치원 유형별로는 국·공립이 약 53%로 사립보다 많으며 유치원 이용 아동은 사립 유치원이 전체 유치원아의 68%를 차지하고 있다.

〈표 II-1-3〉 설립주체별 유치원 이용 아동 수(2013)

단위: 개소, 명, %

유형	합계	국·공립	사립
유치원 수(개소)	8,678	4,577	4,101
비율(%)	(100.0)	(52.7)	(47.3)
아동 수(명)	658,188	210,369	447,819
비율(%)	(100.0)	(32.0)	(68.0)

자료: 교육부(2013). 교육통계연보.

〈표 II-1-4〉 정원 규모 별 어린이집 설치 현황

단위: 개소, %

구분	계	20명 이하	21~ 39명	40~ 49명	50~ 80명	81~ 99명	100~ 160명	161~ 200명	201~ 240명	241~ 300명	300명 초과
총계 (%)	43,770 (100)	23,894 (54.6)	6,694 (15.3)	3,205 (7.3)	4,060 (9.3)	2,793 (6.4)	2,263 (5.2)	497 (1.1)	198 (0.5)	150 (0.3)	16 (0.0)
국· 공립 (%)	2,332 (100)	68 (2.9)	322 (13.8)	330 (14.2)	795 (34.1)	468 (20.1)	297 (12.7)	39 (1.7)	9 (0.4)	4 (0.2)	-

(표 II-1-4 계속)

구분	계	20명 이하	21~ 39명	40~ 49명	50~ 80명	81~ 99명	100~ 160명	161~ 200명	201~ 240명	241~ 300명	300명 초과
사회 복지 법인 (%)	1,439 (100)	9 (0.6)	54 (3.8)	161 (11.2)	325 (22.6)	389 (27.0)	381 (26.5)	81 (5.6)	24 (1.7)	14 (1.0)	1 (0.1)
법인 · 단체 (%)	868 (100)	34 (3.9)	113 (13.0)	154 (17.7)	301 (34.7)	152 (17.5)	77 (8.9)	23 (2.6)	8 (0.9)	5 (0.6)	1 (0.1)
민간 (%)	14,751 (100)	31 (0.2)	6,054 (41.0)	2,372 (16.1)	2,513 (17.0)	1,721 (11.7)	1,460 (9.9)	335 (2.3)	146 (1.0)	107 (0.7)	12 (0.1)
가정 (%)	23,632 (100)	23,632 (100)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
부모 협동 (%)	129 (100)	65 (50.4)	40 (31.0)	17 (13.2)	5 (3.9)	2 (1.6)	-	-	-	-	-
직장 (%)	619 (100)	55 (8.9)	111 (17.9)	171 (27.6)	121 (19.5)	61 (9.9)	48 (7.8)	19 (3.1)	11 (1.8)	20 (3.2)	2 (0.3)

자료: 보건복지부(2013) 보육통계, 2013년 12월말 기준

정원규모별로 보면 어린이집의 경우는 100명 미만이 약 93%이고 20명 이하가 약 55%에 이른다. 전반적으로 국·공립과 법인 어린이집은 21~100명까지 고르게 분포되어 있으나 사회복지 법인은 40~160명, 민간은 21~99명, 가정은 20명 이하가 절대적인 100%이다.

〈표 II-1-5〉 정원 규모 별 유치원 설치 현황

단위: 개소, %

구분	계	20명 미만	20~ 39명	40~ 49명	50~ 79명	80~ 99명	100~ 149명	150~ 199명	200명 이상
총계 (%)	8,678 (100)	2,337 (26.9)	1,280 (14.7)	593 (6.8)	1,269 (14.6)	592 (6.8)	1,305 (15.0)	711 (8.2)	591 (6.8)
국립 (%)	3 (100)	-	-	-	2 (66.7)	1 (33.3)	-	-	-
공립 (%)	4,574 (100)	2,208 (48.3)	1,046 (22.9)	416 (9.1)	601 (13.1)	106 (2.3)	167 (3.7)	27 (0.6)	3 (0.1)
사립 (%)	4,101 (100)	129 (3.1)	234 (5.7)	177 (4.3)	666 (16.2)	485 (11.8)	1,138 (27.7)	684 (16.7)	588 (14.3)

자료: 교육부(2013). 교육통계 연보

한편, 유치원은 100명 미만이 70% 정도이며 20명 이하는 약 27% 정도에 이른다. 국립유치원은 50~99명이 절대적이며, 공립은 20인 미만이 가장 많고 20~79명이 다수이며, 사립유치원은 50명 이상이 약 87% 정도이다.

전체 보육 아동 중 영아(0~2세)는 약 59%, 나머지 41%가 유아(3세 이상)임을 알 수 있다. 이것은 어린이집에서 영아와 유아를 위한 급간식이 요구됨을 짐작할 수 있다. 한편 교육 아동 중 영아는 0.4%에 불과하고 대부분은 유아(3~5세)임을 알 수 있으며 유치원의 경우는 3~5세 유아의 식단이 위주가 되어야 함을 암시한다.

〈표 11-1-6〉 연령별 어린이집 및 유치원 아동 현황(2013)

단위: 명

구분	계	만 0세	만 1세	만 2세	만 3세	만 4세	만 5세	만 6세 이상
어린이집 계	1,486,980	148,273	325,921	400,781	255,786	184,513	161,877	9,829
국·공 립	154,465	3,595	19,791	33,508	34,118	31,836	29,887	1,730
사회복지 법인	108,834	2,958	14,597	26,244	23,893	19,865	19,005	2,272
법인· 단체	51,684	1,131	6,114	11,162	11,531	10,230	9,409	2,107
민간	770,179	35,713	128,165	215,115	174,854	114,934	97,943	3,455
가정	364,113	103,347	150,603	105,795	2,922	760	579	107
부모협동	3,226	190	438	806	649	592	534	17
직장	34,479	1,339	6,213	8,151	7,819	6,296	4,520	141
유치원 계	658,188	만 3세 미만 2,709			143,069	233,926	177,826	658
국립	225	1			49	69	105	1
공립	141,827	416			18,453	44,414	78,268	276
사립	516,136	2,292			124,567	189,443	199,453	381

자료: 1) 보건복지부(2013). 보육통계  
2) 교육부(2013). 교육통계연보

어린이집의 영양사와 취사부의 배치기준을 보면, 영양사는 보육정원 100명당 1명을 두게 되어있고, 취사부는 정원 40명에 한 명이고 80명 이상에 한명씩 추가하게 되어 있다. 현재 어린이집의 급간식 관련 보육교직원은 영양사와 취사부

(조리인력)인데, 영양사는 848명, 취사부는 26,710명으로 집계되었다. 배치기준을 고려한다고 하여도 전반적으로 취사부에 비해 영양사의 비율이 상대적으로 너무 적은 수이며, 취사부도 세부 유형별로 확인할 때 민간 어린이집과 가정 어린이집에 집중되어 있는 것을 알 수 있다.

〈표 II-1-7〉 어린이집 유형별 영양사와 조리인력 배치 현황

단위: 명

구분	계(%)	영양사	취사부(조리인력)
전체(%)	27,558(100.0)	848( 3.1)	26,710(96.9)
국·공립	3,119( 11.3)	105(12.4)	3,014(11.3)
사회복지법인	2,033( 7.4)	105(12.4)	1,928( 7.2)
법인·단체 등	1,015( 3.7)	44( 5.2)	971( 3.6)
민간	13,108( 47.6)	475(56.0)	12,633(47.3)
가정	7,175( 26.0)	6( 0.7)	7,169(26.8)
부모협동	87( 0.3)	-	87( 0.3)
직장	1,021( 3.7)	113(13.3)	908( 3.4)

자료: 보건복지부(2013). 보육통계

한편 유치원의 영양사와 조리 인력 배치를 살펴보면, 영양사는 3,050명이고 취사부는 4,250명으로 집계되었다. 100인 이상의 유치원이 2,607개원인 것으로 볼 때, 영양사의 배치가 많은 것으로 나타나며 취사부의 경우는 전체 유치원 8,678개원과 비교할 때 상대적으로 적은 비율을 나타내고 있다. 이는 병설유치원이나 사립법인의 영양사와 취사부를 위 상위 기관(초등학교 등)과 공유하는 경우가 많은 것으로 추측된다.

추후 유형별과 규모별로 검토하여 식수 인원에 맞도록 적절한 배치가 되어 있는지 점검할 필요가 있겠다.

〈표 II-1-8〉 유치원 유형별 영양사와 조리인력 배치 현황

단위: 명

구분	계(%)	영양사	취사부(조리인력)
총계	7,300(100.0)	3,050(41.8)	4,250(58.2)
국립	3( 0.0)	1(33.3)	2(66.7)
공립	800( 10.0)	405(50.6)	395(49.4)
사립	6497( 90.0)	2,644(40.7)	3,853(59.3)

자료: 교육부(2013). 유치원급식실시현황. 교육부 내부자료

## 2. 육아지원기관의 급·간식의 관련 제도

### 가. 급·간식 관련 규정

육아지원기관의 급·간식 관련 규정은 「유아교육법」, 「영유아보육법」, 「어린이식생활안전관리특별법」과 「식품위생법」 등에 나타나 있다. 유치원의 급·간식 관련 법령은 「유아교육법」에 명시하고 있는데, 유치원에 다니는 유아들의 급식에 대해 적당한 급식을 제공하도록 제 17조에 규정해 두고 있다.

〈표 II-2-1〉 급·간식 시설 관련 법령 비교

구분	기관	관련조항
시설	유치원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원에서 갖추어야 할 급식시설의 기준은 다음과 같다(「유아교육법」 제 17조 제3항, 「유아교육법 시행규칙」 제3조제1항 및 별표 1).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리실의 배치, 환기시설, 소독시설 등 관련</li> <li>- 설비·기구 관련 사항들</li> <li>- 식품보관실 관련 위치와 설비</li> </ul> </li> <li>• 유치원이 위 기준을 위반한 경우에는 관할 지도·감독기관(국립유치원인 경우에는 교육부장관, 공립·사립유치원인 경우에는 교육감)으로부터 시정명령 또는 변경명령을 받을 수 있으며, 이를 이행하지 않으면 유치원의 정원감축, 학급감축 또는 유아모집정지 등의 조치를 받을 수 있다(「유아교육법」 제30조 제1항).</li> <li>• 또한 위 시정명령 또는 변경명령을 위반한 자는 1년 이하의 징역 또는 500만원 이하의 벌금에 처해진다(「유아교육법」 제34조 제3항 제2호)</li> </ul>
	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리실은 채광이 잘 되도록 하고, 기계 환기기관을 하여 청정한 실내 환경을 유지하도록 하며, 창문에는 방충망을 설치해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제9조 및 별표1).</li> <li>• 식기는 소독해야 하며 위생적으로 취사 및 조리할 수 있도록 설비해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제9조 및 별표1).</li> <li>• 공공기관이나 사회복지관 안에 설치된 어린이집의 경우에는 같은 건물에 있는 조리실을 함께 사용할 수 있다(「영유아보육법 시행규칙」 제9조 및 별표1).</li> </ul>
	집단급식소	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품위생법 제88조제4항에 따른 집단급식소의 시설기준은 별표 25와 같다(「식품위생법 시행규칙」 제96조).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리장의 구조, 바닥, 시설·설비, 환기, 기구 등 관리</li> <li>- 급수시설 관리</li> <li>- 창고 등 보관시설 관리</li> </ul> </li> </ul>

또한 급식·설비 기준을 별도로 시행규칙에 두고 있다. 종일반과 관련된 급식·설비 규정은 매우 구체적이고 세밀하게 제시하고 있다. 또한 「유아교육법 시행규칙」에는 100명 이상의 유아에게 급식을 제공하는 경우는 면허를 받은 영양사 1명을 두어야 함을 명시하고 있다.

한편 「영유아보육법」에서는 영유아의 영양관리에 관한 법적 근거를 마련해 두고 있는데, 제 33조에서는 어린이집 원장에게 안전하고 건강한 급식 공급에 대한 책임성을 부여하고 있으며, 「영유아보육법시행규칙」 34조에서는 어린이집에서는 영양사가 식단을 작성하고 시설 내 직접조리를 원칙으로 해야 한다는 것으로 제시함으로써 영유아의 위생적이고 영양가 있는 식단을 위한 최소 규정을 마련해 두고 있다.

2008년 제정된 「어린이식생활안전관리특별법」(’08.3.21 공포, ’09.3.22 시행)에서는 어린이 식생활 안전관리 계획의 수립·시행에 관한 사항 등 같은 법에서 위임된 사항을 주로 다루고 있는데 어린이급식관리지원센터의 설치·운영과 영양사의 특례 고용에 대해 언급하고 있다.

시설 관련한 법령은 조리실의 설비와 기준에 대해 언급하고 있는데, 유치원의 경우는 위반 시에 처벌을 하는 것으로 명시하고 있지만, 어린이집의 경우는 명시하고 있지 않고 있다. 공공기관이나 사회복지관 안에 설치된 어린이집의 경우는 조리실을 공유할 수 있음을 제시하고 있다.

〈표 II-2-2〉 급·간식 위생 관련 법령 비교

구분	기관	관련조항
위생	유치원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원의 원장은 환경위생 및 식품위생을 적절히 유지·관리해야 한다(「학교보건법」 제4조 제1항)</li> <li>• 식기·식품 및 먹는 물의 관리 등 식품위생에 관한 기준(「학교보건법」 제3조 제1항 제 4호 및 별표 5)             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식기·식품의 관리 기준</li> <li>- 먹는 물의 관리기준, 급수 시설 설치, 관리 및 식수 공급 등</li> </ul> </li> <li>- 학생 및 교직원에게 공급하는 먹는 물은 「먹는물관리법」 제5조의 규정에 의한 수질기준에 적합한 물을 제공하되, 가급적 끓여서 제공함</li> <li>• 지하수 등의 수질검사 관련             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 상수도 또는 간이상수도 외에 지하수 등에 의하여 공급하는 먹는 물에 대하여는 「먹는물관리법」 제 35조의 규정에 의한 먹는물수질 검사기관의 수질 검사를 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제 4조 제2항의 규정에 준하여 실시할 것</li> </ul> </li> </ul>

(표 II-2-2 계속)

구분	기관	관련조항
위생	유치원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유치원의 원장은 유치원 안에서의 환경위생 및 식품위생상태가 위 기준에 적합한지 여부를 확인하기 위해 다음과 같이 점검을 실시해야 한다.(「학교보건법」 제4조제2항, 「학교보건법 시행규칙」 제 3조 제2항, 제3항 및 별표 6). <ul style="list-style-type: none"> <li>-일상점검, 정기 점검, 특별 점검 관리</li> </ul> </li> <li>•유치원의 원장은 위생상태 점검을 실시한 경우에는 그 결과를 기록·비치해야 하고, 점검 결과가 위의 환경위생 및 식품 위생 기준에 미달되는 경우에는 시설의 보완 등 필요한 조치를 마련해야 한다(「학교보건법」 제4조제4항 및 「학교보건법 시행규칙」 제3조 제4항)</li> </ul>
	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> <li>•어린이집의 보육교직원은 영유아의 위생에 영향을 미치는 다음 사항들에 대해 수시로 점검을 해야 한다(「영유아보육법시행규칙」 제23조 및 별표8). <ul style="list-style-type: none"> <li>-보육교직원의 의복 청결상태 및 피부상처 여부 등 업무 전후 위생상태</li> <li>-보육실, 교재교구실, 조리실, 놀이터 등 어린이집 청소상태</li> </ul> </li> <li>•조리실·화장실·침구 등에 대하여 정기적으로 소독을 실시해야 한다(「영유아보육법 시행규칙 제 2조 및 별표8).</li> <li>•음용수 관리 <ul style="list-style-type: none"> <li>-상수도, 간이상수도를 사용하는 경우에는 물을 끓여서 사용해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제23조 및 별표8).</li> <li>-정수 장치를 사용하는 경우에는 정기적인 필터 교환 등으로 수질을 관리해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제23조 및 별표8).</li> <li>-지하수를 사용할 경우에는 수질검사를 신청한 후, 수질검사기관으로부터 발급받는 먹는물 수질검사성적서를 비치해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제23조 및 별표8).</li> </ul> </li> </ul>
	집단급식소	<ul style="list-style-type: none"> <li>•집단급식소를 설치·운영하는 자는 집단급식소 시설의 유지·관리 등 급식을 위생적으로 관리하기 위하여 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다(「식품위생법」 제88조). <ul style="list-style-type: none"> <li>-식중독 환자가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 할 것</li> <li>-조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 144시간 이상 보관</li> <li>-영양사를 두고 있는 경우 그 업무를 방해하지 아니할 것</li> <li>-영양사를 두고 있는 경우 영양사가 집단급식소의 위생관리를 위하여 요청하는 사항에 대하여는 정당한 사유가 없으면 따를 것</li> <li>- 그 밖에 식품등의 위생적 관리를 위하여 필요하다고 총리령으로 정하는 사항을 지킬 것</li> </ul> </li> <li>•집단급식소의 시설기준과 그 밖의 운영에 관한 사항은 총리령으로 정한다(「식품위생법」 제88조).</li> </ul>

어린이집과 유치원 및 집단급식소 모두 법령에서 위생관리에 대한 상세한 내

용을 명시하여 준수하도록 하고 있다. 구체적으로 조리실, 식기, 식품 등의 위생 관리에 대해 유치원 원장의 임무를 강조하고 있다. 한편 영양사와 조리사에 관한 각 기관의 관련 조항을 보면 유사점이 많다. 일단 유치원과 어린이집 모두 100명 이상의 아동이 있는 경우 영양사 한 명을 두는 것을 원칙으로 하고 공동으로 5개의 기관이 영양사를 둘 수 있다고 한다.

〈표 II-2-3〉 급·간식 영양사·조리사 관련 법령 비교

구분	기관	관련조항
영양사 · 조리사 관리	유치원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1회 급식유아가 100명 이상인 유치원에는 면허를 받은 영양사 1명을 두어야 한다(「유아교육법 시행규칙 제3조제2항 본문).</li> <li>• 다만, 급식시설과 설비를 갖추고 급식을 실시하는 2개 이상의 유치원이 인접해 있는 경우에는 동일 교육청의 관할구역에 소재하는 5개 이내의 유치원이 공동으로 영양사를 둘 수 있다(「유아교육법 시행규칙」 제3조제2항).</li> </ul>
	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유아 100명 이상을 보육하는 어린이집은 영양사 1명을 두어야 하며, 영양사는 영유아의 건강·영양 및 위생을 고려하여 어린이집의 급·간식을 관리해야 한다. 다만, 어린이집의 원장이 영양사 자격이 있을 때에는 영양사의 겸직이 가능하다(「영유아보육법 시행규칙」 제 10조 및 별표2).</li> <li>• 같은 시·군·구의 5개 이내 어린이집이 공동으로 영양사를 둘 수 있으나, 이 경우 어린이집 원장은 영양사 1명이 복수의 어린이집을 담당함으로써 영유아 영양관리가 소홀히 되지 않도록 해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제10조 및 별표2).</li> <li>• 어린이급식관리지원센터에 등록하여 관리되는 어린이집 중 상시 1회 100명 미만에게 식사를 제공하는 어린이집은 영양사를 두지 않을 수 있다(「어린이 식생활 안전관리 특별법」 제22조 제1항).</li> <li>• 취사부는 영유아가 40명 이상 80명 이하를 보육하는 어린이집의 경우 취사부 1명을 두며, 영유아가 80명을 초과할 때 마다 1명씩 증원해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제10조 및 별표2).</li> </ul>
	집단급식소	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대통령령으로 정하는 집단급식소 운영자는 영양사를 두어야 한다. 다만, 집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우에는 영양사를 두지 아니하여도 된다(「식품위생법」 제52조).</li> <li>• 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행한다(「식품위생법」 제52조).                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리</li> <li>- 구매식품의 검수 및 관리</li> <li>- 급식시설의 위생적 관리</li> <li>- 집단급식소의 운영일지 작성</li> <li>- 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육</li> </ul> </li> </ul>

(표 II-2-3 계속)

구분	기관	관련조항
영양사 · 조리사 관리	집단 급식소	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 대통령령으로 정하는 식품접객영업자와 집단급식소 운영자는 조리사를 두어야 한다. 다만, 식품접객영업자 또는 집단급식소 운영자 자신이 조리사로서 직접 음식을 조리하는 경우에는 조리사를 두지 아니하여도 된다(「식품위생법」 제51조).</li> <li>● 집단급식소에 근무하는 조리사는 다음 각 호의 직무를 수행한다(「식품위생법」 제51조). <ul style="list-style-type: none"> <li>- 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무[식재료의 전처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]</li> <li>- 구매식품의 검수지원</li> <li>- 급식설비 및 기구의 위생</li> </ul> </li> <li>● 안전 실무 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 그 밖에 조리실무에 관한 사항</li> </ul> </li> <li>● 조리사가 되려는 자는 「국가기술자격법」에 따라 해당 기능분야의 자격을 얻은 후 특별자치지도지사·시장·군수·구청장의 면허를 받아야 한다(「식품위생법」 제53조).</li> <li>● 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 조리사 면허를 받을 수 없다(「식품위생법」 제54조). <ul style="list-style-type: none"> <li>- 「정신보건법」 제3조제1호에 따른 정신질환자. 다만, 전문가의 조리사로서 적합하다고 인정하는 자는 그러하지 아니하다.</li> <li>- 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제13호에 따른 감염병환자. 다만, 같은 조 제3호에 따른 B형간염환자는 제외한다.</li> <li>- 「마약류관리에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 마약이나 그 밖의 약물 중독자</li> <li>- 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지나지 아니한 자</li> </ul> </li> <li>● 조리사가 아니면 조리사라는 명칭을 사용할 수 없다(「식품위생법」 제55조).</li> <li>● 식품의약품안전처장은 식품위생 수준 및 자질의 향상을 위하여 필요한 경우 조리사와 영양사에게 교육(조리사의 경우 보수교육을 포함한다. 이하 이 조에서 같다)을 받을 것을 명할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 2년마다 교육을 받아야 한다(「식품위생법」 제56조).</li> </ul>

식단관리에 관해서는 유치원과 어린이집 모두 영양사가 연령에 맞게 영양 균형을 맞추어 작성한 식단에 의해 공급하는 것을 명시하고 있다. 또한 유치원은 단순한 식단의 제공뿐만 아니라 올바른 기호 형성과 바른 식생활 교육을 목적으로 하고 있다고 한다. 그리고 영양사가 없는 100명 미만의 어린이집에서는 어린이 급식관리 지원센터에서 근무하는 영양사의 도움을 받을 수 있다고 한다.

<표 II-2-4> 급·간식 식단관리 관련 법령 비교

구분	기관	관련조항
식단 관리	유치원	<ul style="list-style-type: none"> <li>•유치원에서의 급식은 단순한 영양 공급에만 그치지 않고 식사를 매체로 한 올바른 음식에 대한 기호 형성과 바르게 음식을 먹고 식품을 선택하게 하는 식생활 교육을 위한 목적이 있으며, 다음과 같은 점을 유의해야 한다(「유치원급식운영관리지침서」 교육부, p.12~p.16).                     <ul style="list-style-type: none"> <li>-식사구성, 칼슘과 단백질이 충분한 식단, 주기식단으로 구성한다.</li> <li>-유아의 기호를 고려한 식단으로 구성한다.</li> <li>-급식량과 제공 시간, 간식을 구분하여 제공 등</li> <li>-책정된 급식비용, 급식 인력과 시설 설비를 고려한다.</li> </ul> </li> <li>•영양사는 식단 작성 시 영양, 위생, 유아의 적응기간, 음식의 관능적 특성 및 조리법 등을 고려하여 작성해야 한다(「유치원급식운영관리 지침서」 p.28~p.29).</li> </ul>
	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> <li>•급식은 정상적인 발달에 필요한 영양을 섭취할 수 있도록 영양사가 작성한 식단에 의하여 공급해야 한다(「영유아보육법 시행규칙」 제342조 및 별표8).</li> <li>•영양사(5개 이내의 어린이집이 공동으로 두는 영양사를 포함)를 두고 있지 않은 100명 미만의 영유아를 보육하고 있는 어린이집은 육아종합지원센터, 보건소 및 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제21조에 따른 어린이집 급식관리지원센터 등에서 근무하는 영양사의 지도를 받아 식단을 작성해야 한다(「영유아보육법 시행규칙 제34조 및 별표8).</li> </ul>
	집단 급식소	<ul style="list-style-type: none"> <li>•‘집단급식소에서의 식단’이란 급식대상 집단의 영양섭취기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려하여 작성한 급식계획서를 말한다(「식품위생법 제2조).</li> </ul>

유치원의 급식관리의 조항은 ‘유아에게 적합한 식사를 할 수 있다’고 명시한 반면 어린이집의 원장은 ‘균형있고 위생적이며 안전한 급식을 제공해야 한다’고 명시하여 급식관리 관련한 원장과 보육교직원의 책임소재를 명시하고 있다. 또한 식중독에 대한 예방에 대해 강조하고 있다.

<표 II-2-5> 급·간식 급식관리 관련 법령 비교

구분	기관	관련조항
급식 관리	유치원	<ul style="list-style-type: none"> <li>•유치원의 원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식을 할 수 있다(「유아교육법」 제17조 제2항).</li> </ul>
	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> <li>•어린이집의 원장은 영유아에게 균형있고 위생적이며 안전한 급식을 해야 한다(「영유아보육법」 제33조).</li> </ul>

(표 II-2-5 계속)

구분	기관	관련조항
급식 관리	어린이집	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 어린이급식관리지원센터에 등록하려는 어린이집의 설치자 또는 운영자는 신청서에 「식품위생법」에 따른 집단급식소 설치·운영신고증 사본을 첨부하여 어린이급식관리지원센터의 장에게 제출하면 된다(「어린이식생활안전관리특별법」 제22조 제2항, 「어린이급식관리지원센터의 집단급식소 등록 관리 및 절차 등에 관한 규칙」 제 2조 제1항 및 별지 제1호서식).</li> <li>● 어린이집에서의 급식 관리 기준은 다음과 같다(「영유아보육법 시행규칙」 제34조 및 별표8).               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 어린이집의 원장과 어린이집에서 급식을 조리·제공하는 보육교직원(이하 “원장 등”이라 함)은 어린이집에서 식중독환자가 발생하지 않도록 위생관리를 철저히 해야 한다.</li> <li>- 원장 등이 지켜야 할 항목 제시</li> <li>· 영양사가 작성한 식단에 따라 급식</li> <li>· 직접 조리하여 제공 또는 같은 건물에 있는 조리실을 사용</li> <li>· 식기, 도마, 칼, 행주, 그밖에 주방용구를 정기적으로 세척·살균 및 소독하는 등 항상 청결하게 유지·관리</li> <li>· 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용</li> <li>· 유통기한이 지나거나 상한 원료 또는 완제품, 재사용에 대한 내용</li> <li>· 식품 등의 원료 및 제품은 냉동·냉장시설에 보관·관리</li> <li>· 취사부 등 음식물의 조리에 직접 종사하는 보육교직원은 위생복·앞치마·위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 해야 한다.</li> </ul> </li> </ul>
	집단급식소	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ‘집단급식소’란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설을 말한다(「식품위생법」 제2조).</li> <li>- 기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」 제2조 제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조 제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등</li> <li>- 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다(「식품위생법」 제88조).</li> </ul>

## 나. 급·간식비 산정과 지원 제도

### 1) 급간식비 산정

#### 가) 유치원의 급간식비

유치원 교육비를 구성하고 있는 비용의 하나가 급식비이다. 유치원 급식비는

‘1일 유아 대상 영양 기준량 이상을 급식할 수 있는 오전 간식과 점심 급식 식단구성에 소요되는 1인당 식품재료비’를 말한다(김은설·문무경·박진아·이영미·김해인, 2013; 133).

이러한 급식비를 산출하기 위해 표준식단을 작성하여 식재료 품목을 선정하며 식재료 단가를 조사하여 식재료별 가격 데이터베이스를 구축하였다. 그리고 이렇게 구축한 데이터베이스를 표준조리표와 분량 단가를 선정한 후 식단가를 선정하였다. 식단가를 선정할 때 일반 식단가(일반 대형마트 단가 기준)와 유기농 식단가(유기농 전문업체 단가 기준)의 두 가지를 산정하였다.

〈표 II-2-6〉 유아(만 3~5세) 1인당 급간식비

	봄		여름		가을		겨울		평균	
	1일	월								
일반 식단	2,068	41,360	2,189	43,780	2,177	43,540	2,262	45,240	2,175	43,500
유기농 식단	2,310	46,200	2,382	47,640	2,302	46,040	2,387	47,740	2,347	46,940

주: 월식단가 1개월 20일 기준으로 산출, 봄, 여름, 가을, 겨울의 식단을 종합하여 산출함.  
 자료: 김은설·문무경·박진아·이영미·김해인(2013). 누리과정 시행에 따른 표준유아교육비 산출 연구 중 <표 V-1-10>과 <표 V-1-11>을 재구성함. p.144.

### 나) 어린이집의 급간식비

급간식비는 어린이집 필요 경비로서 보육료에 포함되지 않는 현물 구입비용과 통상적인 보육프로그램에 속하지 않는 설비 성격의 비용을 말한다(보건복지부, 2014: 103). 급간식비는 보육료 등 수납의 기본 원칙에서 보육료 내역에 급식비 1회와 간식비 2회로 수납할 수 있다고 명시되어 있다. 필요경비 재무회계 세출 관련 급·간식비는 사업 운영비의 일부이며 주로 식재료비를 말한다. 한편 보육료 등의 수납의 기본원칙에서 세부내역 분류 기준안에서는 아침, 저녁 급식비로 구분하고 있으며 월 단위로 수납주기를 제시하고 있다.

일반적으로 급간식비는 재료비만 산정되어 있는데, 인건비외에도 조리과 배식에 필요한 기본 설비비와 조리에 소요되는 연료비를 포함하고 있지 않다(서문희·양미선·이영미·박형진·김희정, 2013)는 지적이 있다.

〈표 II-2-7〉 영유아 1인당 급간식비

구분	만 1~2세				만 3~5세			
	소매단가		도매단가		소매단가		도매단가	
	1일	월	1일	월	1일	월	1일	월
A형 식단	1,771	44,275	1,533	38,325	2,520	63,000	2,192	54,800
B형 식단	1,786	44,650	1,558	38,950	2,552	63,800	2,228	55,700
Plus 식단	2,066	51,650	1,707	42,675	2,958	73,950	2,450	61,250

주: 월식단가 1개월 25일 기준으로 산출, 봄, 여름, 가을, 겨울의 식단을 종합하여 산출함.

자료: 서문화·양미선·이영미·박형진·김희정(2013). 2013 보육의 질 제고를 위한 보육비 산출 연구 중 〈표 IV-4-11〉 영유아 1인당 급간식비를 재구성함. p.81

급식단가 산출과정은 표준조리표 작성, 메뉴별 분량 단가 산출, 1일 식단가 산출, 월 식단가 산출, 표준 식단가 산출, 표준 급식비 산출의 과정을 통해 산출한다. 산출 시 오전 간식을 자연식품 위주로 하는 A형과 오전 간식을 죽으로 하는 B형 식단의 두 가지 유형으로 제시하였고, 높은 단가의 고품질의 차별화된 plus 식단으로 활용하여 세 가지 유형의 급간식비를 제시하였다.

먼저 만 0세아의 경우는 월령별로 소매단가는 3,950원, 6,550원, 8,050원이고 도매단가는 각각 3,825원, 6,425원, 7,350원이다. 또한 A형 식단으로 1~2세 소매단가 44,275원 도매단가 38,950원이다. 3~5세 소매단가는 63,000원이고 도매단가는 54,800원으로 나타났다.

## 2) 급간식비 지원 제도

### 가) 유치원의 급간식비 지원

교육부의 유아교육 관련 정책 사업 재정지원은 크게 교직원 운용지원, 교육활동 지원, 유아교육비 지원, 운영 및 교육여건 개선 지원의 네 가지 분야로 분류할 수 있다(최은영·김정숙·송신영, 2013).

〈표 II-2-8〉 유아교육 지원 사업 구분

정책사업	단위사업		세부사업
교직원 운용지원	공 립	정규직 인건비	정규교직원인건비, 기타정규직원인건비
		비정규직 인건비	기간제(시간제)교사인건비, 기타비정규직원인건비

(표 II-2-8 계속)

정책사업	단위사업	세부사업
교육활동 지원	사립교원인건비	담임수당, 교사처우개선비, 단기대체교사 인건비
	수업지원장학	유아교육 협력네트워크, 유치원종합컨설팅단, 유치원종합복지서비스, 유치원평가
	교육과정개발 운영	누리과정 자료보급, 유치원 교재교구
	학력신장	기본학습능력발달지원(희망유아교육사)
	교원역량강화	유치원 수석교사, 유치원교원능력개발평가, 교원동아리, 교원멘토링, 누리과정 교원연수
	방과후 운영	3세대하모니, 세대간 지혜나눔, 엄마표 온종일 돌봄교실, 방과후 과정시설환경개선
	기타 유아교육진흥	사립유치원 운영, 유아학비지원시스템, 유치원 시설환경 개선(공립단설 제외), 유아교육진흥원 운영 및 관리, 유치원 정보공시, 신용카드납부 수수료, 기타유아교육진흥사업비
유아교육비 지원	학비지원	5세 유아학비 지원(누리과정), 만3·4세 유아학비 지원, 3-5세 방과후 과정비지원, 기타유아학비지원 사업비
	급식지원	저소득층유아급식비지원, 기타유아급식지원 사업비
운영 및 교육여건 개선 지원	학교운영비지원	공립유치원운영비지원, 기타공립유치원운영지원 사업비, 공립유치원 통학편의 및 운영비지원
	학생수용시설	공립유치원신증설비, 기타원아 수용시설설립비
	교육환경개선시설	공립단설유치원 환경개선비, 유아교육진흥원설립비, 기타유치원교육환경개선시설비

주: 밑줄은 2012-2013 추가된 항목임.

자료: 최은영 외(2013). 유아교육정책의 성과와 과제, pp.62-23 재인용

한편, 학비지원과 급식비 지원으로 나뉘는 유아학비 지원을 보면, 3-5세 누리 과정에 따른 교육비와 종일반비, 기타 금액으로 나뉜다. 2012년 결산과 비교하여, 급식지원 관련 설립유형별 2013년 예산은 다음과 같다. 저소득층 유아급식비 지원의 경우, 공립에서는 감소한 반면, 사립에서는 증가하였으며, 전체적인 예산은 2012년 대비 증가하였다. 한편, 기타유아급식지원사업비는 공립과 사립 모두 전반적으로 증액되었다.

<표 II-2-9> 세부사업별 결산 및 예산 현황-유아교육비 지원(2012-2013)

단위: 백만원

단위사업	세부사업	2012 결산			2013 예산		
		공립	사립	계	공립	사립	계

(표 II-2-9 계속)

단위사업	세부사업	2012 결산			2013 예산		
		공립	사립	계	공립	사립	계
학비지원	5세 누리과정 지원	43,813	444,016	487,829			
	3-4세 유아학비 지원	19,631	460,663	480,294			
	3-5세 누리과정 지원				65,721	903,818	969,539
	3-5세 종일반비 지원	33,422	138,753	172,175	220,643	125,666	346,309
	농어업인 유아학비 지원	181	552	733	-	-	-
	다문화가정 교육비 지원	663	3,905	4,568	-	-	-
	맞벌이가구 유아학비 지원	3	106	109	-	-	-
	기타유아학비 지원사업비	692	10,177	10,868	46	1,505	1,552
급식지원	저소득층 유아급식비지원	5,049	2,983	8,033	3,884	5,854	9,738
	기타유아급식지원사업비	6,351	11,567	17,918	18,797	29,674	48,470

주: 최은영 외(2013). 유아교육정책의 성과와 과제, p. 72 재인용  
 자료: 교육부(2013). 2012년도 유아교육예산 집행 현황 및 2013년 예산. 내부자료.

한편, 시·도 교육청 특색사업 및 지방정부의 유아교육 지원현황을 보면, 유아교육비 지원의 세부 항목인 학비와 급식비 지원 사업과 관련하여, 부산, 광주, 대전, 경기, 전남, 제주에서 급식비 지원사업을 하는 것으로 나타났다.

<표 II-2-10> 시·도 교육청 특색 사업-유아교육비 지원

단위: 천원

지역	사업명	사업대상	사업내용	2013년 예산
서울	이중언어 강사운영	공·사립	다문화가정 유아지원	283,600
부산	유치원 급식환경개선비 지원	공·사립	유치원 급식환경개선비 지원(117개원)	189,072
인천	누리과정 지원 유아학비 지원시스템 운영	자유 유치원, 어린이집 한국교육학술정보원	만 3-5세 유아학비 지원 유아학비 지원시스템 운영 분담금	22,488,009 100,000

(표 II-2-10 계속)

지역	사업명	사업대상	사업내용	2013년 예산
광주	공립유치원 급식비지원	공립	급식비지원	831,264
대전	저소득층자녀 간식비 지원	공·사립	저소득층 가정의 유치원생 간식비 지원(지자체 지원)	44,905
경기	유치원 무상급식 지원	공·사립	만 3,4,5세 무상급식비 지원	44,897,334
전남	무상급식비 지원	공립	무상급식비	123,625
제주	유아학비 지원	공·사립	유치원 유아학비 지원	9,684,480
	방과후 과정비 지원	공·사립	유치원 방과후 과정 반비 지원	3,529,320
	장애유아 교육비	공·사립	장애유아에 대한 학비 등 지원	157,020
	급식지원	공·사립	친환경 급식지원 및 농어촌 급식지원	2,755,691

주: 최은영 외(2013, p. 88 재인용)

자료: 각 시·도교육청(2013). 시·도 교육청 자체사업 현황, 보고자료(2013. 7. 31. 기준)

나) 어린이집 급간식 지원

어린이집 운영에 있어서 급간식 관련 예산과 지원을 살펴보았을 때, 인건비 지원은 농어촌 및 폐광지역, 도서벽지 어린이집에는 보육교사 및 취사부 각 1명씩 인건비 100%를 지원하고 중소도시와 대도시에서 평가인증을 받은 시설은 취사부 1인의 인건비를 지원한다. 직장어린이집의 인건비로 취사부의 임금을 지원하는데, 15~40시간의 근로시간에 따라 차등 지원하고 있다. 그 외 지방정부 특수보육 시책으로서 영유아 급간식비(충청남도), 저소득층 급간식비(경북, 대전), 친환경 농산물 식자재 구입비(전남), 보육시설 영양사 순회 파견사업(울산) 등이 추가로 지원되는 곳이 있다.

한편 서울수도 지자체 특수보육 시책으로 어린이집 급간식비를 지원하고 있는데, 지자체에 따라 사업명, 사업 대상 및 사업 내용에 차이를 보여주고 있다.

<표 II-2-11> 급간식비 관련 지자체 특수시책사업 현황

단위: 백만원

지역	사업명	사업대상	사업내용	2013년 예산
----	-----	------	------	-------------

(표 II-2-11 계속)

지역	사업명	사업대상	사업내용	2013년 예산
종로구	어린이집 영아간식비 지원	관내어린이집	0-2세영아(직장및방 과후시설제외), 183,540천원(1인당1 3,000원)	184
중구	민간어린이집아동 간식비 지원	민간어린이집이용아동	아동1인/월1만원	101
	민간어린이집취사 부인건비 지원	개원2년이상민간어린 이집	지원금액:월50만원	120
용산구	민간.가정어린이집 영아간식비지원사업	민간어린이집영아(만0 ~2세)에대해현원수로 지원	0~1세-월1만원/2세- 월2만원	295
성동구	유기농급간식비지원	전체급간식비중유기농 급간식비를70%이상실 시하는시설지원	매월아동1인당1만원	516
광진구	보육아동간식비	어린이집이용아동전체	13000원	1,253
동대문구	영아간식비지원	민간가정영아	1인당월1만원	432
	취사부인건비지원 (서울형40인미만)	서울형40인미만시설	월12만원	86
	취사부인건비지원 (평가인증(비서울형) 40인미만)	평가인증(비서울형)40 인미만시	월6만원	36
중랑구	영아간식비 지원	- 1~9월 : 영아전담시설 만0~2세 - 10~12월 : 어린이집 이용 만0~2세	월12,500원	219
성북구	어린이집 영아간식비 지원	어린이집에보육중인만 0~2세영아	10,000원/월/1인	729
	어린이집 친환경 쌀 급식지원	성북구어린이집330개 소(국공립,민간,가정)	아동1인당월1,400원	151
강북구	친환경쌀 구입비 지원	어린이집이용만0~5세 아영유아전체	영유아1인당월10,00 0원지원	206
	영아간식비 지원	어린이집이용만0~2세 아영아전체	영아1인당월10,000 원지원	648
도봉구	친환경 쌀,우유 등 급간식비 지원	도봉구관내3인이상어 린이집 지원내용:친환경쌀, 우유	반기 226,500,000원	453
노원구	어린이집 운영 및 개선		영아, 장애아 간식비 지원	972

(표 II-2-11 계속)

지역	사업명	사업대상	사업내용	2013년 예산
은평구	영아간식비	어린이집재원영아	1인당월8,000원지급	748
서대문구	친환경 급간식비 지원	어린이집이용아동	- 월 1만원/1인: 친환경식자재 구입비 50%이상, 1일평균 2250원(구립), 2100원(민간가정) 1100(방과후)편성 - 월 5천원/1인 : 유기농쌀 구입비 - 시설당 250천원/월	600
	취사부 인건비 지원	구립,81인이상민간(서울형제외)어린이집	- 월 5만원(구립), 월10만원(민간)	102
	취사부 수당	40인이상구립및정부 지원취사부,평가인증 통과민간어린이집		85
마포구	50인이하 우수보육시설 취사부 인건비지원	:민간.가정우수보육 시설35개소	취사부1인월500천원 12개월인건비지원	210
양천구	영아간식비	영아(0~2세)	16,380원/월	898
강서구	어린이집영아간식 보조비지원	민간보육시설만0~2세영유아	만0~1세910원/일, 만2세450원/일	1,355
구로구	어린이집 간식비 지원	관내민간가정어린이 집	0세,3세이상월3천원, 1~2세아월1만원	648
금천구	영아간식비 지원(구립 및 서울형)	구립및서울형어린이 집에재원중인금천구 거주 만0세부터 만2세까지 아동	급간식비아동별 월12,000원지원	274
	영아간식비 지원(비서울형)	비서울형어린이집에 재원중인금천구 거주 만0세부터 만2세까지 아동	급간식비아동별 월24,000원지원	518
	유아친환경급식비 지원	어린이집에재원중인 금천구거주만3세부터 만5세까지아동	급간식비아동별 월5,000원지원 (단,어린이집총급간식비중급식재료공동구매업체로부터50%이상지출하고,쌀,계란,콩나물,소고기,돼지고기,닭고기를친환경으로의무구매시지원)	108

(표 II-2-11 계속)

지역	사업명	사업대상	사업내용	2013년 예산
영등포구	영아 간식비	민간.가정어린이집0~2세아동	46,000	554
동작구	어린이집 간식비	전체어린이집만0~2세유아 -매월1일등록된재원 아동기준월11일이상 보육중인아동	1인10,000원/월	594
	취사부 인건비	-정식채용된매월10일 기준재직중인취사부 로1일6시간이상근무 자(겸직자제외) -국비지원취사부제외	-국비지원어린이집, 가정:200천원 -민간(정원40인미만):250천원 -민간(정원40인이상):300천원 월30,000원	503
	조리사 자격수당	전체어린이집취사부 중자격증소지자		38
	친환경쌀 구입비	전체어린이집	현원15명당(20kg,친환경백미1포)25,000원	183
서초구	영아반운영비 (우유값) 지원	민간.가정.부모협동어린이집이용만0~2세 아동전계층	월1인당10,000원	350
강남구	취사부 인건비 지원	어린이집 취사부 인건비 지원	-구립어린이집 취사부 보조 월 80만원 -민간어린이집취사부인건비(월35만원~90만원) 월5,000원	1,037
	영유아 유기농 식재료 지원	어린이집이용만0세~5세		489
송파구	어린이집 영아간식비 지원	0-2세 영아간식비	1인 월 11,000원 지원	1,152
	민간어린이집 취사부 인건비 지원	민간,가정어린이집 취사부 인건비	1개소/연1회 570,000원 지원	108
강동구	아동간식비	어린이집이용만0~5세아동전계층	월1만원/인	1,440
	취사부인건비	취사부인건비지원을 받지않는민간/가정 어린이집어린이집(서울형포함)	월20만원/시설	624

자료: 서울시(2014). 어린이집에 대한 급간식비 지원 관련 지자체 특수시책사업현황.

### 3. 급·간식 관련 운영 체계

#### 가. 유치원

##### 1) 급·간식 관리 운영: 매뉴얼과 지침서

유치원에서 식재료 구매 및 보관 조리 등 일련의 급식준비 과정에서 바람직한 급식관리 방향 제시 및 유치원 급식환경의 질적 향상을 위해 유치원 급식 운영관리 매뉴얼과 지침서를 제공하고 있다.

유치원 급식 운영관리 매뉴얼(2012)은 서울특별시 학교 보건진흥원이 유치원 급식 실태조사 및 안전한 급식 제공방안의 연구결과 보고서를 토대로 유치원 급식 운영 시 실천이 가능하도록 급식 운영 시 필요한 사항을 주제별-급식 위생관리, 식단 작성 및 영양 관리, 식재료 구매 관리, 식생활 지도, 조리실 시설·설비 기준의 다섯 부분으로 나누어 구성하였다. 한편 2012년 개정된 유치원 급식 운영관리 지침서(육아정책연구소, 2012)는 유아 영양관리, 위생안전관리(조리 전 단계), 위생안전관리(조리 및 조리 후 단계), 안전관리의 네 부분으로 구성되어 있다.

〈표 II-3-1〉 유치원 급식 운영관리 매뉴얼과 지침서 비교

유치원 급식 운영관리 매뉴얼		유치원급식 운영관리 지침서	
목차	내용	목차	내용
1장. 급식 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 개인 위생관리</li> <li>• 조리작업 위생관리(표준레시피, 전처리, 조리, 보존식, 배식)</li> <li>• 식품 보관 위생관리(보관, 저장)</li> <li>• 환경 위생관리</li> </ul>	1장. 유아 영영관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유아 영양관리의 필요성</li> <li>• 영양관리 계획</li> <li>• 식단관리 계획</li> <li>• 급식 및 간식의 적정량</li> <li>• 유아 식생활 관련 영양 정보</li> </ul>
2장. 식단 작성 및 영양관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양계획</li> <li>• 음식제공 시간</li> <li>• 식단(메뉴)</li> <li>• 식단 작성의 원칙</li> <li>• 간식</li> </ul>	2장. 위생안전관리 (조리 전 단계)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생관리의 필요성</li> <li>• 위생적인 시설 설비</li> <li>• 개인위생 관리</li> <li>• 식재료 위생관리(구매, 검수)</li> </ul>

(표 II-3-1 계속)

유치원 급식 운영관리 매뉴얼		유치원급식 운영관리 지침서	
목차	내용	목차	내용
3장. 식재료 구매관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>•공급업체 선정</li> <li>•식재별 위생관리 규격</li> </ul>	3장. 위생안전관리 (조리 및 조리 후 단계)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•작업 위생관리(전처리 작업, 교차오염 방지, 조리작업, 검식, 보존식, 배식)</li> <li>•급식기구 세척 및 소독</li> <li>•설비 및 환경위생 관리</li> </ul>
4장. 식생활 지도	<ul style="list-style-type: none"> <li>•연령별 식행동</li> <li>•식사지도</li> </ul>	4장. 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>•안전관리의 의의</li> <li>•작업공정별 주요 위험요인 및 예방대책</li> </ul>
5장. 조리실 시설·설비 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>•기본방향</li> <li>•위생을 고려한 시설·설비 설정 시 필수사항</li> <li>•조리실 기기배치</li> <li>•시설·설비 배치 제안</li> </ul>		

자료: 1) 육아정책연구소(2012). 유치원 급식 운영관리 지침서 목차와 내용 정리.

2) 서울특별시 학교 보건 진흥원(2012). 유치원 급식 운영관리 매뉴얼 목차와 내용 정리.

구체적으로 지침서와 매뉴얼의 내용을 살펴보기 위해 <표 II-3-1>에 각 장과 각 항목별 세부 구성을 제시하였다. 이를 통해 매뉴얼과 지침서의 내용 구성의 차이를 비교할 수 있다. 각 장의 내용을 비교해 보면, 유치원 급식 운영 관리 매뉴얼은 전반적인 급식 관리의 제 분야를 시설·설비에서 식단구성과 식생활지도까지의 일련의 과정에 대한 내용을 담고 있으나 유치원 급식 운영관리 지침서는 조리 전·후의 안전 관리에 대한 세심한 점검과 영양 관리에 집중하는 경향을 나타내고 있다.

## 2) 급·간식 운영 평가

교육부는 2004년 유아교육법 제정 시 유치원 평가 근거를 마련하여 제1주기('08~'10년)와 제2주기('11~'13년)를 거쳐 현재 3주기 유치원 평가를 계획하여 실시하고 있다. 제3주기 유치원 평가('14~'16년)의 추진 계획을 통해 유치원 교육 서비스의 질적 수준을 높이고 유치원 운영을 개선하며 학부모의 유치원 교육에

대한 만족도를 높이려는 목적을 두고 있다.

〈표 II-3-2〉 유치원 평가 공통지표

평가영역 (배점)	평가지표 (배점)	평가요소
III. 건강 및 안전 (15)	6. 유아의 건강관리 및 지도의 적절성(10)	1) 유아를 대상으로 청결·위생지도 등 건강교육을 실시하고 있다.
		2) 균형 있는 영양을 고려한 다양한 급·간식을 위생적으로 제공하고 있다.
		3) 유아를 대상으로 식습관 지도를 하고 있다.
	7. 유아의 안전관리 및 지도의 적절성(5)	1) 유아와 교사를 대상으로 안전교육을 실시하고 있다.
		2) 유아, 교직원 및 시설에 대한 보험에 가입하고 있다.
		3) 실내·외 시설 및 설비를 안전하게 설치·관리하고 있다.

자료: 교육부(2014). 제3주기 유치원평가 매뉴얼, p. 13-14.

이에 대한 평가주체는 시·도교육청으로 시·도별로 「유치원평가위원회」를 구성·운영하며 평가 주기는 3년('14~'16년)으로 평가 대상은 전체 8,678개원 중에서 2014년에는 2,892개원이 대상이다(교육부, 2014: 11). 평가 영역은 ① 교육과정, ② 교육환경, ③ 건강·안전, ④ 운영관리 네 영역으로 평가방법은 공시 정보 활용, 서면 평가와 현장방문 평가를 병행 시행한다.

〈표 II-3-3〉 제 3주기 유치원 평가 공통지표 평가방법(안)

평가영역 (배점)	평가지표 (배점)	평가요소			
		서면	현장	정보 공시	별도
III. 건강 및 안전(15)	6. 유아의 건강관리 및 지도의 적절성(10)	○	○	○	
	7. 유아의 안전관리 및 지도의 적절성(5)	○	○	○	○

주: 평가방법에 제시된 '별도'평가는 교육청의 관련업무 담당자가 현장으로부터 제출·보고 받은 자료 등으로 평가, 공통지표 90점, 자체지표 10점, 100점 만점

자료: 교육부(2014). 제3주기 유치원평가 매뉴얼, p. 23.

유치원 평가 공통지표 중 급·간식 관련된 건강 및 안전 영역은 15점으로 유아의 건강관리 및 지도의 적절성이 10점, 유아의 안전관리 및 지도의 적절성이

5점으로 배점이 구성되며(〈표 II-3-3〉 참조) 제 3주기 유치원 평가 공통지표 평가방법(안)에 대한 구체적인 평가지표별 평가 요소 및 방법은 아래와 같다.

〈표 II-3-4〉 제 3주기 유치원 평가 공통지표 평가요소 및 방법

영역	평가요소	평가방법 및 확인자료
유아의 건강관리 및 지도의 적절성	1) 유아를 대상으로 청결·위생지도 등 건강교육을 실시하고 있다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 서면평가               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유치원교육운영계획서, 자체평가보고서에 기록내용</li> </ul> </li> <li>● 현장평가               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 교육계획안 자료 확인(유아 건강교육 실시 여부 확인/현장평가 당일 교육계획안 포함)</li> <li>- 유아 건강기록부 확인</li> <li>- 시설·설비 청결 상태 관찰 확인</li> </ul> </li> </ul>
	2) 균형 있는 영양을 고려한 다양한 급·간식을 위생적으로 제공하고 있다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생 점검 관련 자료 확인</li> <li>- 유아 건강교육 및 건강관리 정보에 대한 가정과의 공유 관련 원장 및 교사 면담</li> <li>- 급·간식 식단표 확인</li> <li>- 급·간식 식단표의 공개 여부 확인</li> <li>- 유아 급·간식 식습관 지도 현장 관찰 확인</li> <li>- 급·간식 식재료 보관 및 사용 실태 관찰 확인</li> </ul>
	3) 유아를 대상으로 식습관 지도를 하고 있다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 공시 정보               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환경위생(10월 공시)/환경위생관리 현황</li> <li>- 급식(10월 공시)/급식실시 및 급식사고 발생·처리 현황</li> </ul> </li> </ul>

자료: 교육부(2014). 제3주기 유치원평가 매뉴얼, p. 24

## 나. 어린이집

### 1) 급·간식 관리 운영: 매뉴얼과 지침서

보건복지부는 어린이집의 시설장, 보육교사, 조리원 등에게 실질적인 도움을 줄 수 있도록 매뉴얼을 제작하였다. 매뉴얼은 영유아 영양, 식사계획, 생산단계별 급식관리, 위생관리 및 안전관리의 다섯 개의 장으로 구성된 영유아 급식관리를 위해 특별히 전문화된 자료이다.

영유아의 영양과 식단계획에서는 영유아기의 영양 특성을 이해하고 이 시기에 맞는 식생활 지침을 제공하고자 하며 생산단계별 급식관리-식수예측, 표준레시피, 구매, 보관치 저장, 전처리 및 조리, 검식, 배식의 과정을 통해 효율적인 급식 운영 단계를 보여준다.

한편 식품의약품안전청과 어린이급식관리지원센터에서는 어린이 급식 관리와

관련된 기준과 바람직한 관리 방향을 제시하기 위하여 「어린이급식관리지침서(2013)」를 발표하였다. 어린이급식관리지침서는 총 다섯 가지 영역으로 영양 및 식단 관리, 생산단계별 급식관리, 위생관리, 안전관리, 시설·설비의 설계를 중심으로 구성되어 있다. 또한 어린이 급식관리 지침서에서 사용하는 ‘어린이’란 용어는 18세까지의 아동으로 정의되며 영아기(~2세), 유아기(3-5세), 아동기(6-11세), 청소년기(12-18)로 성장 시기를 분류하여 규정하고 있다.

그리하여 본 지침서는 영유아 급식 뿐만 아니라 학교 급식내용까지 포함하고 있다. 어린이급식관리지침서(2013)의 구성 및 내용은 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼(2010)과 매우 유사한 내용으로 구성되어 있으나 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼(2010)에서는 ‘시설·설비의 설계’에 대한 내용을 다루지 않는 조리실의 시설·설비에 대한 개요와 주제에 따른 설명을 추가하여 조리실의 규모에 따른 시설과 설비, 주방기기에 대한 배치와 보유정도와 급식규모에 따른 시설·설비의 표준안을 제시하고 있다.

〈표 II-3-5〉 어린이집 급식 운영 관리 매뉴얼과 어린이 급식관리 지침서 비교

어린이집 급식 운영 관리 매뉴얼		어린이 급식관리 지침서	
목차	내용	목차	내용
1장. 영유아 영양	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영유아기 영양</li> <li>• 위해가능 영양성분 저감화 및 영유아 식생활 지도</li> <li>• 영유아의 식품 및 영양 문제</li> </ul>	1장. 영양 및 식단 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 성장시기별 영양관리</li> <li>• 영양 섭취 기준</li> <li>• 영양 계획 및 식단관리</li> <li>• 위해가능 영양성분 저감화 및 식생활 지도</li> <li>• 영양 및 식품 문제</li> </ul>
2장. 식사계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영유아 영양섭취기준</li> <li>• 영유아 식사계획</li> <li>• 영유아 간식</li> </ul>	2장. 생산 단계별 급식관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식수예측</li> <li>• 표준레시피</li> <li>• 구매(직접/업체 구매)</li> <li>• 보관 및 저장</li> <li>• 전처리 및 조리</li> <li>• 검식/배식</li> </ul>
3장. 생산단계별 급식관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 표준레시피</li> <li>• 구매</li> <li>• 보관 및 저장</li> <li>• 전처리</li> <li>• 조리</li> <li>• 검식</li> <li>• 배식</li> </ul>	3장. 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독</li> <li>• 개인위생</li> <li>• 작업 공정별 위생관리 (세척/소독, 절단작업, 조리작업, 보존식, 배식)</li> <li>• 시설·설비 위생관리</li> <li>• HACCP 시스템에 의한 위생관리</li> <li>• 위생 지도·점검</li> </ul>

(표 II-3-5 계속)

어린이집 급식 운영 관리 매뉴얼		어린이 급식관리 지침서	
목차	내용	목차	내용
4장. 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식중독</li> <li>• 개인위생</li> <li>• 작업 공정별 관리 (전처리;세척, 소독, 절단, 가열)</li> <li>• 시설·설비 위생관리</li> </ul>	4장. 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 안전관리의 의의</li> <li>• 작업공정별 주요 위험요인 및 예방대책</li> <li>• 안전사고 유형별 주요원인 및 예방대책</li> </ul>
5장. 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 화상사고</li> <li>• 감전사고</li> <li>• 가스화재사고</li> <li>• 골절사고</li> <li>• 절단 및 협착사고</li> </ul>	5장. 시설·설비의 설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기본 설계 방향</li> <li>• 시설·설비 설계기준</li> <li>• 급식설비</li> <li>• 급식기기</li> <li>• 집기류 및 식기류</li> <li>• 급식규모별 설계 기준 및 표준안</li> </ul>

자료: 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼(보건복지부, 2010), 어린이 급식관리 지침서(식품의약품안전처, 2013) 내용 정리.

## 2) 급간식 운영 평가: 어린이집 평가인증

어린이집 평가인증제도는 보육서비스의 질적 수준 향상과 보육교사의 전문성 증진, 어린이집 선택에 대한 합리적 기준 제공, 정부의 효율적 지원과 관리 체계 확립을 목적으로 2005년 시범운영을 거쳐 2006년도에 도입되었다. 평가 인증은 현장관찰 단계로 전문성을 갖춘 현장관찰자가 하루 동안 어린이집을 직접 방문하여 지표에 따라 평가한다. 평가영역은 보육환경, 운영관리, 보육과정, 상호작용과 교수법, 건강과 영양, 안전 등의 6개 영역이며 각 영역은 내용에 따라 하위영역으로 나뉘어져 있다. 구체적으로 영역 5는 건강과 영양 영역으로서 세 개의 하위 영역인 청결과 위생, 질병관리, 급식과 간식으로 구분되어 있다.

〈표 II-3-6〉 40인 이상 어린이집 평가인증 지표(6개 영역 70개 항목)

영역	하위 영역
영역5. 건강과 영양(12항목)	가. 청결과 위생 (8항목) 나. 질병관리 (2항목) 다. 급식과 간식 (2항목)

자료: 보건복지부(2013). 2013 어린이집 평가인증 안내(40인 이상 어린이집)

〈표 II-3-7〉 평가인증 건강과 영양 하위영역의 평가 방법(4개 항목)

하위영역	항목	평가방법			
		관찰	면담	문서	확인자료
청결과 위생	대 5-5. 조리실의 공간과 설비의 위생적 관리	○			
	대 5-6. 식자재, 조리 및 배식 과정의 위생적 관리	○			
급식과 간식	대 5-11. 영유아를 위한 급식	○		○	식단표, 급식 시행 기록
	대 5-12. 영유아를 위한 간식	○		○	식단표, 급식 시행 기록

자료: 보건복지부(2013). 2013 어린이집 평가인증 안내(40인 이상 어린이집)

영역 5의 건강과 영양 영역 중 청결과 위생 하위 영역은 급간식과 관련하여 12항목 중 네 개의 항목이 평가 항목이다. 평가 항목은 조리실의 공간과 위생 관리, 식자재, 조리 및 배식 과정의 위생적 관리, 영유아를 위한 급식과 간식 항목이다. 각 항목은 관리 상태에 따라 1(미흡)~3(우수)점으로 평가 한다. 다음은 각 항목의 평정 기준이다.

〈표 II-3-8〉 평가인증 건강과 영양 하위영역의 평정 기준(4개 항목)

항목	평정	평정 기준
대 5-5. 조리실의 공간과 설비의 위생적 관리	3점 ⊕	우수한 수준 조리실의 공간과 설비 및 비품이 청결하고 위생적이다.
	2점 ⊖	부분적으로 우수한 수준 조리실의 공간과 설비 및 비품의 청결 상태에 미흡한 부분이 한두 가지 있다.
	1점 ⊗	미흡한 수준 조리실의 공간과 설비 및 비품의 청결 상태에 미흡한 부분이 세 가지 이상 있다.
대 5-6. 식자재, 조리 및 배식 과정의 위생적 관리	3점 ⊕	우수한 수준 식자재, 조리 및 배식 과정이 위생적으로 관리되고 있다.
	2점 ⊖	부분적으로 우수한 수준 식자재, 조리 및 배식 과정이 미흡한 부분이 한두 가지 있다.
	1점 ⊗	미흡한 수준 식자재, 조리 및 배식 과정이 미흡한 부분이 세 가지 이상 있다.

(표 II-3-8 계속)

항목	평정		평정 기준
대 5-11. 영유아를 위한 급식	3점 ㉠	우수한 수준	영유아를 위한 급식이 영양적 균형과 발달 단계에 적절하고, 식단에 따라 적절한 형태로 조리되어 제공된다.
	2점 ㉡	부분적으로 우수한 수준	영유아를 위한 급식이 영양적 균형과 발달 단계에 적절하지 않거나, 식품의 조리 형태가 미흡하다.
	1점 ㉢	미흡한 수준	영유아를 위한 급식이 영양적 균형과 발달 단계에 적절하지 않고, 식품의 조리 형태도 미흡하다.
대 5-12. 영유아를 위한 간식	3점 ㉠	우수한 수준	간식이 오전과 오후로 다양하게 제공되며, 신선한 과일이나 채소가 주 3회 이상 제공된다.
	2점 ㉡	부분적으로 우수한 수준	간식이 오전과 오후로 계획되나, 신선한 과일이나 채소가 주 3회 미만으로 제공된다.
	1점 ㉢	미흡한 수준	간식이 오전과 오후 중 한 번만 계획되어 있거나, 주로 인스턴트식품이 제공된다.

자료: 보건복지부(2013). 2013 어린이집 평가인증 안내(40인 이상 어린이집)

어린이집의 위생과 급·간식 등 건강과 영양에 대해서는 부모모니터링단의 점검도 실시하고 있는데, 동일 항목을 점검한다 하더라도 점검 또는 평가 주체가 누구인지에 따라 중점적으로 보는 내용이 다르다는 것을 알 수 있다. 청결과 위생의 경우, 조리실에 대한 청결과 위생에 있어서 지도점검과 설치·인가 시에는 일부만 평가하지만 부모모니터링단의 평가인 경우 거의 모든 항목을 다 점검하고 있는 것을 알 수 있다.

〈표 II-3-9〉 위생과 급·간식 평가 체계 비교

구분	항목	설치 인가	지도 점검	부모 모니터 링단
청결과 위생	• 조리실의 공간과 설비의 위생적 관리		○	○
	• 식자재, 조리 및 배식과정의 위생적 관리		○	○
	• 조리실 청결 관리(바닥 건조해야 함)			○
	• 조리실 설비(후드, 환풍기, 방서, 방충 설비)	○		○
급식과 간식	• 영유아를 위한 급식이 영양적 균형과 발달단계에 적절하고, 식단에 따라 적절한 형태로 조리되어 제공		○	○
	• 영유아를 위한 간식			○

(표 II-3-9 계속)

구분	항목	설치 인가	지도 점검	부모 모니터 링단
급식과 간식	• 50인 이상 급식제공 어린이집은 집단급식소로 신고운영하고 조리사 배치		○	○
	• 식재료 원산지 표기 및 표기대로 구입		○	○
	• 50인 이상 어린이집 2시간 이내 배식접취			○
	• 50인 이상 집단급식소는 식재료 검수일지 작성 및 관리			○
	• 특별한 음식 필요로 하는 영아나 유아에게 요구 반영하여 제공(가능함을 알림)	○		○
	• 식자재 구매 영수증 확인 및 한 주내 같은 과일 또는 채소 제공 지양			○
	• 현원 100인 이상 시설 영양사 배치		○	

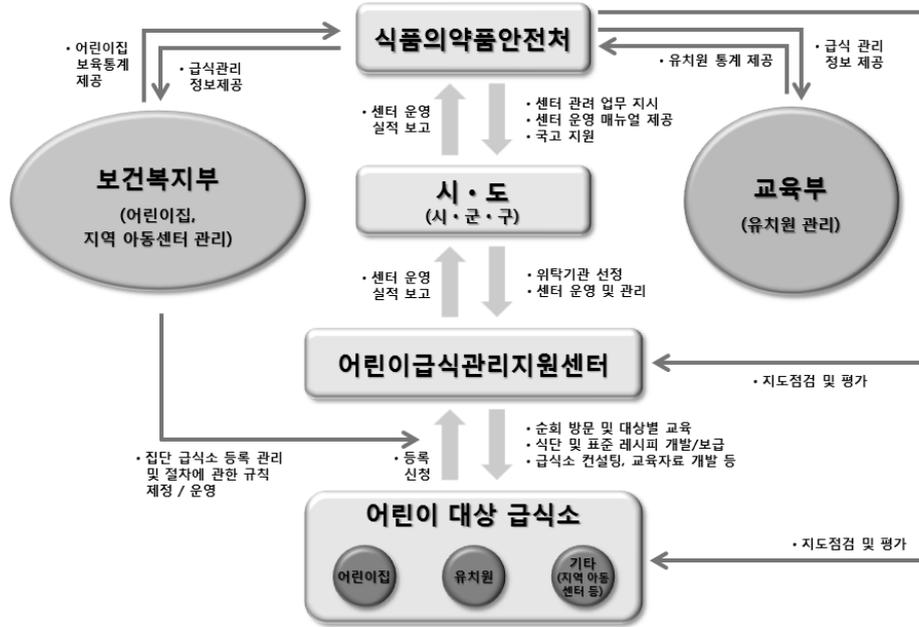
자료: 보건복지부·육아정책연구소(2013). 보육의 품질관리 제고 방안 마련을 위한 연구 중 p.37, <표 II-1-14> 재구성.

## 다. 어린이 급식관리 지원센터

### 1) 어린이 급식관리 지원센터 운영 체계

어린이급식관리지원센터는 식약처가 단체급식의 체계화를 통해 어린이의 균형 성장을 돕고 전문가에 의한 단체급식 관리로 국민(학부모)의 신뢰를 확보하는 설립목적을 가지고 2011년부터 설치·운영해 오고 있다. 어린이급식관리지원센터에는 5~15명 정도의 급식관련 전문 인력들이 배치되어 관할 구역 내의 어린이집, 유치원 등 어린이 대상 급식소 관리를 지원해 주고 있다. 구체적으로 안전한 식재료의 위생적 관리, 연령별 영양요구량에 맞게 과학적으로 설계된 식단 제공 등 어린이 급식이 좀 더 체계적이고 전문적 관리가 이루어지고 어린이들이 올바른 식습관이 형성되도록 지도하고 있다.

「어린이 식생활안전관리 특별법 시행규칙」 제17조 제4항에 근거하여 식품의약품안전처장은 센터에서 집단급식소에 대한 위생 및 영양관리 지원이 원활하게 수행되고 있는지 등을 확인하기 위하여 매년 1회 이상 센터 및 등록된 집단급식소에 대한 지도·점검 및 평가 등을 할 수 있다. 어린이급식지원센터는 설치를 희망하는 지자체에 식품의약품안전처에서 국고를 지원하여 관리급식소의 수의 따라 1억(35개 미만), 2억(35개 이상), 3억(50개 이상), 4억(80개 이상), 5억(110개 이상), 6억(140개 이상), 7억(170개 이상)의 규모로 센터가 운영된다.

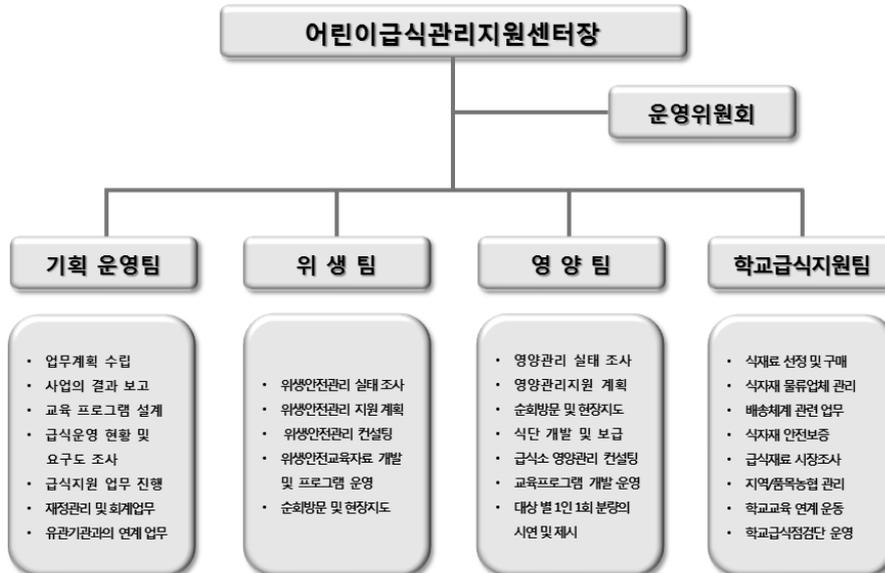


자료: 식품의약품안전처(2014). 어린이급식관리지원센터 가이드라인, p.7 [그림 IV-1] 재인용.

[그림 II-3-1] 어린이급식관리지원센터 운영체계

2011년 경기도 하남시를 시작으로 6개 시·도 에 12개 어린이급식관리지원센터가 개소된 이래로, 2012년도에 10개의 센터가 추가 설립·운영되었고 2013년도에는 66개의 센터가 개소되어 관내의 어린이 대상 급식소(어린이집, 유치원, 지역아동센터, 장애인복지시설 등)를 대상으로 체계적으로 위생 및 영양관리 업무를 수행하고 있다. 2013년에는 어린이 급식 관리 지침서를 발간하였고, 2014년에는 어린이급식관리지원센터 가이드 라인을 발간한 상태이다.

어린이급식관리지원센터의 조직은 센터별 사정에 따라 2~4개 팀으로 적절히 구성하여 운영할 수 있는데 기본적으로 센터장(비상근)을 필두로 기획운영팀, 위생팀, 영양팀과 운영위원회로 구성한다. 센터장은 총괄 업무 수행 관리자로서, 센터의 운영, 예·결산관리, 직원관리 등 제반 업무를 독립적으로 수행하여야 한다.



자료: 식품의약품안전처(2014). 어린이급식관리지원센터 가이드라인, p.15 [그림 I-1] 재인용.

[그림 II-3-2] 어린이급식관리지원센터 조직 구성

사업 수행을 위해서는 시·도 또는 시·군·구와 협의할 수 있다. 운영위원회는 식품 또는 급식 관련 전문가 및 관할 지역 내 어린이 급식소 원장, 관계공무원 등 10명 이내의 전문가로 구성하며, 센터의 운영 및 사업 전반에 대한 의견 개진, 자문 및 기타 센터장이 필요하다고 인정하는 사항에 대하여 연 2회 이상 실시한다. 센터장이 임명 또는 위촉한 운영위원회에는 센터장이 위원장(당연직), 팀장이 간사의 업무를 수행한다.

한편 영양팀에서는 어린이 영양증진을 위하여 영양관리 지원을 계획하고 실행하며 급식 식단 및 영양 교육자료를 개발하고 프로그램을 운영한다. 위생팀은 위생관리 지원을 계획·실행하며 위생교육자료를 개발하고 프로그램을 운영한다. 기획운영팀은 집단급식소의 급식관리 평가 지원, 교육프로그램 기획, 급식지원 계획 수립 및 정보제공, 행정제반 업무 등을 담당하며 어린이 급식 개선방향을 설정하는 역할을 한다.

어린이급식관리지원센터의 사업내용은 크게 위생관리 지원과 영양관리 지원으로 나누어 볼 수 있다. 먼저, 위생관리를 지원하기 위해 센터는 단체급식소 별 위생관리 실태를 파악한 뒤 적합한 컨설팅을 제공한다. 또한 대상별 방문 위

생교육이 이루어지는데, 원장 및 조리종사자에게는 집단급식소의 위생 관련 법적 기준을 바탕으로 시설설비·기기·식품·복장 전반의 위생과 안전관리 교육이 이루어진다. 어린이들에게는 손 씻기와 같은 식습관 교육과 함께 안전한 먹거리에 대한 교육이 지원되며, 단체급식소의 건강한 운영이 가정과 연계될 수 있도록 학부모들에게 주방 위생 및 계절 식단 교육을 제공한다.

다음으로 영양관리를 지원하기 위해 센터는 식단을 작성하고 보급하는 역할을 한다. 연령별 기준 식단을 개발하고 시장조사를 실시해 1식 단가를 계산, 그에 맞는 식재료로 구성된 식단을 개발한다. 지역에 따라서는 지역 특산물을 활용한 식단을 제공하는데, 매월 센터 홈페이지와 구 보육정보센터 홈페이지에 게시를 하거나 등록기관에는 이메일 혹은 우편 발송으로 정보를 제공한다. 이 밖에 1인 1회분 필요량과 필요 칼로리를 정확히 충족시키는 표준 레시피를 개발·보급하고 대상별로 방문 영양교육을 제공한다. 원장 및 조리종사자들에게는 영유아기 단계별 영양관리와 올바른 식재료를 선택하게 하고, 표준레시피 활용법 및 1인 1회 분량 배식지도, 간식 제공 시 유의사항 등을 교육한다. 어린이들에게는 균형 잡힌 식단의 중요성과 건강한 간식 선택법 및 건강한 식생활 유지법 등을 일깨워주며, 학부모들에게는 집에서 건강한 간식을 제공할 수 있도록 요리교육을 지원하기도 한다.

#### 4. 국외의 급간식 운영

육아지원기관의 급식 관리에 관한 국외 자료를 찾기가 쉽지 않았는데, 영양관리나 위생관리에 관한 내용들은 있으나 전반적인 급간식 운영 관련 내용은 찾기 어려웠다. 우리나라에서 가장 많이 참조를 하고 있는 미국, 국가품질 체계를 갖추고 질 관리에 힘쓰고 있는 호주와 같은 아시아의 국가이면서 가까이서 참조할 수 있는 일본을 중심으로 살펴보았다.

##### 가. 미국

미국에서는 각 주마다 영유아 보육시설에 대한 규정을 두고 있으며 영양과 음식을 관련해서는 전반적으로 USDA(미 연방 농업부)의 규정을 따르고 있다. 일반적으로 공통적인 내용을 다루나, 특별히 워싱턴 콜럼비아 특별 자치구의 규

정과 이 규정이 다루고 있지 않은 버지니아의 규정을 발췌하였고 다른 일반적인 내용들을 소개하고자 한다.

## 1) 워싱턴 콜럼비아 특별 자치구 규정

### 가) 음식과 영양관련 규정요건

워싱턴 자치구 규정은 각각의 규정(372)을 통해 음식과 영양 관련 내용을 명시하고 있는데, 12개의 세부 내용을 소개하면 다음과 같다.

첫째, 각 시설은 계획된 메뉴와 실제로 그 메뉴대로 음식이 배급되었다는 것을 보장해야 한다. 이때의 음식은 다양하고 나이와 아동의 발달적 수준이 고려되어야 하고 미 연방 농업주의 유아와 어른 보호 음식 프로그램 (the United States Department of Agriculture's Child and Adult Care Food Program) 에서 구체화한 식사 패턴의 필수요건과 일치해야 한다.

둘째, 음식이 준비되고 배식될 때마다 이를 책임질 직원이 적어도 1명은 센터에 있어야 한다. 또한 이 일을 담당하는 직원은 특별자치구의 법에 따라 유효한 자격요건을 갖추고 사진을 통한 본인확인이 되어야 한다.

셋째, 갖추어진 이용시설은 the District of Columbia Food Code, Title 25 of the District of Columbia Municipal Regulations에 따라 음식이 보존되고 저장되는 것을 보장해야 한다.

넷째, 재원 아동이 음식(식품)알레르기 혹은 식사에 제한점을 갖는 경우 각각의 이용시설은 이와 관련한 모든 정보를 요청하고 받아서 그 아동의 파일에 기록해 놓아야 한다.

다섯째, 적어도 일 년에 한 번 재원아동의 음식 알레르기, 식사에서의 제한점에 관련된 정보를 업데이트해야 한다.

여섯째, 시설은 모든 직원이 음식준비, 분배에서 시설의 모든 재원아동을 고려한 어떠한 식이에서의 제한, 음식알레르기, 혹은 다른 특별한 요건들을 서면으로 알려지도록 책임을 진다.

일곱째, 재원아동의 부모나 보호자가 제공한 음식이 이 법에서 지정한 요건을 충족시키지 못한 경우, 시설은 서면으로 된 정책과 절차를 확립하고 실행해야 한다.

여덟째, 항상 각 이용시설은 상할 수 있는 음식은 하루, 주식(밀가루, 소금 등)은 3일 동안 공급을 유지할 수 있다.

아홉째, 마시기 위한 우유 대용으로 가루형 우유나 환원된 (분유에 물을 탄) 농축우유가 배분되지 않아야 한다. 가루형 우유나 환원된 농축우유는 조리시에 사용하도록 한다.

열번째, 시설은 음식준비와 제공에 관련된 책임을 직원이 갖는다 하더라도 이로 인해 아동감독, 관리를 위한 직원의 수가 아동과 어른의 비율을 다룬 규정 사항보다 더 작아지거나 시설의 활동 프로그램운영에 지장을 주지 않아야 한다.

열한번째, 구토, 설사 혹은 밝혀진 감염성향의 피부질환, 혹은 음식으로 감염이 될 수 있는 어떠한 바이러스에 감염된 경우, 시설은 그 사람이 음식 준비, 배급에 관련시키지 않도록 하며 이러한 음식 준비, 제공이 일어나는 장소에도 접근하지 않도록 한다.

열두번째, 시설은 특별한 치료의 목적의 식사 제공의 경우 허가가 된 아동의 건강보호실행자(The child's licensed health care practitioner)의 서면으로 된 방침에 따른다.

#### 나) 메뉴, 식사와 서비스

메뉴, 식사와 서비스 관련하여 세 가지 사항을 제시하고 있다. 첫째, 시설은 매일의 메뉴가 현재 USDA(미 연방 농업부)의 설탕, 소금과 지방섭취에 관련된 식사 권장에 부합하도록 해야 한다. 두 번째, 각 시설은 스낵을 포함한 모든 음식에 메뉴를 계획하고 게시해야 한다. 그리고 음식을 제공할 때의 현실적 상황을 반영해 불가피한 경우 메뉴를 수정할 수 있다.

세 번째, 각 시설은 아동의 영양적 요건을 충족시켜주는 식사와 간식을 적시에 제공해야 하며 이는 시설에서 아동이 보내는 시간에 기준한 다음의 시간표에 따른다.

〈표 II-4-1〉 식사 및 간식 제공 스케줄

기관에서의 시간	식사 및 간식 제공
2-4시간	간식 1회
4-6시간	식사 1회, 간식 1회
7-11시간	식사 2회, 간식 1회 혹은 간식 2회, 식사 1회 (아동의 기관에 도착하는 시간에 따라 적용)
12시간 이상	식사 2회, 간식 2회

자료: District of Columbia Department of Health & District of Columbia Department of Human Services(2007). 372. 3 규정 내용을 재구성하여 표로 제시함(p. 73).

#### 다) 영아의 이유식과 수유

영아의 이유식과 수유 관련하여 374.1의 규정에서 시설은 다음의 사항에 대해 규정을 따르도록 하고 있다. 먼저 영아(젖먹이 혹은 걸음마기의 영아)의 젖병은 각 영아의 이름이 붙어있어야 하며 우유 혹은 이유식 병은 준비 날짜가 표기되어야 하고 화씨 35에서 40도에 냉장 보관되어야 한다. 이유식에 관해서도 응축되었거나 바로 먹도록 가공된 이유식의 용기를 열었을 경우, 오직 한 영아만 먹을 수 있으며 그 영아의 성과 이름을 표기해야 하며 용기를 연 날짜를 표기한다.

또한 모든 영아의 이유식은 각 영아의 부모, 보호자 혹은 영아의 허가된 건강보호 의사의 서면 절차에 따라 준비되어야 하며 모든 병과 이유식준비에 사용된 기구들은 뜨거운 물과 세제로 씻어야 한다. 분유나 가루제형의 이유식이 담긴 병은 만들어진 직후, 혹은 영아의 부모나 보호자가 준비한 경우에는 영아의 기관 도착 직후 냉장보관 되어야 한다. 또한, 이유식은 24시간이 넘은 경우 영아에게 제공하지 않는 것 등의 세세한 내용까지 규정에 제시되어 있다. 한편, 판매하는 즉시 먹을 수 있도록 가공된 이유식의 병은 뚜껑은 연 즉시 냉장보관해야 하며 모든 사용된 이유식은 버려야 한다.

그 외 영아가 너무 어리거나 발달적으로 식사용 의자 혹은 다른 적절한 앉는 기구를 사용할 수 없는 경우, 안아서 먹여주도록 하며 영아가 너무 어리거나 작거나 혹은 발달적으로 자신의 우유병을 잡기가 어려운 경우 안아서 먹여주며 시설은 어머니들이 모유 수유할 수 있는 편안하고 한적한 장소를 제공하도록 명시하고 있다.

#### 라) 영아의 고체형의 음식(단단한 음식)에 대한 필수요건

영아의 음식에 대한 필수 요건들을 제시하고 있는데, 영아의 음식은 영아의 부모, 보호자 혹은 자격요건 갖춘 의사로부터 정보를 얻어 구체화된 음식의 양, 형태, 제공 횟수 등이 서면으로 적혀진 절차에 따라 영아에게 제공되도록 하고 있다. 이 때 부모나 보호자에 의해 기관으로 보내진 영아의 음식을 담은 용기는 해당 영아의 이름, 기관에서 받은 날짜가 표기되어야 한다. 영아의 음식 용기는 기관에 도착하자마자 냉장 보관되며 단, 개봉하지 않은 판매상품이나 캔으로 밀봉된 음식은 실내온도에서 개봉 전까지는 보관해도 된다. 그리고 음식 용기의 먹지 않은 부분은 즉시 냉장보관하며 이를 이상 보관되지 않도록 한다.

기관에서 특정한 영아의 부모, 보호자의 수유방법에 대한 지시를 서면으로

받지 못한 경우, 기관은 National Academy of Sciences 산하의 the Food and Nutrition Board of the Institute of Medicine에서 규정한 현재의 Recommended Dietary Allowances (RDA) 혹은 Dietary Reference Intakes (DRI)를 충족하는 양의 모유, 이유식, 음식을 영아에게 제공한다.

## 2) 버지니아

워싱턴 콜럼비아 특별 자치구의 규정에서 다루어지지 않았거나 조금 다르게 버지니아 주에서 규정된 부분을 소개하면 다음과 같다. 영양과 음식 서비스에 대한 규정으로서 카페인 함유되지 않은 음료나 물을 규칙적으로 제공하며 특히 화씨 80도가 넘는 환경에서는 더욱 주의가 요구된다는 규정이 있다. 또한 제공되는 음식과 간식에서는 특별히 비타민 A와 C를 함유한 음식을 각각 3가지 제공해야함을 강조한다. 영유아에게 제공되는 음식을 다른 업체를 통해 들여올 때 지역 건강부의 허락이 요구된다는 점 또한 밝히고 있다. 음식이 제공될 때의 사항이 보다 구체적으로 규정되고 있는데, 사용되는 식탁과 높은 의자의 위생관리, 직원의 유아와 동석해야 하는 의무, 식사 중 물을 마시거나 돌아다니는 행동에 대한 금지 등이 있다.

## 3) 그 외 미국의 급간식 운영 내용

영유아의 건강을 위하여 농림성에서 운영하는 식품지원 프로그램과 연계하여 보육시설의 영양을 지원하고 지원에 따른 급식기준을 준수하도록 의무화하고 있다. 또한 1992년에 연방정부의 보육시설에 대한 영양 및 급식 기준은 시설 유형에 따른 급식 직원 수를 규정하고 caring for our children 기준(영양 급식 서비스 기준, 조리설비 기준)을 마련하고 있다(김지영, 2008 재인용). 「Caring For Our Children」 기준에는 영양 및 급식서비스 기준, 식품안전 및 위생관리 기준, 조리설비 기준이 포함되어 있고 농림부에서 운영하는 식품지원프로그램과 연계하여 보육시설 영양지원, 지원에 따른 급식 기준을 설정하였고, 보건소 등 지역 사회와 연계하여 건강·영양 캠페인을 통한 영양교육도 적극적으로 하고 있는 것으로 나타났다.

The American Dietetic Association(ADA)에서는 보육시설의 어린이들에게 적당한 메뉴와 식단계획, 음식준비, 급식, 식품위생 그리고 영양교육과 관련한 가이드라인을 제공하고 있으며 하루에 8시간 이상을 보육시설에서 보내는 경우

아동들에게 적어도 하루에 식사 1회와 2회의 간식을 제공하도록 권장하고 있고 1일 권장량의 1/2~2/3를 공급해 주어야 한다고 했다. 또한 보육시설에 아이를 보내는 부모들에게 보육시설에서 제공되는 음식을 알고 부족한 영양은 가정에서 보충할 수 있도록 보육시설에서의 영양프로그램에 참여하거나 그에 대한 지식을 갖도록 조언하고 있다(Briley, 1999: 982).

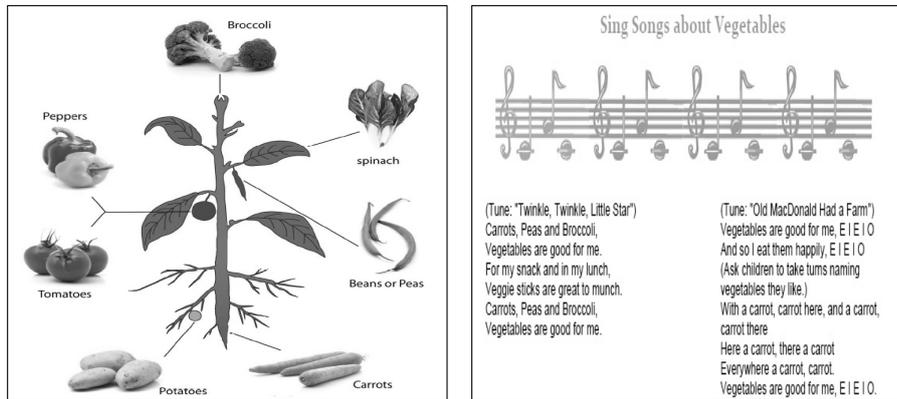
음식을 조리하거나 배식할 때 식품의 안전과 위생을 위해 보육시설의 급식담당자들은 음식을 다루고 조리, 급식, 저장, 조리시설을 관리하는 있어서 HACCP의 규정을 따라야 하며, 보육시설의 감염성 식중독의 위험을 감소시키기 위해서는 생식품을 가열하여 급식하고, 효과적이고 시스템적인 위생관리 방법으로서 HACCP를 수행하는 것을 강조하고 있다. 또한 보육기관에 대한 급증하는 수요에 따라 보육기관의 간식 및 급식에 관한 조건들이 법으로 정해져 실시되고 있다. 한편 식습관의 지도 및 유아를 위한 영양교육 프로그램을 개발하려는 움직임이 활발하게 진행되고 있어, 간식 및 급식이 유아교육 프로그램의 운영에 있어 중요한 요인으로 인식되고 있다. 어린이집의 급식 개선을 위한 기초자료와 더불어 급식 프로그램개발에 관한 것을 교사를 대상으로 한 영양교육프로그램에 포함시키고 있다(Briley, 1999: 984)

특징적으로 'Healthy People'이라는 국민 건강 증진과 질병 예방을 위한 국민적 건강정책을 책정하였는데, 최근 10년간 건강보호와 관련한 의제 중 영유아기는 기본적인 보호를 타인에게 의존하고 발육을 위한 학교 급식과 보육시설 등 여러 급식프로그램에서 건강한 식이의 가장 좋은 원칙의 실행과 실사 계획을 위한 지침을 설명한 'The Dietary Guidelines'를 제공하는 등 적극적으로 어린이들의 건강에 대한 국가적인 관심을 가지고 정책을 수행하고 있다(김지영, 2008 재인용).

미국의 또 다른 프로그램으로는 Yale University의 Rudd Center의 후원으로 Robert Wood Johnson Foundation과 식품지침 및 비만연구를 위한 개발 프로그램-Wellness Child Care Assessment Tool(WellCCAT)이다. 3~5세 아동의 영양, 신체적 활동, 건강과 관련한 양적 평가지로, 보육시설의 정책문서를 비롯하여 부모 또는 관련 직원을 위한 지침서로 활용하며 총 65개의 정책문항으로 이루어져 있으며 Nutrition Education, Nutrition Standards for Foods and Beverages, Promoting Healthy Eating in the Child Care Setting, Physical Activity, Communication and Evaluation 등의 5가지 평가영역으로 분리되어

있다.

한편, 아동들의 건강한 학교급식을 위해 조성된 USDA의 조직, Team Nutrition은 아동들이 다양한 식품군을 보다 친숙하고 거부감 없이 접할 수 있도록 아동의 눈높이에 맞춘 다양한 시도를 하고 있는데, 그림과 노래를 통해서 식품에 대해 잘 알 수 있도록 교육한다.



자료: <http://healthymeals.nal.usda.gov>

[그림 II-4-1] parts of the Plant & Sing Songs about Vegetables

## 나. 호주

### 1) 급식 질 관리 운영체계

국가 차원의 보육 질 인증제도 (NCAC), 종일 보육시설 인증제도(QIAS), 가정정보육 인증제도(FDCQA), 방과전후 보육시설 인증제도(SHCQA) 등 세부적인 규정이 존재하며, 인증제도의 전체 30개 평가지표 중 9개 지표가 영양·건강·안전 관리에 할당되었고 급식의 1일 아동요구량 충족, 건전한 식습관 기르기, 위생적인 음식준비 전염성 질환의 위생원칙 준수, 의료 및 응급상황에 대한 절차, 아동 건강 관련 정보 관리 등 보육시설 질 관리 인증제도를 통해 영유아의 일일 영양 기준을 충족시키고(종일보육: RDA 50%), 급식 보육시설 조리사 확보, 조리사 영양교육 확보, 건전한 식습관 조성, 급식설비에 관한 의무 사항을 지키도록 하고 있다.

2012년부터 전환된 국가 품질 체계(National Quality Framework)는 새로운 국가적 질의 수행과 관리를 위해 호주 영유아의 교육과 보육 질 관리 위원회(the Australian Children’s Education and Care Quality Authority: ACECQA)를 수립하였다. 또한 호주 영유아의 교육과 보육 질 관리 위원회는 국가적 질 체계와 규정에 의해 교육 및 보육서비스에 참여하는 아동의 건강, 안전, 웰빙 보장, 교육 및 발달적 결과 향상 등에 대한 평가에 관여한다.

## 2) 질 관리 영역 및 내용

교육, 취학전 교육 개발 및 청소년 업무 관련 정부기관은(Ministerial Council for Education, Early Childhood Development and Youth Affairs) Education and Care Services National Law의 sections 301과 324아래 영유아의 급간식 관련 내용을 4장의 2절 아동의 건강과 안전(children’s health and safety)에서 구체적으로 질과 관련된 영역을 제시하고 있다.

<표 11-4-2> 질 관리 영역: 기준과 요소들

Standard 2.2	건강한 식사와 신체적 활동은 아이들을 위한 프로그램에 포함됨.	
	Element 2.2.1	건강한 식사는 향상되며, 음식과 음료는 각 아동의 적절하고 영양을 고려한 서비스에 의해 제공됨.
	Element 2.2.2	신체적 활동은 계획되고, 자발적인 경험을 통해 향상되며, 각 아동에게 적절함.

자료: Australian Children’s Education and Care Quality Authority(2011). Guide to the Education and Care Services National Law and the Education and Care Services National Regulations 2011. Australian Children’s Education and Care Quality Authority. 중 일부를 발췌하여 제시함(p. 52)

관련 내용은 6개의 영역으로 나뉘어지는데, 1영역에서의 아동의 건강, 안전 및 웰빙의 세부 구성으로는 건강, 위생, 안전 식사 실제(practice), 음식 및 음료, 음식 및 음료를 제공하는 서비스, 매주 식단, 잠과 휴식, 담배, 약물, 알코올 없는 환경, 교직원 및 가정 돌봄교육자(family day care educators)들이 알코올이나 약물에 영향을 받지 않음, 아동보호법에 대한 인식 등으로 다루고 있다. 구체적으로 건강, 위생, 안전 식사 실제, 음식 및 음료, 음식 및 음료를 제공하는 서비스, 매주 식단 등의 내용을 제시하고 있다.

&lt;표 II-4-3&gt; 건강과 위생 및 음식 관련 규정

규정	내용
<p>Regulations 77: Health, hygiene and safe food practices</p>	<p>(1) 교육 및 보육서비스의 approved provider는 임명된 감독자와 직원, 자원자가 서비스 실행하는지 확인해야 한다. (a) 적절한 건강 및 위생 실행 (b) 음식의 처리, 준비 및 보관을 위한 안전한 실행은 서비스에 의해 보호받고, 교육되는 아동들의 위험을 최소화함. penalty: \$2000</p> <p>(2) 교육 및 보육서비스의 임명된 감독자는 모든 직원들, 자원자가 서비스 실행에 있어 실행해야만 하고, 확인해야 한다. (a) 적절한 건강 및 위생 실행 (b) 음식의 처리, 준비 및 보관을 위한 안전한 실행은 서비스에 의해 보호받고, 교육되는 아동들의 위험을 최소화함. penalty: \$2000</p> <p>(3) family day care educator는 다음을 실행해야만 한다. (a) 적절한 건강 및 위생 실천 (b) 음식의 처리, 준비 및 보관을 위한 안전한 실행은 가정 데이케어 서비스의 부분으로서 교육자에 의해 보호받고, 교육되는 아동들의 위험을 최소화함. penalty: \$2000</p>
<p>Regulations 78: Food and beverages</p>	<p>(1) 교육 및 보육서비스의 approved provider는 서비스에 의해 보호 및 교육받는 아동들을 확인해야만 한다. (a) 항상 안전한 식수에 대한 접근성 (b) 하루동안 정기적으로 각 아동들의 요구에 적절한 음식과 음료를 제공받아야 한다. penalty: \$2000</p> <p>(2) 교육 및 보육서비스의 임명된 감독자는 서비스에 의해 교육 및 보호받는 아동들에게 확인해야만 한다. (a) 항상 안전한 식수에 대한 접근성 (b) 하루동안 정기적으로 각 아동들의 요구에 적절한 음식과 음료를 제공받아야 한다. penalty: \$2000</p> <p>(3) 교육 및 보육서비스의 family day care educator는 family day care service 의 서비스의 부분으로서 교육 및 보호받는 아동들에게 확인해야만 한다. (a) 항상 안전한 식수에 대한 접근성 (b) 하루동안 정기적으로 각 아동들의 요구에 적절한 음식과 음료를 제공받아야 한다. penalty: \$2000</p>

(표 II-43 계속)

규정	내용
<p>Regulations 79: Service providing food and beverages</p>	<p>(1) 교육 및 보육 서비스의 approved provider는 교육 및 보호받는 아동들에게 음식과 음료를 제공하는 서비스는 다음을 확인해야만 한다.</p> <p>(a) 제공되는 음식 및 음료는 영양이 고려되며, 양적으로 적절함</p> <p>(b) 제공되는 음식과 음료는 개개의 아동들이 고려하는 식이 조건과 관련되어 선택됨.</p> <p>(i) 각 아동의 성장 및 발달 요구</p> <p>(ii) 특정한 문화, 종교, 건강적 조건</p> <p>penalty: \$2000</p> <p>(2) 교육 및 보육 서비스의 임명된 감독자는 교육 및 보호받는 아동들에게 음식과 음료를 제공하는 서비스는 다음을 확인해야만 한다.</p> <p>(a) 제공되는 음식 및 음료는 영양이 고려되며, 양적으로 적절함</p> <p>(b) 제공되는 음식과 음료는 개개의 아동들이 고려하는 식이 조건과 관련되어 선택됨.</p> <p>(i) 각 아동의 성장 및 발달 요구</p> <p>(ii) 특정한 문화, 종교, 건강적 조건</p> <p>penalty: \$2000</p> <p>(3) 가정종일보육서비스의 부분으로서 교육자에 의해 아동들에게 음식과 음료를 제공하는 family day care educator는 다음을 확인해야만 한다.</p> <p>(a) 제공되는 음식 및 음료는 영양이 고려되며, 양적으로 적절함</p> <p>(b) 제공되는 음식과 음료는 개개의 아동들이 고려하는 식이 조건과 관련되어 선택됨.</p> <p>(i) 각 아동의 성장 및 발달 요구</p> <p>(ii) 특정한 문화, 종교, 건강적 조건</p> <p>(4) 의심을 피하기 위해, 이 규정(regulation)은 아동에 의한 소비를 위해 부모나 가족구성원에 의해 제공받는 음식과 음료에는 적용되지 않는다.</p>
<p>Regulations 80: Weekly menu</p>	<p>(1) 서비스에 의해 보호 및 교육받는 아동들에게 음식 및 음료를 제공하는 교육 및 보육서비스의 approved provider는 주단위 식단을 확인해야만 한다.</p> <p>(a) 서비스에 의해 교육 및 보육되는 아동들의 부모가 접근가능할 수 있는 교육 및 보육 서비스 구내에 적절하게 표시되어야 함.</p> <p>(b) 하루동안 서비스에 의해 제공되는 음식과 음료를 정확하게 묘사한다.</p> <p>penalty: \$1000</p>

(표 II-43 계속)

규정	내용
Regulations 80: Weekly menu	<p>(2) 서비스에 의해 보호 및 교육받는 아동들에게 음식 및 음료를 제공하는 교육 및 보육서비스의 임명된 감독자는 주 단위 식단을 확인해야만 한다.</p> <p>(a) 서비스에 의해 교육 및 보육되는 아동들의 부모가 접근가능할 수 있는 교육 및 보육 서비스 구내에 적절하게 표시되어야 함.</p> <p>(b) 하루동안 서비스에 의해 제공되는 음식과 음료를 정확하게 묘사한다. penalty: \$1000</p> <p>(3) 가정종일보육서비스의 부분으로서 교육자에 의해 아동들에게 음식과 음료를 제공하는 family day care educator 는 주단위 식단을 확인해야만 한다.</p> <p>(a) 서비스에 의해 교육 및 보육되는 아동들의 부모가 접근가능할 수 있는 교육 및 보육 서비스 구내에 적절하게 표시되어야 함.</p> <p>(b) 하루동안 서비스에 의해 제공되는 음식과 음료를 정확하게 묘사한다. penalty: \$1000</p> <p>(4) 의심을 피하기 위해, 이 규정(regulation)은 아동에 의한 소비를 위해 부모나 가족구성원에 의해 제공받는 음식과 음료에는 적용되지 않는다</p>

자료: S. Metcalfe(2011). Education and care services national regulations의 내용을 정리함 (p. 97~99)

## 다. 일본

### 1) 식사 제공 가이드라인의 구성

일본의 후생노동성에서는 어린이집이 어린이들에게 있어 가정과 마찬가지로 ‘생활의 장’으로 어린이집에서 제공되는 식사가 아동의 심신의 성장에 큰 역할을 한다는 측면에서 ‘어린이집 보육지침(2005년 법률 제 63호)에 의거, 2011년 3월에 과거 5년간 식사교육 추진 성과와 과제를 바탕으로 ‘제2차 식사교육추진기본지침’을 마련하였다. 지침의 중요 내용은 영유아의 발육 및 발달 과정에 따라 계획적인 식사 제공이나 식사교육 실시에 힘쓰고 동시에 ‘먹거리’에 관한 환경

을 배려해야 할 것과 2004년에 작성, 공표된 ‘어린이집에서의 식사교육에 관한 지침’을 보급하고 그 활용을 촉진하고 어린이집 자원을 살려 지역과 연계하면서 재택육아가정으로 지원을 힘쓸 것을 강조하고 있다. 이와 관련, 후생노동성에서는 아동의 심신이 건강하게 자라나고 보육의 질을 향상시키기 위하여 어린이집 식사제공 가이드라인을 제공하여 현장에서 활용할 것으로 권장하고 있다.

어린이집 식사제공 가이드라인은 총 5장으로 구성되어 있는데, 1장은 아동의 ‘먹거리(食)’에 관한 현황, 2장은 어린이집의 식사제공이 가지는 의의, 3장은 어린이집의 식사제공의 구체적인 현주소, 4장은 어린이집에서 이루어지는 식사제공의 평가, 5장은 성공사례(참고사례)를 포함한다.

## 2) 식사 제공의 현황과 의의 및 유의사항

먼저 후생노동성(2012. 3)의 어린이집 식사제공 가이드라인에 제시된 어린이집의 식사 제공에 관한 현황을 살펴보았다. 전국 어린이집의 식사 제공 실태와 관련하여, 후생노동성에서는 전국 시도부현, 지정도시, 중핵시 합계 107개 지자체에 어린이집에서의 식사 제공에 대한 실사를 하였다. 식사 제공형태는 ‘직접조리’<sup>1)</sup> 21,214개원 (90.7%), ‘외부위탁(외부 사람들이 자원의 시설을 이용하여 조리하는 것)’이 1,615개원 (6.9%), ‘3세 미만을 포함한 외부반입 (특구)’ 323개원 (1.4%), ‘3세 이상만 외부반입’ 233개원(1.0%)으로 대부분의 어린이집이 ‘직접조리’로 식사를 제공하고 있는 것으로 나타났다.

영양사의 배치상황은 ‘위탁처’가 275개원(85.1%), ‘지자체’가 10개원(3.1%), ‘자원’이 9개원(2.8%)으로 대부분이 위탁처 배치였다. 영양사의 정규 및 비정규별로는 ‘정규직원’이 171개원(52.9%), ‘비정규직’이 61개원(18.9%), ‘정규와 비정규 둘다’가 26개원(8.1%)이었다. 또한 ‘조리영양사’를 배치하고 있는 곳은 143개원 (44.3%), ‘영양사’ 배치는 100개원(31.0%), ‘모두다 자격증 소지자’를 배치하고 있는 곳은 13개원(4.0%)이다.

어린이집에서 식사의 의의는 크다. 영유아기부터 매일 식사를 통하여 발육, 발달단계에 맞게 풍요로운 식사체험을 축적시키고 평생 건강하고 질 높은 생활을 영위하기 위해 기본이 되는 ‘먹거리를 영위하는 힘’의 기초를 배양하는 것이 중요하다. 그러므로, 식사 계획 및 제공시 영양, 위생, 개별 아동에 따른 대응, 보육과의 연계 등을 고려해야 한다.

1) 본문에서는 ‘자원조리’로 서술하였으나 보고서에 맞는 표기로 ‘직접조리’로 표기함.

식사 제공시 유의사항으로 먼저 영양적인 측면에서, 어린이집에서는 개별 아동의 발달과 보육상황, 영양 상황, 가정내에서의 생활상황 등을 파악한 후에 하루 생활 중에서 어린이집 식사를 잘 파악하여 각 어린이집에서 식사계획을 짜고 그대로 작성된 식단대로 식사를 제공함으로써 아이들의 영양관리를 해야 한다. 위생적 측면에서, 어린이집에서 식사는 안전하고 안심할 수 있는 식사가 기본이기 때문에, 안전성을 높이는 품질관리를 위한 식사를 제공하기 위해 식재료, 조리식품의 위생관리, 보관이나 조리 후 온도관리 철저, 시설이나 설비 위생주의와 보수점검, 검사, 보존식을 관리하며 위생관리체제를 확립시킬 필요가 있다. 아동복지시설등에서는 ‘대량조리시설 위생관리 매뉴얼’(1997년 3월24일, 위식제85호 후생노동성 위생국장 통지)에 의거한 위생관리체제를 철저히 하는 것으로 하여 각 조리공정의 표준작업절차에 의거한 작업을 하고 원재료 및 습도와 시간 등을 확인하고 기록하는 것이 중요하다.

개별대응 측면에서, 음식 알레르기, 몸이 아픈 아이, 저작기능 등이 원활하지 않은 아이, 편식이나 비만, 빨리 먹는 아이, 장애아, 연장보육 및 일시보육 아동 등 개별 아동 등의 다양한 상황을 고려하여 식사 계획 및 제공이 이루어져야 한다는 것을 설명하고 있다.

보육과의 연계 측면에서는 보육의 일환으로 식사교육을 함께 있어 그 축이 되는 식사제공도 보육과 연동을 시킬 필요가 있다. ‘어린이집 보육지침’은 그 해설서에서 식사교육을 추진함에 보육사, 조리사, 영양사, 간호사 등의 전 직원이 협조할 필요가 있다고 강조하고 있다.

### 3) 식사제공에 대한 평가

어린이집의 식사제공이나 어린이집의 식사교육에 대해 살펴보고, 보다 나은 ‘먹거리’의 질 향상을 위해 평가를 위한 체크리스트를 제시한다. 평가방법은 다음과 같다.

각 항목에서 평가 포인트를 참고로 하여 어린이집에서의 활동 혹은 앞으로 계획하는 식사 제공 방법이나 내용에 대해 평가를 한다. 그 때 평가 포인트 내용에 대해서는 본 가이드라인의 취지를 바탕으로 평가한다.

평가는 1. 잘 되어 있다. 2. 되어 있다 3. 조금 되어 있다. 4. 그다지 되어있지 않다. 5. 되어 있지 않다는 5단계로 함과 동시에 그 원인이나 과제를 명확히 한다. 그리고 어린이집이나 행정, 관계자가 검토하여 그것을 개선하기 위한 방법

을 찾아내고 공유할 수 있도록 한다. 그리고 공유한 것을 실천으로 옮기고 있는지 정기적으로 체크를 하는 것이 중요하다.

〈표 II-4-4〉 평가 포인트

항목	내용
1. 어린이집 이념, 지향하는 어린이의 모습에 기초한 '식사교육 계획'을 작성하고 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 보육이념에 입각한 보육과정이나 지도계획에 '식사교육 계획'이 들어가 있다.</li> <li>· 먹거리에 관한 풍부한 체험을 할 수 있도록 '식사교육 계획'이 되어 있다.</li> <li>· 식사교육 계획에 의거한 식사제공 및 식사교육 실천을 하고 그 평가 개선을 하고 있다.</li> </ul>
2. 조리사나 영양사의 역할이 명확하게 되어 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 먹거리에 관한 사람(조리사, 영양사)이 아이들의 식사상황을 보는가</li> <li>· 먹거리에 관한 사람(조리사, 영양사)이 보육내용을 이해하고 식단작성이나 식사제공을 하고 있는가</li> <li>· 취식상황, 잔반등의 평가를 바탕으로 조리를 연구하고 있다. 그것이 명확하게 이루어지고 있다.</li> </ul>
3. 영유아기의 발육 및 발달에 맞는 식사 제공이 되고 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 연령이나 개인차에 맞는 식사제공이 이루어지고 있다.</li> <li>· 아이들의 발달에 맞는 식기를 사용하고 있다.</li> <li>· 보호자와 연계하여 발육 및 발달에 맞는 이유를 진행하고 있다.</li> <li>· 특별한 케어가 필요한 아이의 상황에 맞춘 식사가 제공되고 있다.</li> </ul>
4. 아이의 생활이나 심신상황에 맞춘 식사가 제공되고 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식사 장소는 위생적으로 관리되고 있는가</li> <li>· 안정적으로 식사가 가능한 환경인가</li> <li>· 아이의 생활 리듬이나 보육 상황에 맞추어 융통성있게 식사가 제공되는가.</li> </ul>
5. 아이의 식사환경이나 식사제공방식이 적절한가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생적인 식사제공이 이루어지는가</li> <li>· 어른이나 친구들과 함께 식사를 즐긴다</li> <li>· 식사 스타일을 연구하는가(밖에서 먹는 식사 등)</li> <li>· 따뜻한 것, 바로 한 것 등 아이들에게 가장 좋은 상태로 식사가 제공되는가</li> </ul>
6. 어린이집의 일상생활에서 '먹거리'를 느끼는 환경이 정비되어 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식사를 만드는 과정, 조리하는 사람의 모습을 볼 수 있는가</li> <li>· 식사를 통하여 오감이 풍부하게 자라도록 배려되어 있는가</li> <li>· 가까운 어른들이나 친구들과 '먹거리'를 화제삼아 이야기할 수 있는 분위기가 조성되어 있는가</li> <li>· 식재료를 접하는 활동이 포함되어 있는가</li> </ul>

(표 II-44 계속)

항목	내용
7. 식사교육 활동이나 행사에 대해 신경쓰고 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 살아있는 식재료를 접하고 배울 기회가 있다.</li> <li>· 어린이가 '먹거리'에 관한 활동을 할 수 있도록 프로그램이 있다.</li> <li>· 식문화가 계승될 수 있도록 활동하고 있다.</li> <li>· 명절 음식등을 통하여 계절감을 느끼고 제철재료를 알 수 있다.</li> </ul>
8. '먹거리'를 통한 보호자 지원을 하고 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 한명 한명의 가정내에서의 식사상황을 파악하고 있다.</li> <li>· 영유아기의 '먹거리'에 중요성을 보호자에게 알리고 있다.</li> <li>· 어린이집에서 신경쓰고 있는 것들을 시식회나 샘플 등을 통하여 전달하고 관심을 갖도록 하고 있다.</li> <li>· 레시피나 조리방법등을 알려주고 보호자가 가정내에서 할 수 있도록 구체적인 정보를 제공하고 있다.</li> <li>· 보호자의 불안을 해소하거나 상담에 응할 수 있는 시스템이 마련되어 있다.</li> </ul>
9. 지역 보호자에 대해 식사교육에 관한 지원이 되어 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 지역 보호자의 불안해소나 상담에 응할 수 있는 시스템이 마련되어 있다.</li> <li>· 지역 보호자용 '먹거리에 대한 의식을 고양시키는 지원이 이루어지고 있다.</li> <li>· 지역 양육 지원의 유관관계와 연계하여 정보발신이나 정보교환, 강좌개최, 시식회등을 개최하고 있다.</li> </ul>
10. 어린이집과 유관기관과의 연계가 되어 있는가	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 행정담당자는 어린이집의 현황과 의향을 이해하고 있다.</li> <li>· 외부위탁, 외부반입을 할 때에는 행정담당자나 기관과 충분히 협의를 거친 후 어린이집의 의향을 서류에 반영시켜서 실천하고 있다.</li> <li>· 초등학교와 연계하여 아이의 식사교육 연속성을 배려하고 있다.</li> <li>· 어린이집의 '먹거리'질적 향상을 위해서 보건소나 의료기관, 지역기관과의 연계가 되어 있다.</li> </ul>

자료: 厚生労働省 (2012). 保育所における食事の提供ガイドライン. 4장 어린이집에서의 식사제공에 대한 평가 부분을 정리하여 재구성함(p. 61~64).

## 5. 선행연구

### 가. 위생 관리

대구·경북지역의 보육시설과 유치원 각 30곳씩 총 60곳을 대상으로 배현주·이혜연·채미진·류경(2008)은 기관 유형과 설립유형 및 영양사 유무 등에 따라

위생관리 실태를 비교·분석하였다. 위생관리 평가항목은 시설·환경위생관리(20 문항), 개인위생관리(10문항), 작업위생관리(20문항)으로 총 50문항으로 구성되었다. 연구결과 '종사원의 정기적인 건강검진 실시와 결과서 보관', '조리시 적합한 수질의 지하수 또는 수도물 사용' 등은 평가점수가 높게 나타났지만, '청결구역과 일반구역으로 구분 및 교차오염 방지', '식품 및 출입자의 이동 동선의 일방향 관리', '조리실 냉·난방시설 및 환기시설 구비' 등은 미흡한 것으로 나타났다. 한편 보육시설에 비해 유치원이, 영양사가 있는 곳이, 사립에 비해 국공립이 세 영역에서 모두 높게 나타났으며 이는 통계적으로도 유의한 차이를 보였다. 이러한 결과를 바탕으로 유치원보다 보육시설의 급식소의 위생개선이 시급하며, 위생관리지침서의 개발 및 보급, 급식전문가에 의한 급식관리, 정기적인 위생교육의 실시, 관련부처의 정책적인 지원이 요구됨을 제언하였다.

이미화·서문희·이정원·이정림·도남희·권미경·양미선·손창균·김정미(2012)의 보육실태조사에서는 어린이집 위생관리 상태 중 마실 물과 물컵의 위생과 청결, 식기, 도마, 칼, 행주 세척살균소독, 보육교사와 영유아의 손씻기 등에 대해 알아보았다. 어린이집의 위생과 관련된 관리 사항들을 중심으로 어느 정도 관리하고 있는지에 대해 '보통(1점)', '조금 잘함(2점)', '잘함(3점)', '매우 잘함(4점)' 으로 구분하여 스스로 평가 응답한 결과 위생관리와 관련된 항목 중 '마실 물과 물컵의 위생과 청결'이 평균 3.70점으로 가장 관리가 잘 되고 있는 항목으로 나타났다. 다른 두 가지 항목도 비슷한 수준으로 나타나 어린이집의 일반적인 위생관리가 잘 되고 있는 것을 확인할 수 있었다.

한편, 이주은·최경숙·강영재·곽동경(2012)은 유치원 급식의 위생관리 실태를 파악하기 위해 서울, 경기, 인천 지역의 10곳의 유치원 급식실을 대상으로 급식소 구조, 설비기구, 개인위생, 식재료관리, 작업공정, 조리도구관리, 환경위생관리, 안전관리의 총 8개 영역에 대해 미생물 분석이 실시되었다. 분석결과, 총 평점 100점 만점으로 환산했을 때, 유치원의 급식 위생·안전 점검 전체 평균은 41.4점으로 나타나 전반적으로 급식실의 위생상태가 안전하지 않은 것으로 나타났다. 이러한 결과를 통해 조리실의 시설·설비 기준에 대한 법적근거 마련 및 관리가 필요함을 제언하였다. 또한 급식으로 제공되는 메뉴의 미생물 수치가 기준치를 초과하는 경우가 많아 조리 및 제공과정에서 위생 강화 및 급식 시 사용되는 기기의 세척 및 소독 관리가 강화되어야 함을 주장하였다.

전국 공·사립 유치원 원장 또는 원감 349명을 대상으로 조사한 김은설·이영

미·김문정(2012) 연구에서 위생관리는 개인위생, 조리작업위생, 식품보관위생, 환경위생 등을 다루었다. 위생 관련하여 식재료 창고 현황을 살펴본 결과, 유치원 중 75.1%가 식재료 창고를 구비하고 있었으며, 공립 병설유치원의 경우 93.1%로 높게 나타났다. 한편, 시군구청 또는 교육청으로부터 위생점검을 받는 횟수를 조사한 결과 76.2%가 연중 수시로 받는 것으로 보고하였는데, 공립 병설 및 단설 유치원이 사립유치원보다 비율이 높았다. 급식 위생관리에 관한 의견 수렴 결과, 안정적인 위생관리 운영을 위해 '설비시설의 확보'가 39.8%로 가장 큰 비율을 차지하였고, '급식전문인력 확보'와 '어린이집과 유치원 통합적 급식 관리지원센터 설치' 순으로 나타났다. 급식 위생관리를 세부영역으로 나누어 살펴보고 시사점을 도출하였다는 데에 의의가 있으나, 유치원에 한정되어 있으며, 조리종사자의 위생 상태를 인식 조사로 파악하였다는 데 한계가 있다.

보육기관들의 급식실 위생관리를 조사한 연구(Staskel, Briley, Field, & Barth, 2007) 결과, 위생적으로 적합하지 않은 상태의 기관이 많았으며 더 큰 문제가 발생하지 않도록 국가나 지역자치단체 차원에서의 교육과 관리가 필요하였다. 비록 보육시설이 박테리아와 같은 유해 세균으로부터 완벽히 차단될 수는 없지만, 면역에 취약한 영유아들을 안전하게 보호하기 위해서 위생관리를 더욱 철저히 할 필요가 있다. 또한 Food safety 전문가를 통한 지속적인 교육과 실천으로 보육기관의 급식시설을 유해 박테리아로부터 보호하고 보육기관 내 유아들의 질병을 예방할 수 있을 것이라고 하였다.

## 나. 영양 관리

전국의 보육시설과 유치원을 대상으로 영양관리 실태를 조사한 연구(최은미·신은경·정운영·이난희·최창한·정혜손·조은진·성현이·이혜영·이은주·박혜경, 2008) 결과에서 영양사 배치유무에 따른 관리 실태는 명확한 차이를 보였다. 전국 보육시설과 유치원 1,144곳을 대상으로 분석한 결과 대부분의 시설(97.7%)에서 급식을 실시하였지만 영양사가 급식을 담당하는 경우는 유치원(82.0%), 보육시설(27.7%)로 시설유형별 차이를 보였다. 구매 및 검수업무책임자는 보육시설의 경우 원장(67.5%), 유치원은 영양사(80.4%)였으며, 식단작성은 보육시설의 경우 원장이나 원감이 직접 작성(31.1%), 보육정보센터 식단활용(30.5%)으로 나타난 반면, 유치원은 영양사가 직접 작성하는 비율이 83.3%로 높았다. 한편 식단작성의 어려움으로는 개개인의 기호도 충족(38.3%)이 가장 높았으며, 유치원은

예산부족(25.5%), 보육시설은 식단작성자의 영양에 대한 전문지식 부족(25.4%)으로 시설유형별 차이를 보였다. 이러한 결과는 전문가에 의한 급식관리 미흡 및 급식 관리자들을 위한 지침서와 참고 자료의 부재를 보여주며, 이를 위한 영양교육 지침서와 식단작성을 위한 자료 개발이 시급함을 보여준다. 이경희·김명희·최미경(2013)은 충남지역의 유치원을 대상으로 영양사 배치유무에 따른 급식관련 현황과 학부모의 급식관련 만족도를 비교·분석하였다. 조사 결과, 영양사가 배치된 곳은 모두 국·공립유치원이었으며, 배치되지 않은 곳은 모두 사립유치원이었다. 급식을 위한 식단은 모든 유치원이 식단을 작성한다고 응답하였는데, 식단작성자의 경우 영양사 배치 유치원은 영양사가 100%인 반면, 미배치 유치원은 원장(52.2%), 선생님(47.8%)으로 나타났다. 영양사 배치 유치원 학부모가 미배치 유치원의 학부모보다 급식에 대한 만족도가 높았다. 이러한 결과는 균형 있는 급식 식단 및 영양관리에 대한 관심과 중요성을 보여주며, 전담직원 영양사의 배치 의무기준 강화를 통한 전문적인 급식관리가 필요함을 뒷받침한다.

한편, 나트륨 과다 섭취가 유아의 건강 및 식습관 형성에 유의한 영향을 미친다는 점을 고려하여 급식으로 제공되는 식단의 영양소 중 나트륨 섭취량에 대해 조사한 김진남·박서연·안소현·김혜경(2013)은 경기도 지역의 어린이집 8곳, 유치원 8곳을 대상으로 점심급식으로 제공되는 메뉴의 나트륨 양을 조사하여 메뉴의 유형별 소금섭취 기여도를 평가하였다. 점심 식단 한 끼에 평균 2.2g의 소금을 제공하였는데 이는 3-5세 유아의 일일 나트륨 충분섭취량(0.9g)에 근접한 것으로 나타났다. 메뉴 유형을 살펴보면, 국 또는 찌개가 가장 높게 나타났다. 한편 유아의 식사를 준비하는 급식종사자와 유아보호자의 나트륨 저감화와 관련된 영양교육 경험은 평균 17.5%에 불과한 것으로 나타났다. 이러한 결과는 어린이집과 유치원의 급식 메뉴에 대한 나트륨 저감화를 위한 레시피 개발과 제공방법의 개선이 필요하며, 급식종사자와 보호자를 대상으로 한 적절한 영양교육이 필요함을 시사한다.

한편, 2011년 설립·운영되고 있는 어린이급식관리지원센터 지원기관 어린이집과 유치원 200개, 센터 미지원 기관 110개를 대상으로 급식의 메뉴 간리 및 식사다양성을 조사한 김혜영·양일선·채인숙·이보숙·박문경·김하영·강태석·임동길·이진하·이해영(2013)의 연구는 센터지원이 급식의 영양관리에 미치는 효과성을 보여주므로 어린이집과 유치원의 메뉴관리 실태를 메뉴 계획(영양사가 작성한 식단 사용 및 식단의 출처, 식단 수정 시 영양사의 재확인, 식단에 점심급식 및

오전·오후간식 포함, 표준 레시피 보유), 메뉴 운영(식단표를 준수하여 급식 및 간식 제공, 급식 및 간식 제공 관련 정보 공개, 쌀, 배추김치 등 원산지 공개, 연령별 배식량 기준에 맞게 배식), 영양적 요구(영·유아의 영양섭취 기준량 충족, 저 나트륨식 제공, 급식 및 간식에 가공식품·인스턴트식품 포함) 세 가지 부분으로 구성하여 제공되는 점심 급식과 오전·오후 간식을 대상으로 메뉴의 식사 다양성을 평가하였다. 연구 결과 어린이급식관리지원센터의 설치 및 지원으로 인해 메뉴 관리 및 식사 다양성이 향상된 것으로 나타났는데, 이는 영유아의 균형있고 다양한 식품섭취를 위해서는 급식·영양 분야 전문가의 지원이 필요하다는 실증적인 근거를 제시하였다는데 의의가 있다.

Alison Padget, & Briley(2005)는 영유아 보육시설의 유아 50명을 대상으로 3일간의 식이섭취조사를 통해 미국 식품피라미드 가이드의 권장대로 급식이 이루어지고 있는지 평가한 결과, 보육시간 동안 만 3세 아동은 충분한 과일과 육류를 섭취했지만 곡류, 야채, 유제품은 식품피라미드가 권장하는 열량의 2/3수준에 그치는 것을 발견하였다. 구체적으로 4, 5세 아동의 경우 오직 유제품만이 권장 섭취량을 충족시켰고 보육시간 동안 부족했던 곡류와 야채 등의 섭취는 가정에서 또한 충분히 충족 되지 않는 것으로 나타났다. 영유아 식생활의 개선은 보육시설에서의 급식과 가정에서의 식사의 질이 함께 변화되었을 때 더욱 효과적일 것이다.

다른 연구(Young, Anderson, Becstrom, Bellows, & Johnson, 2004)에서는 저소득층 국민들의 영양균형을 촉진하기 위하여, 소셜마케팅 원리를 모티브로 교육프로그램을 개발 및 적용하였다. 아동기는 음식과 관계된 다양한 습관 및 태도가 형성되고 이러한 습관은 성인기까지 영향을 미친다는 것을 고려할 때, 아동기에 바람직하고 건강한 음식을 경험하는 일은 매우 중요하다. 아동기에는 낯선 것에 대해 공포를 느끼는 '네오포비아(neophobia)가 생기는데 이러한 현상이 낯선 음식을 접했을 때도 적용된다. 특히 다양한 음식을 접하게 되는 3~5세 아동들은 네오포비아 성향이 극명하게 나타나 편식습관을 가지게 되기 쉬운데, Head-start classroom의 3~5세 저소득층 아동들을 대상으로 12주 프로그램을 시범적으로 진행하였다. 새로운 음식을 제공할 때 음식과 관련된 카드게임이나 스토리북과 같이 재미와 놀이적 요소가 가미된 반복적인 활동을 통해 아동들의 감각을 자극하고 새로운 음식에 친숙함을 느끼게 하였다. 새로운 음식 자극에 반복적(8~12번)으로 노출되는 경험은 아동들에게 새로운 음식에 대한 두려움을

줄이고 친근함을 느끼게 하는데 도움이 되었으나, 이러한 효과성을 평가하기 위해 실행된 방식이 classroom 환경에 국한된다는 것과 12주 동안 진행되는 프로그램이 아동들을 대상으로 하기에 다소 긴 시간이라는 제한점을 가지고 있다.

아동기의 영양문제가 전 세계적으로 강조되고 있지만 (영국의)보육시설을 이용하는 아동들에게 제공되는 음식에 대한 연구 부족하다. 보육을 전담하는 종사자들 대부분이 아동기 건강의 기초로서 균형 잡힌 영양공급의 중요성을 인식하고 있으나 이를 위한 교육 자료가 부족한 실정으로, 영양문제에 책임감을 느끼는 것에 비해 실질적으로 균형 잡힌 식단이 제공되고 있지 못하고 한다. 비용적인 문제와 학부모와의 협력이 체계적으로 이루어지지 못하는 것 또한 보육시설에서의 균형 잡힌 영양 공급을 저해하는 요소가 되는데, 특히, 비용에 대한 문제는 질 높은 식사를 제공하는데 제약이 된다. 아동기의 영양문제를 해결하기 위해서는 보육시설과 가정이 협력적인 관계를 유지하고, 비용적인 마찰을 해결하기 위한 정부의 정책적 지원이 필요할 것이라고 한다(Moore, Nelson, Marshall, Cooper, Zambas, Brester, & Atkin, 2005).

#### 다. 급식 관리

보육실태조사 결과, 급식관리에서 어린이집 스스로 평가한 급식관리 상태는 균형잡힌 식단 작성, 식단표에 원산지 공개, 식중독 예방을 위한 위생관리, 유통기한 경과한 원료, 완제품 폐기, 급식위생관리체크리스트에 따른 위생점검, 부패하기 쉬운 식재료 냉동, 냉장시설 보관, 육류, 어류, 채소, 취급식기, 도마 구분, 보존식 운영 및 게시, 유기농 재료의 사용 등의 항목 중 '유통기한 경과한 원료, 완제품 폐기'가 4점 만점에 평균 3.81로 가장 관리가 잘 되고 있는 항목으로 평가되었고, 상대적으로 가장 미비한 부분은 평균 2.67점에 해당하는 '유기농 재료의 사용'인 것으로 나타났다(이미화 외, 2012).

또한 이주영·이영은(2010)은 충북지역 유치원 원아의 학부모 312명을 대상으로 급식의 이용실태, 인식, 급식 질에 대한 만족도를 조사하였다. 유치원 급식의 만족도를 조사한 결과, '안전한 식재료', '적절한 온도', '다양한 식단' 등이 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났는데, '안전한 식재료'가 가장 많은 영향을 주는 것으로 나타났다. 이는 급식 재료에 대한 높은 관심과 중요성을 반영하는 것이다. 한편, 유치원 급식담당자를 대상으로 급식 운영실태를 조사한 결과 영양사가 배치된 곳은 77.3% 이었다. 영양사가 미배치된 곳에서는 원장 또는 원감이

식단을 직접 작성하거나 보육정보센터를 이용하는 경우가 80%로 높았다.

한편 김지영(2012)은 G광역시 어린이집과 유치원에 근무하는 171명의 영유아교사를 대상으로 교사의 근무기관 유형, 학급 원아의 연령 등에 따라 급식운영실태와 급식지도를 비교·분석하였다. 근무기관 유형에 따라 교사의 급식 시간 운영과 급식 제공 분량, 급식 배분 방법에 있어 유의미한 차이가 있었다. 또한 학급 원아의 연령에 따라 급식 시간 운영과 급식 제공 분량, 급식 배분 형태, 늦게 먹는 유아의 지도 유형에서도 차이를 보였다. 이러한 연구는 기관 유형에 따라 급식 지도 실태에 차이가 있음을 보여주는 것으로 실제 급식이 이루어지는 현장의 급식 지도현황 파악이 요구된다.

급식장소 및 급식지도와 관련하여 서울 공립유치원을 대상으로 조사한 이선례(2008)의 연구에서는 주로 급식이 이루어지는 장소가 각반 교실이 62.0%로 가장 많았으며 그 다음이 초등학교 식당(18.7%) 순으로 나타났다. 교사와 학부모를 대상으로 인식을 조사한 결과 교사의 경우는 급식 소요시간이 40~50분이 41.3%로 가장 많은 반면 학부모의 경우는 30~40분이 52.0%로 차이를 보였다. 한편, 배식유형은 교사와 학부모가 같이 배식한다는 응답이 가장 많았다. 급식 분량을 정하는 방법에 대해서 교사는 유아의 의견을 어느 정도 반영한다가 36.1%, 유아에 따라 다르게 고려한 분량을 준다 35.3%로 유사하게 나타난 반면 학부모는 유아에 따라 다르게 고려한 분량을 준다가 68%로 높게 나타났다. 이러한 결과는 유아의 급식지도에 있어 유아 개별에 대한 교사의 이해가 필요함과 함께 효과적인 급식지도를 위해서는 부모와의 상담 및 교육 등을 통한 가정과의 연계가 필요함을 시사한다.

선행연구 결과들을 볼 때 급·간식 운영의 여러 영역 중 위생 및 영양관리 또는 급식 운영 관리 등 일부 영역에 한정되거나 특정 기관이나 지역에 한정되어 연구가 진행되어 왔다. 따라서 전국규모의 다양한 기관유형 특성을 반영하여, 급·간식 관련 각 영역에 걸쳐 체계적으로 실태를 파악할 수 있는 연구가 요구된다.

### Ⅲ. 급·간식 운영 실태와 요구

#### 1. 기관의 급·간식 실태와 요구

##### 가. 기관의 급간식 운영 현황

###### 1) 급식대상자수

어린이집에서 급식을 제공하는 영아와 유아 현원을 살펴보면 다음 <표 III-1-1-1>과 같다. 영아에게 이유식을 제공하지 않는 경우가 69.5%로 높았으며, 제공할 경우 1-9명, 10-29명이라는 응답이 각각 13.0%, 12.0%로 유사하였다. 유아에게 급간식을 제공한다는 응답은 전체의 약 92.2%로 대다수가 급식을 제공하고 있다고 응답하였다. 제공하는 대상은 30명 이상인 경우가 67%로 높았다. 30명 이상이라고 응답한 경우는 국공립과 사회복지 법인인 경우 높게 나타났다.

<표 III-1-1-1> 급식대상자수 : 영아 및 유아-어린이집

단위: %(개소), 명

구분	영아 이유식					유아 급간식					계(수)
	0명	1 - 9명	10 - 29명	30명 이상	평균	0명	1 - 9명	10 - 29명	30명 이상	평균	
전체	69.5	13.0	12.0	5.5	5.06	7.8	2.8	22.3	67.0	60.37	100.0(600)
시설유형											
국공립	79.9	5.8	10.8	3.6	3.98	2.9	0.0	7.9	89.2	69.31	100.0(139)
사회법인	70.8	6.2	10.8	12.3	8.68	1.5	0.0	6.2	92.3	78.66	100.0( 65)
법인단체	69.6	13.0	13.0	4.3	4.28	4.3	0.0	21.7	73.9	55.80	100.0( 46)
민간	77.8	8.3	6.1	7.8	4.77	3.5	0.9	16.1	79.6	76.77	100.0(230)
가정	40.8	34.2	25.0	0.0	5.20	26.7	12.5	60.0	0.8	10.42	100.0(120)

주: 사회복지 법인을 줄여서 사회법인으로 표기함.

유치원에서 급식을 제공하는 영아와 유아 현원을 살펴보면 다음 <표 III-1-1-2>와 같다. 영아에게 이유식을 제공하지 않는 경우가 99.8%로 대부분의 유치원에서 제공하지 않는 것으로 나타났는데, 이는 유치원의 대상이 유아인 점을 비추어 볼 때 주 대상에 해당되지 않음으로 볼 수 있다.

유아에게 급간식을 제공한다는 응답은 전체의 약 98.2%로 대다수가 급식을

제공하고 있다고 응답하였다. 제공하는 대상은 30명 이상인 경우가 77.5%로 높았으며, 평균 급간식 대상자수는 약 89명이었다. 사립인 경우 공립에 비해 급간식 대상자수가 30명 이상인 경우가 많은 것으로 나타났다.

<표 III-1-1-2> 급식대상자수 : 영아 및 유아-유치원

단위: %(개소), 명

구분	영아 이유식			유아 급간식					계(수)
	0명	10 - 29명	평균	0명	1 - 9명	10 - 29명	30명 이상	평균	
전체	99.8	0.3	0.07	1.8	1.8	19.0	77.5	89.23	100.0(400)
시설유형									
공립단설	100.0	0.0	0.0	0.0	12.5	6.3	81.3	102.44	100( 16)
공립병설	99.3	0.7	0.17	3.3	3.3	42.1	51.3	38.61	100(152)
사립법인	100.0	0.0	0.0	2.2	0.0	2.2	95.7	123.65	100( 46)
사립사인	100.0	0.0	0.0	0.5	0.0	5.4	94.1	120.94	100(186)

## 2) 집단급식소 등록 여부

어린이집의 집단급식소 등록여부 관련하여 70.8%가 등록하였다고 응답하였는데, 등록비율은 국공립과 사회복지 법인, 법인·단체가 80%이상으로 나타난 반면, 민간은 74.3%로 나타났다. 지역규모별로 살펴보면, 대도시와 읍면지역에 비해 중소도시가 낮게 나타났으며, 이러한 집단급식소 등록여부는 정원과 현원의 수가 증가할수록 높게 나타났다.

<표 III-1-1-3> 집단급식소 등록 여부-어린이집

단위: %(개소)

구분	등록	미등록	해당 없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	70.8	12.7	16.5	100.0(600)	
시설유형					
국공립	91.4	4.3	4.3	100.0(139)	
사회법인	93.8	3.1	3.1	100.0( 65)	
법인단체	82.6	6.5	10.9	100.0( 46)	181.25(8)***
민간	74.3	11.7	13.9	100.0(230)	
가정	23.3	31.7	45.0	100.0(120)	
지역 규모					
대도시	76.1	10.1	13.8	100.0(355)	
중소도시	59.3	17.6	23.1	100.0(182)	17.04(4)**
읍면지역	74.6	12.7	12.7	100.0( 63)	

(표 III-1-1-3 계속)

구분	등록	미등록	해당 없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
현원					
20명 이하	26.6	31.5	41.9	100.0(124)	
50명 이하	44.6	25.4	30.0	100.0(130)	
80명 이하	93.8	1.8	4.5	100.0(112)	272.66(8)***
100명 미만	96.4	.9	2.7	100.0(110)	
100명 이상	99.2	.8	0.0	100.0(124)	

\*\*p < .01, \*\*\*p < .001

한편, 유치원의 집단급식소 등록여부 관련, 93.8%가 등록하였다고 응답하였는데, 사립보다 공립의 등록이 조금 더 높은 것으로 나타났다. 지역규모와 현원에 따른 통계적으로 유의미한 차이는 없었으나 읍면지역과 인원수 증가에 따른 등록률이 증가함을 볼 수 있다.

<표 III-1-1-4> 집단급식소 등록 여부-유치원

단위: %(개소)

구분	등록	미등록	해당 없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	93.8	2.8	3.5	100.0(400)	
시설유형					
공립단설	87.5	0.0	12.5	100( 16)	
공립병설	95.4	.7	3.9	100(152)	9.91(6)
사립법인	91.3	4.3	4.3	100( 46)	
사립사인	93.5	4.3	2.2	100(186)	
지역규모					
대도시	92.8	3.1	4.0	100.0(223)	
중소도시	94.7	2.3	3.1	100.0(131)	0.82(4)
읍면지역	95.7	2.2	2.2	100.0( 46)	
현원					
20명 이하	100.0	0.0	0.0	100.0( 17)	
50명 이하	89.6	4.2	6.3	100.0( 96)	
80명 이하	88.9	5.6	5.6	100.0( 72)	11.01(8)
100명 미만	96.3	0.0	3.7	100.0( 27)	
100명 이상	96.8	1.6	1.6	100.0(188)	

### 3) 급식 운영방법

어린이집 급식 운영방법으로는 대다수가 직영(97.8%)으로 운영하는 것으로 나타났다으며, 읍면지역이 다른 지역에 비해 직영과 위탁을 병행하는 비율이 높았

다. 시설유형 및 현원간의 차이는 통계적으로 유의하지 않았으나, 지역규모별 차이는 유의하였다.

<표 III-1-1-5> 급식 운영방법-어린이집

단위: %(개소)

구분	직영	위탁	직영 + 위탁	기타	계(수)	$\chi^2(df)$
전체	97.8	0.8	1.2	0.2	100.0(600)	
시설유형						
국공립	98.6	1.4	0.0	0.0	100.0(139)	
사회법인	96.9	3.1	0.0	0.0	100.0( 65)	
법인·단체	97.8	0.0	2.2	0.0	100.0( 46)	14.06(12)
민간	97.8	0.4	1.7	0.0	100.0(230)	
가정	97.5	0.0	1.7	0.8	100.0(120)	
지역규모						
대도시	98.3	0.6	1.1	0.0	100.0(355)	
중소도시	98.9	0.5	0.0	0.5	100.0(182)	16.28(6)*
읍면지역	92.1	3.2	4.8	0.0	100.0( 63)	
현원						
20명 이하	98.4	0.0	0.8	0.8	100.0(124)	
50명 이하	98.5	0.0	1.5	0.0	100.0(130)	
80명 이하	97.3	1.8	0.9	0.0	100.0(112)	9.11(12)
100명 미만	97.3	1.8	0.9	0.0	100.0(110)	
100명 이상	97.6	0.8	1.6	0.0	100.0(124)	

\* $p < .05$

유치원의 급식 운영방법도 대다수가 직영(97.3%)으로 운영하는 것으로 나타났으며, 현원별로는 20명 이하가 외부식사를 반입한다는 응답이 11.8%로 다른 규모에 비해 높게 나타났고 현원에 따른 유의미한 차이가 있었다.

<표 III-1-1-6> 급식 운영방법-유치원

단위: %(개소)

구분	직영	위탁	외부 식사 반입	직영 + 위탁	계(수)	$\chi^2(df)$
전체	97.3	1.3	1.3	0.3	100.0(400)	
시설유형						
공립단설	93.8	6.3	0.0	0.0	100( 16)	
공립병설	94.7	2.0	2.6	0.7	100(152)	
사립법인	97.8	2.2	0.0	0.0	100( 46)	12.17(9)
사립사인	99.5	0.0	0.5	0.0	100(186)	

(표 III-1-1-6 계속)

구분	직영	위탁	외부 식사 반입	직영 + 위탁	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
지역규모						
대도시	97.3	1.8	0.9	0.0	100.0(223)	7.42(6)
중소도시	97.7	0.8	0.8	0.8	100.0(131)	
읍면지역	95.7	0.0	4.3	0.0	100.0( 46)	
현원						
20명 이하	88.2	0.0	11.8	0.0	100.0( 17)	27.71 (12)**
50명 이하	95.8	1.0	3.1	0.0	100.0( 96)	
80명 이하	97.2	1.4	0.0	1.4	100.0( 72)	
100명 미만	96.3	3.7	0.0	0.0	100.0( 27)	
100명 이상	98.9	1.1	0.0	0.0	100.0(188)	

\*\*p < .01

## 나. 급간식 직무와 담당자

### 1) 영양사

어린이집의 영양사의 유무에 대해 있다는 응답이 26.8%로 나타났는데, 시설 유형별로는 사회복지법인과 민간인 경우 높게 나타났으며, 지역규모별로는 읍면 지역이 다른 지역에 비해 높았다. 현원별로는 50명 이하(11.5%), 80명 이하(15.2%), 100명 미만(15.5%) 집단 간의 큰 차이는 보이지 않았다. 고용형태로는 공동관리인 경우가 42.2%로 가장 높았으며, 정규직(36.6%), 계약직(15.5%)순이었다.

<표 III-1-2-1> 영양사 유무 및 고용형태-어린이집

단위: %(개소)

구분	영양사 유무	고용형태				계(수)
	있음	정규직	계약직	시간제	공동관리	
전체	26.8	36.6	15.5	5.6	42.2	100.0(161)
시설유형						
국공립	23.7	33.3	6.1	0.0	60.6	100.0( 33)
사회법인	36.9	37.5	20.8	0.0	41.7	100.0( 24)
법인·단체	15.2	57.1	14.3	0.0	28.6	100.0( 7)
민간	38.7	34.8	16.9	10.1	38.2	100.0( 89)
가정	6.7	50.0	25.0	0.0	25.0	100.0( 8)

(표 III-1-2-1 계속)

구분	영양사 유무	고용형태				계(수)
	있음	정규직	계약직	시간제	공동관리	
지역규모						
대도시	28.7	35.3	14.7	4.9	45.1	100.0(102)
중소도시	21.4	41.0	20.5	5.1	33.3	100.0( 39)
읍면지역	31.7	35.0	10.0	10.0	45.0	100.0( 20)
현원						
20명 이하	6.5	50.0	25.0	0.0	25.0	100.0( 8)
50명 이하	11.5	60.0	13.3	0.0	26.7	100.0( 15)
80명 이하	15.2	41.2	11.8	0.0	47.1	100.0( 17)
100명 미만	15.5	29.4	23.5	0.0	47.1	100.0( 17)
100명 이상	83.9	32.7	14.4	8.7	44.2	100.0(104)

한편 유치원의 영양사의 유무에 대해 있다는 응답이 82.5%로 나타났는데, 시설유형별로는 공립이 사립에 비해 높았으며, 지역규모별로는 읍면지역이 다른 지역에 비해 높았다. 고용형태로는 정규직인 경우가 47.9%로 가장 높았으며, 공동관리(27.6%), 계약직(20.3%) 순이었다.

&lt;표 III-1-2-2&gt; 영양사 유무 및 고용형태-유치원

단위: %(개소)

구분	영양사 유무	고용형태				계(수)
	있음	정규직	계약직	시간제	공동관리	
전체	82.5	47.9	20.3	4.2	27.6	100.0(400)
시설유형						
공립단설	87.5	57.1	28.6	7.1	7.1	100.0( 14)
공립병설	97.4	81.8	16.9	0.0	1.4	100.0(148)
사립법인	80.4	29.7	21.6	16.2	32.4	100.0( 37)
사립사인	70.4	13.7	22.9	5.3	58.0	100.0(131)
지역규모						
대도시	81.2	43.1	21.5	3.3	32.0	100.0(223)
중소도시	83.2	54.1	19.3	6.4	20.2	100.0(131)
읍면지역	87.0	52.5	17.5	2.5	27.5	100.0( 46)
현원						
20명 이하	94.1	56.3	31.3	0.0	12.5	100.0( 17)
50명 이하	86.5	84.3	14.5	0.0	1.2	100.0( 96)
80명 이하	75.0	77.8	14.8	1.9	5.6	100.0( 72)
100명 미만	37.0	70.0	30.0	0.0	0.0	100.0( 31)
100명 이상	88.8	18.0	23.4	7.8	50.9	100.0(184)

## 2) 조리사

어린이집의 조리사는 대다수(86.8%)가 있다고 응답하였는데, 기관 내 조리종사자의 평균은 1.55명이며, 이중 자격증을 보유한 조리사는 1.03명이었다. 조리사가 없는 경우는 가정어린이집, 중소도시, 현원 20명 이하인 경우 높게 나타났는데, 시설유형 및 현원에 따른 집단 간의 차이는 통계적으로 유의하였다.

<표 III-1-2-3> 조리사(취사부) 유무 및 조리종사자 수-어린이집

단위: %(개소), 명

구분	조리사 유무		조리종사자 수	자격증 보유자 수	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
	있음	없음	평균	평균		
전체	86.8	13.2	1.55	1.03	100.0(600)	
시설유형						200.19 (4)***
국공립	100.0	0.0	1.57	1.23	100.0(139)	
사회법인	100.0	0.0	1.71	1.14	100.0( 65)	
법인·단체	100.0	0.0	1.43	1.04	100.0( 46)	
민간	92.6	7.4	1.64	1.03	100.0(230)	
가정	48.3	51.7	1.10	0.41	100.0(120)	
지역규모						5.13(2)
대도시	87.6	12.4	1.57	1.08	100.0(355)	
중소도시	83.0	17.0	1.46	0.93	100.0(182)	
읍면지역	93.7	6.3	1.73	1.05	100.0( 63)	
현원						184.82(4)***
20명 이하	51.6	48.4	1.09	0.44	100.0(124)	
50명 이하	86.2	13.8	1.13	0.79	100.0(130)	
80명 이하	100.0	0.0	1.28	0.98	100.0(112)	
100명 미만	100.0	0.0	1.78	1.25	100.0(110)	
100명 이상	99.2	0.8	2.22	1.41	100.0(124)	

\*\*\**p* < .001

유치원의 조리사는 대다수(97.8%)가 있다고 응답하였는데, 기관 내 조리종사자의 평균은 2.88명이며, 이중 자격증을 보유한 조리사는 1.65명이었다. 조리종사자의 수는 공립(4.57)이 사립(1.68)에 비해 높게 나타났으며, 현원별로는 50명 이하가 다른 규모에 비해 더 많은 조리사를 가지고 있는 것으로 나타났다. 이는 병설유치원 등 초등학교 급식을 공동으로 이용하기 때문에 초등학교 조리사 수를 함께 산정함으로써 나타난 결과로 추측된다.

&lt;표 II-1-2-4&gt; 조리사(취사부) 유무 및 조리종사자 수-유치원

구분	조리사 유무		조리종사자 수	자격증 보유자 수	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
	있음	없음	평균	평균		
전체	97.8	2.3	2.88	1.65	100.0(400)	
시설유형						
공립단설	100.0	0.0	2.69	1.88	100( 16)	1.46(3)
공립병설	96.7	3.3	4.78	2.54	100(152)	
사립법인	97.8	2.2	1.78	1.13	100( 46)	
사립사인	98.4	1.6	1.65	1.05	100(186)	
지역규모						
대도시	98.2	1.8	2.65	1.52	100.0(223)	4.34(2)
중소도시	98.5	1.5	3.23	1.90	100.0(131)	
읍면지역	93.5	6.5	3.02	1.60	100.0( 46)	
현원						
20명 이하	88.2	11.8	2.93	1.87	100.0( 17)	14.30(4)**
50명 이하	94.8	5.2	4.47	2.43	100.0( 96)	
80명 이하	100.0	0.0	3.69	1.85	100.0( 72)	
100명 미만	100.0	0.0	1.96	1.56	100.0( 27)	
100명 이상	98.9	1.1	1.92	1.20	100.0(188)	

\*\* $p < .01$ 

### 3) 급간식 관련 직무 담당자

급간식관리의 책임자는 원장이라는 응답이 81.5%로 가장 높았으며, 조리사(12.0%), 영양사(4.0%) 순이었다. 원장이라고 응답한 경우는 가정어린이집의 경우 99.2%로 높게 나타났으며, 현원이 적을수록 응답률은 높았다. 식단 작성자는 원장(32.3%), 영양사(23.8%), 없다(19.7%) 순으로 나타났다. 한편 식단 수정자는 원장(54.2%), 조리사(16.3%) 순이었는 데, 이는 식단 수정에 있어 조리과정을 담당하는 조리사의 의견이 반영됨을 시사한다. 식재료 구매는 주로 원장(55.0%)과 조리사(31.8%)가 담당하는 것으로 나타났으며, 원장이 담당하는 경우는 가정어린이집으로 추측된다.

검식 담당자로는 위와 유사하게 원장(45.0%)과 조리사(37.2%)가 주로 담당하는 것으로 나타났으며, 배식은 주로 교사(51.3%)와 조리사(35.5%)에 이루어지는 것으로 나타났다.

&lt;표 III-1-2-5&gt; 급간식 관련 직무 담당-어린이집

단위: %(개소)

구분	원장	원감	교사	영양사	조리사	기타	없다	계(수)
급간식책임	81.5	1.5	1.0	4.0	12.0	-	-	100.0(600)
식단작성	32.3	3.5	4.5	23.8	11.7	4.5	19.7	100.0(600)
식단수정	54.2	6.3	4.7	12.3	16.3	3.7	2.5	100.0(600)
식재료구매	55.0	3.7	3.7	4.8	31.8	-	1.0	100.0(600)
검식담당	45.0	4.8	6.5	5.0	37.2	-	1.5	100.0(600)
배식담당	9.8	1.2	51.3	1.8	35.5	0.2	0.2	100.0(600)

한편 유치원의 급간식관리의 책임자는 원장이라는 응답이 71.8%로 가장 높았으며, 영양사(18.5%), 조리사(4.3%) 순이었다. 식단 작성자와 수정자가 영양사라는 응답이 각각 71.3%, 49.0%로서 어린이집과 달리 영양사의 비율이 높았다. 식재료 구매는 주로 영양사(43.3%)와 원장(25.5%), 조리사(23.3%)가 담당하는 것으로 나타났다.

검식 담당자로는 영양사(42.5%)와 조리사(29.5%)가 주로 담당하는 것으로 나타났다. 배식은 주로 교사(49.5%)와 조리사(30.0%)에 이루어지는 것으로 나타났다.

&lt;표 III-1-2-6&gt; 급간식 관련 직무 담당-유치원

단위: %(개소)

구분	원장	원감	교사	영양사	조리사	기타	없다	계(수)
급간식책임	71.8	3.5	2.0	18.5	4.3	-	-	100.0(400)
식단작성	13.8	2.3	4.0	71.3	5.3	0.3	3.3	100.0(400)
식단수정	31.0	5.8	4.8	49.0	8.3	0.8	0.5	100.0(400)
식재료구매	25.5	3.0	2.5	43.3	23.3	1.3	1.3	100.0(400)
검식담당	17.0	3.8	6.3	42.5	29.5	-	1.0	100.0(400)
배식담당	1.5	0.8	49.5	16.3	30.0	0.5	1.5	100.0(400)

## 다. 영양 및 식단 관리

### 1) 식단 계획 시 주요정보 습득처

어린이집에서의 식단 계획 시에 주로 참고하는 정보 습득처로는 어린이급식관리지원센터(45.2%)와 육아종합지원센터(41.0%)가 주된 정보처로 나타났으며, 가정어린이집은 육아종합지원센터의 정보를 더 많이 이용하는 것으로 나타났다.

&lt;표 III-1-3-1&gt; 식단 계획 참고 주요 정보 습득처-어린이집

구분	어린이 급식관 리지원 센터	육아 종합지 원센터	영양사 관련 전용사이 트 이용	유치원/ 어린이집 연합회	영양사 협회	보건소	기타	계 (수)
전체	45.2	41.0	4.3	3.5	1.8	1.8	2.4	100.0(600)
시설유형								
국공립	47.5	38.1	6.5	1.4	1.4	2.2	2.8	100.0(139)
사회법인	55.4	32.3	3.1	3.1	3.1	1.5	1.5	100.0( 65)
법인·단체	52.2	28.3	4.3	4.3	0.0	2.2	8.7	100.0( 46)
민간	46.5	36.1	5.7	4.8	3.0	2.6	1.2	100.0(230)
가정	31.7	63.3	0.0	3.3	0.0	0.0	1.6	100.0(120)

주: 기타로는 생태공동체, 생협, 풀무원, 인터넷, 지구청등이 포함됨.

한편 유치원은 식단 계획시에 주로 참고하는 정보 습득처로는 영양사 관련 전용사이트(24.5%)와 어린이급식관리지원 센터 이용(23.3%)이 유사한 비율로 나타났다으며, 이외 영양사 협회(18.3%)와 교육청 사이트(17.3%)를 이용하였다.

&lt;표 III-1-3-2&gt; 식단 계획 참고 주요 정보 습득처-유치원

단위: %(개소)

구분	영양사 관련 전용사 이트 이용	어린이 급식 관리 지원 센터	영양사 협회	교육청	유치원 연합회	보건소	없다	기타	계(수)
전체	24.5	23.3	18.3	17.3	10.5	2.0	1.0	3.6	100.0(400)
시설유형									
공립단설	25.0	12.5	31.3	25.0	6.3	0.0	0.0	0.0	100( 16)
공립병설	38.2	4.6	32.9	14.5	5.3	1.3	.7	2.5	100(152)
사립법인	17.4	28.3	6.5	23.9	13.0	2.2	4.3	4.4	100( 46)
사립사인	15.1	38.2	8.1	17.2	14.5	2.7	.5	3.7	100(186)

주: 기타로는 학원단체, 푸드머즈, 영양사가자체적으로, 생협, 생태유아공동체, 전문서적, 근로복지공단영육아관련, 아이쿱생협, 지인동료 등이 포함됨.

## 2) 식단 계획 시 고려하는 점

어린이집에서 식단 계획 시에 가장 중요하게 고려하는 점은 영양권장량이 83.2%로 가장 높았으며, 유아들의 기호(10.0%), 급식비 운영(2.7%) 순이었다. 영양권장량을 우선순위로 고려한다고 응답한 비율은 사회복지법인이 다른 시설유

형에 비해 높았다.

<표 III-1-3-3> 식단 계획 시 가장 중요하게 고려하는 점(1순위)-어린이집

구분	영양 권장량	유아 들의 기호	급식비 운영	조리의 편의성	재료 구입 용이성	학부모 요구	없다	기타	계(수)
전체	83.2	10.0	2.7	1.5	1.0	0.7	0.3	0.8	100.0(600)
시설유형									
국공립	84.9	6.5	3.6	0.7	2.2	0.0	0.0	2.1	100.0(139)
사회법인	90.8	6.2	0.0	1.5	0.0	0.0	1.5	0.0	100.0( 65)
법인·단체	82.6	15.2	0.0	0.0	0.0	0.0	2.2	0.0	100.0( 46)
민간	80.0	11.3	4.8	1.7	0.9	1.3	0.0	0.0	100.0(230)
가정	83.3	11.7	0.0	2.5	0.8	0.8	0.0	0.8	100.0(120)

주: 기타로는 재료 보관의 편리성, 제철에 나온 신선한 재료, 안전성, 영양사의 레지피 등이 포함됨.

유치원에서 식단 계획 시에 가장 중요하게 고려하는 점도 영양권장량이 86.0%로 가장 높았으며, 유아들의 기호(9.3%), 급식비 운영(3.8%) 순이었다.

<표 III-1-3-4> 식단 계획 시 가장 중요하게 고려하는 점(1순위)-유치원

단위: %(개소)

구분	영양 권장량	유아 들의 기호	급식비 운영	재료 구입 용이성	재료 보관의 편리성	제철에 나온 신선한 재료	유기농 재료	계(수)
전체	86.0	9.3	3.8	0.3	0.3	0.3	0.3	100.0(400)
시설유형								
공립단설	87.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0( 16)
공립병설	89.5	2.6	7.2	0.0	0.7	0.0	0.0	100.0(152)
사립법인	82.6	15.2	2.2	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0( 46)
사립사인	83.9	12.9	1.6	0.5	0.0	0.5	0.5	100.0(186)

### 3) 식단 작성시 어려운 점

어린이집에서 식단 작성시 어려운 점으로는 칼로리(열량) 계산의 어려움(25.2%), 없다(23.8%), 예산 부족(15.5%), 영양에 대한 전문지식 부족(14.2%)순으로 나타났다. 시설유형별로는 사회복지법인과 법인·단체에서 열량 계산의 어려움이 있다는 응답을 보였다.

&lt;표 III-1-3-5&gt; 식단 작성 시 어려운 점-어린이집

단위: %(개소)

구분	칼로리 (열량) 계산의 어려움	없다	예산 부족	영양 관련 전문 지식 부족	식품과 조리법 관련 지식 부족	식단 작성 관련 전문지 식 부족	조리 종사 자의 비율 낮음	기타	계(수)
전체	25.2	23.8	15.5	14.2	10.7	7.7	4.0	2.0	100.0(600)
시설유형									
국공립	21.6	23.7	10.8	13.7	10.1	9.4	9.4	2.1	100.0(139)
사회법인	32.3	21.5	26.2	10.8	3.1	7.7	1.5	0.0	100.0( 65)
법인·단체	30.4	17.4	13.0	13.0	6.5	10.9	2.2	6.5	100.0( 46)
민간	26.5	26.5	14.8	11.7	12.6	5.7	3.5	1.7	100.0(230)
가정	20.8	22.5	17.5	21.7	13.3	8.3	.8	1.6	100.0(120)

주: 기타로는 아이들 기호 및 식성 맞추기, 제품구입의 용이성, 신메뉴 개발, 학부모의 요구, 연령이 다양한 아이들이 있어서 등이 포함됨.

한편 유치원의 식단 작성시 어려운 점으로는 예산부족(26.8%)이 가장 많았으며, 없다(20.3%)와 칼로리 열량 계산의 어려움(20.0%)이 유사하게 나타났다. 공립병설인 경우 예산부족이 사립법인(13.0%)보다 약 세 배가량 높은(42.1%) 응답률을 보였다.

&lt;표 III-1-3-6&gt; 식단 작성 시 어려운 점-유치원

단위: %(개소)

구분	예산 부족	없다	칼로리 (열량) 계산의 어려움	조리 종사 자의 비율 낮음	영양 관련 전문 지식 부족	식품과 조리법 관련 지식 부족	식단 작성 관련 전문 지식 부족	아이들 기호 및 식성 맞추기	특이 체질 아동 고려 식단	계(수)
전체	26.8	20.3	20.0	11.8	9.0	6.0	5.8	1.8	0.3	100.0(400)
시설유형										
공립단설	18.8	31.3	12.5	12.5	0.0	6.3	6.3	12.5	0.0	100.0( 16)
공립병설	42.1	18.4	7.9	18.4	3.3	3.9	3.3	3.3	0.7	100.0(152)
사립법인	13.0	30.4	19.6	10.9	8.7	10.9	6.5	0.0	0.0	100.0( 46)
사립사인	18.3	18.3	30.6	6.5	14.5	6.5	7.5	0.0	0.0	100.0(186)

#### 4) 식재료 구매 방법

어린이집의 식재료 구매 방법으로는 직접구매가 73.8%로 가장 많았으며, 그

다음이 위탁구매와 공동구매 순으로 나타났다. 직접구매의 경우, 가정어린이집이 다른 시설유형에 비해 높은 것으로 나타났다.

<표 III-1-3-7> 식재료 구매 방식(중복응답)-어린이집

단위: %(개소)

구분	직접 구매	위탁 구매	공동 구매	기타	(수)
전체	73.8	30.4	20.2	0.5	100.0(600)
시설유형					
국공립	62.6	33.1	23.0	0.7	100.0(139)
사회법인	66.2	32.3	20.0	0.0	100.0( 65)
법인·단체	69.6	34.8	26.1	0.0	100.0( 46)
민간	75.5	36.2	18.3	0.8	100.0(230)
가정	89.2	13.3	18.3	0.0	100.0(120)

유치원의 식재료 구매 방법으로는 직접구매가 50.3%로 가장 많았으며, 위탁구매와 공개입찰 순으로 나타났다. 직접구매의 경우, 전반적으로 사립(65.2%~76.3%)이 공립(15.8%~31.3%)에 비해 높았다.

<표 III-1-3-8> 식재료 구매 방식(중복응답)-유치원

단위: %(개소)

구분	직접 구매	위탁 구매	공개입찰	공동 구매	기타	(수)
전체	50.3	30.0	26.5	12.5	1.3	100.0(400)
시설유형						
공립단설	31.3	37.5	31.3	6.3	6.3	100.0( 16)
공립병설	15.8	21.1	64.5	22.4	1.3	100.0(152)
사립법인	65.2	41.3	2.2	8.7	2.2	100.0( 46)
사립사인	76.3	33.9	1.1	5.9	0.5	100.0(186)

## 5) 식재료 구매 횟수

어린이집의 식재료 구매 빈도는 매일(47.5%), 주 1회 이상(39%), 필요할 때마다(13.2%) 응답 순이었다. 매일 구매한다고 응답한 비율은 국공립인 경우 높았으며, 지역규모별로는 대도시가 다른 지역에 비해 높았다. 한편, 현원이 100명 이상인 경우 매일 구매의 비율이 57.3%로 다른 현원규모에 비해 높았다. 시설유형, 지역규모 및 현원규모에 따른 식재료 구매빈도의 차이는 통계적으로 모두 유의하였다.

&lt;표 III-1-3-9&gt; 식재료 구매 빈도-어린이집

단위: %(개소)

구분	매일	주 1회 이상	월 1회 이상	필요할 때 마다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	47.5	39.0	0.3	13.2	100.0(600)	
시설유형						
국공립	62.6	30.2	0.0	7.2	100.0(139)	
사회법인	53.8	32.3	0.0	13.8	100.0( 65)	
법인·단체	39.1	58.7	0.0	2.2	100.0( 46)	43.98(12)***
민간	46.1	37.8	0.0	16.1	100.0(230)	
가정	32.5	47.5	1.7	18.3	100.0(120)	
지역규모						
대도시	51.8	34.9	0.3	13.0	100.0(355)	
중소도시	46.2	42.3	0.5	11.0	100.0(182)	15.79(6)*
읍면지역	27.0	52.4	0.0	20.6	100.0( 63)	
현원						
20명 이하	31.5	48.4	1.6	18.5	100.0(124)	
50명 이하	49.2	36.9	0.0	13.8	100.0(130)	
80명 이하	51.8	40.2	0.0	8.0	100.0(112)	29.13(12)**
100명 미만	48.2	40.9	0.0	10.9	100.0(110)	
100명 이상	57.3	29.0	0.0	13.7	100.0(124)	

주: 기타에는 신선한 제철제품, 품목에 따라 여러 업체라 구매가 번거롭다, 현품설명에 맞는 식품공급여부, 매일 장보는일, 분량조절부분, 거리가 멀다 등이 포함됨.

\* $p < .05$ , \*\* $p < .01$ , \*\*\* $p < .001$

유치원의 식재료 구매 빈도는 매일(57.0%), 주 1회 이상(29.6%), 필요할 때마다(7.0%) 응답 순이었으며, 매일 구매한다고 응답한 비율은 공립단설이 가장 높았으며, 사립사인이 가장 낮은 비율(44.6%)을 보였다. 지역규모별로 살펴보면, 읍면지역이 대도시나 중소도시에 비해 매일 구매한다고 응답한 비율이 높았으나, 통계적으로 유의한 차이는 없었다. 현원규모별로 보면, 100명 미만과 100명 이상인 경우 다른 현원규모에 비해 매일 구매의 비율이 낮았다. 반면, 시설유형 및 현원규모에 따른 식재료 구매빈도의 차이는 통계적으로 유의하였다.

&lt;표 III-1-3-10&gt; 식재료 구매 빈도-유치원

단위: %(개소)

구분	매일	주 1회 이상	월 1회 이상	필요할 때 마다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	57.0	29.6	6.3	7.0	100.0(398)	

구분	매일	주 1회 이상	월 1회 이상	필요할 때 마다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
<b>시설유형</b>						
공립단설	87.5	12.5	0.0	0.0	100( 16)	60.72(9)***
공립병설	65.3	14.0	13.3	7.3	100(152)	
사립법인	69.6	28.3	0.0	2.2	100( 46)	
사립사인	44.6	44.1	2.7	8.6	100(186)	
<b>지역규모</b>						
대도시	56.3	30.2	6.3	7.2	100.0(222)	6.05(6)
중소도시	56.2	32.3	6.9	4.6	100.0(130)	
읍면지역	63.0	19.6	4.3	13.0	100.0( 46)	
<b>현원</b>						
20명 이하	62.5	25.0	12.5	0.0	100.0( 16)	22.36(12)*
50명 이하	67.7	13.5	9.4	9.4	100.0( 96)	
80명 이하	63.4	22.5	9.9	4.2	100.0( 71)	
100명 미만	51.9	37.0	3.7	7.4	100.0( 27)	
100명 이상	49.5	39.9	3.2	7.4	100.0(188)	

\*p < .05, \*\*\*p < .001

### 6) 식재료 구매시 어려운 점

어린이집의 식재료 구매의 어려운 점으로는 공급업체의 선정이 33.1%로 가장 많았으며, 검수(26.8%)와 발주서 작성(20.0%)에 대한 부분도 식재료 구매의 어려움으로 인식하였다. 시설유형별로는 가정어린이집과 민간어린이집이 다른 기관에 비해 공급업체 선정을 어려움으로 인식하는 비율이 높았으며, 법인·단체의 경우, 검수를 식재료 구매의 어려운 점이라고 응답한 비율이 높았다.

<표 III-1-3-11> 식재료 구매 시 가장 어려운 점-어린이집

구분	단위: %(개소)						계(수)
	공급업체 선정	검수	발주서 작성	없다	품질상품	기타	
전체	33.1	26.8	20.0	11.5	3.0	5.7	100.0(574)
<b>시설유형</b>							
국공립	30.1	17.3	25.6	14.3	7.5	5.5	100.0(133)
사회법인	30.8	23.1	26.2	12.3	0.0	7.6	100.0( 65)
법인·단체	25.6	39.5	16.3	7.0	2.3	9.3	100.0( 43)
민간	35.0	30.9	19.1	9.5	1.8	3.8	100.0(220)
가정	37.2	27.4	13.3	13.3	1.8	7.1	100.0(113)

(표 III-1-3-11 계속)

구분	공급업체 선정	검수	발주서 작성	없다	품질상품	기타	계(수)
현원							
20명 이하	35.3	28.4	12.9	12.9	2.6	7.8	100.0(116)
50명 이하	43.3	30.0	11.7	9.2	3.3	2.4	100.0(120)
80명 이하	38.2	20.0	21.8	11.8	2.7	5.4	100.0(110)
100명 미만	24.3	21.5	26.2	14.0	3.7	10.3	100.0(107)
100명 이상	24.0	33.1	28.1	9.9	2.5	2.5	100.0(121)

유치원의 식재료 구매의 어려운 점으로는 공급업체의 선정이 40.7%로 가장 많았으며, 검수(30.8%)와 발주서 작성(17.2%)에 대한 부분도 식재료 구매의 어려움으로 인식하였다. 시설유형별로는 공립이 사립에 비해 공급업체 선정을 어려움으로 인식하는 비율이 높았으며, 지역규모별로는 읍면지역이 다른 지역에 비해 높았다. 한편 검수의 경우, 사립이 공립에 비해 식재료 구매의 어려움으로 응답한 비율이 높았으며, 현원규모별로는 100명 이상이 검수에 대한 어려움을 높게 인식하는 것으로 나타났다.

&lt;표 III-1-3-12&gt; 식재료 구매 시 가장 어려운 점-유치원

단위: %(개소)

구분	공급업체의 선정	검수	발주서 작성	없다	기타	계(수)
전체	40.7	30.8	17.2	8.9	2.4	100.0(383)
시설유형						
공립단설	46.7	20.0	20.0	13.3	0.0	100.0( 15)
공립병설	53.7	20.4	12.2	9.5	4.2	100.0(147)
사립법인	37.5	35.0	17.5	7.5	2.5	100.0( 40)
사립사인	30.4	39.2	21.0	8.3	1.2	100.0(181)
지역규모						
대도시	37.4	35.0	14.5	10.3	2.8	100.0(214)
중소도시	41.9	25.0	23.4	7.3	2.4	100.0(124)
읍면지역	53.3	26.7	13.3	6.7	0.0	100.0( 45)
현원					0.0	
20명 이하	62.5	18.8	12.5	6.3	0.0	100.0( 16)
50명 이하	58.7	16.3	12.0	9.8	3.3	100.0( 92)
80명 이하	42.0	31.9	17.4	5.8	2.8	100.0( 69)
100명 미만	30.8	23.1	26.9	15.4	3.8	100.0( 26)
100명 이상	30.6	40.0	18.9	8.9	1.7	100.0(180)

주: 기타로는 예산확보, 신선한재철제품, 현품설명에 맞는 식품 공급 여부, 매일 장보는 일, 품질상품, 친환경제품 등이 포함됨.

### 7) 식재료 보관 및 저장 기준 준수

어린이집의 식재료 보관 및 저장 기준 준수정도 평균은 3.77점으로 대부분의 기관이 식재료 보관 및 저장 기준을 잘 준수하는 것으로 나타났다. 한편, 식재료 보관 및 저장 기준 준수 시 어려운 점에 대해 제품명과 유통기한 표시하기(33.5%), 식재료의 보관온도 준수하기(22.5%), 대용량 나누어 보관하기(15.7%) 등의 순으로 응답하였다. 시설유형별로는 가정어린이집이 다른 시설유형에 비해, 다른 지역에 비해 읍면지역이 제품명과 유통기한 표시하기가 식재료 보관 및 저장 기준 준수의 어려움 점으로 응답한 비율이 높았다.

<표 III-1-3-13> 식재료의 보관 및 저장 기준 준수 정도와 어려운 점-어린이집  
단위: 점, %(개소)

구분	기준 준수 정도	제품명 유통기한 표시	보관 온도 준수	대용량 나누어 보관	식재료 저장 기간 준수	식재료 보관 장소 준수	없다	계(수)
전체	3.77	33.5	22.5	15.7	13.7	13.0	1.7	100.0(600)
시설유형								
국공립	3.82	34.5	23.0	12.2	15.1	12.2	2.9	100.0(139)
사회법인	3.80	30.8	24.6	15.4	12.3	13.8	3.1	100.0( 65)
법인·단체	3.83	37.0	23.9	15.2	8.7	13.0	2.2	100.0( 46)
민간	3.73	29.6	24.3	16.5	13.5	15.7	0.4	100.0(230)
가정	3.73	40.0	16.7	18.3	15.0	8.3	1.7	100.0(120)
지역규모								
대도시	3.78	32.7	21.4	16.3	14.9	13.5	1.1	100.0(355)
중소도시	3.73	31.9	25.8	16.5	12.1	11.5	2.2	100.0(182)
읍면지역	3.76	42.9	19.0	9.5	11.1	14.3	3.2	100.0( 63)
현원								
20명 이하	3.72	41.1	15.3	18.5	15.3	8.1	1.6	100.0(124)
50명 이하	3.69	26.9	23.8	13.8	13.1	21.5	0.8	100.0(130)
80명 이하	3.83	30.4	24.1	16.1	13.4	12.5	3.6	100.0(112)
100명미만	3.75	34.5	23.6	14.5	10.9	13.6	2.7	100.0(110)
100명이상	3.85	34.7	25.8	15.3	15.3	8.9	0.0	100.0(124)

유치원도 식재료 보관 및 저장 기준 준수정도는 평균 3.77로 나타나 기준을 잘 준수하는 것으로 나타났다. 시설유형별로는 공립이 사립보다 높았으며, 현원의 경우, 50명 이하가 가장 높았다. 한편, 식재료 보관 및 저장 기준 준수 시 어려운 점에 대해 식재료의 보관온도 준수하기(32.0%), 대용량 나누어 보관하기

(19.8%), 제품명과 유통기한 표시하기(19.5%)등의 순으로 응답하였다. 다른 지역에 비해 읍면지역과 20명 이하인 경우 식재료의 보관온도 준수하기가 식재료 보관 및 저장 기준 준수가 어렵다고 응답한 비율이 높았다.

<표 III-1-3-14> 식재료의 보관 및 저장 기준 준수 정도와 어려운 점-유치원

단위: 점, %(개소)

구분	기준 준수 정도	식재료 보관온도 준수	대용량 나누어 보관	제품명 유통기한 표시	식재료 보관장소 준수	식재료 저장기간 없다	계(수)
전체	3.77	32.0	19.8	19.5	13.0	11.8	4.0 100.0(400)
시설유형							
공립단설	3.88	50.0	18.8	6.3	0.0	12.5	12.5 100.0( 16)
공립병설	3.86	32.9	22.4	17.8	8.6	9.9	8.6 100.0(152)
사립법인	3.80	19.6	17.4	26.1	19.6	17.4	0.0 100.0( 46)
사립사인	3.68	32.8	18.3	20.4	16.1	11.8	.5 100.0(186)
지역규모							
대도시	3.73	31.8	17.5	18.4	13.9	15.2	3.1 100.0(223)
중소도시	3.82	30.5	21.4	20.6	15.3	6.9	5.3 100.0(131)
읍면지역	3.83	37.0	26.1	21.7	2.2	8.7	4.3 100.0( 46)
현원							
20명이하	3.71	41.2	17.6	11.8	11.8	0.0	17.6 100.0( 17)
50명이하	3.91	38.5	24.0	14.6	4.2	11.5	7.3 100.0( 96)
80명이하	3.72	29.2	16.7	23.6	18.1	9.7	2.8 100.0( 72)
100명미만	3.74	22.2	25.9	25.9	7.4	11.1	7.4 100.0( 27)
100명이상	3.73	30.3	18.1	20.2	16.5	13.8	1.1 100.0(188)

## 라. 조리 관리

### 1) 영아를 위한 급식 제공 형태

영아를 위한 급식 방법으로는 유아와 같은 식단을 사용하되 영아에게 적합한 조리법으로 변경, 혹은 적합한 음식으로 변경하여 제공한다는 응답이 50.8%로 가장 많았다. 영아용 식단을 따로 작성하여 이유식을 제공한다는 응답은 가정어린이집의 경우 60.0%로 높았는데, 이는 영아의 비율이 높은 가정어린이집의 특성을 반영한다고 볼 수 있다.

<표 III-1-4-1> 영아를 위한 급식 방법-어린이집

단위: %(개소)

구분	유아 식단/ 조리법, 음식 변경	영아용 식단/ 이유식 따로	영유아 똑같이 조리, 급식	해당사 항 없음 (유아만 있음)	영아 도시락 지참	급식지 원센터 식단표	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	50.8	25.3	18.3	4.3	1.0	0.2	100.0(600)	
시설유형								
국공립	55.4	20.1	20.1	2.9	0.7	0.7	100.0(139)	131.72 (20)***
사회법인	55.4	7.7	30.8	4.6	1.5	0.0	100.0( 65)	
법인·단체	56.5	17.4	26.1	0.0	0.0	0.0	100.0( 46)	
민간	54.8	17.0	20.9	7.4	0.0	0.0	100.0(230)	
가정	33.3	60.0	1.7	1.7	3.3	0.0	100.0(120)	
지역규모								
대도시	53.8	26.2	14.4	4.5	0.8	0.3	100.0(355)	13.42 (10)
중소도시	45.6	25.8	22.5	4.9	1.1	0.0	100.0(182)	
읍면지역	49.2	19.0	28.6	1.6	1.6	0.0	100.0( 63)	
현원								
20명 이하	33.9	58.1	4.0	1.6	2.4	0.0	100.0(124)	133.77 (20)***
50명 이하	46.2	32.3	15.4	4.6	0.8	0.8	100.0(130)	
80명 이하	59.8	10.7	21.4	7.1	0.9	0.0	100.0(112)	
100명 미만	56.4	15.5	25.5	1.8	0.9	0.0	100.0(110)	
100명 이상	59.7	7.3	26.6	6.5	0.0	0.0	100.0(124)	

\*\*\*p < .001

## 2) 조리 후 검식 여부 및 검식일지 작성

어린이집의 조리 후 검식은 대체로 잘하고 있다는 응답이 96.3%로 대다수 기관에서 조리 후 검식이 잘 이루어지는 반면, 검식일지 작성은 별로 하고 있지 않다는 응답이 22.0%로 나타났다. 검식일지 작성 관련 잘하고 있지 않다는 응답은 가정 어린이집이 다른 시설유형에 비해 높았다. 반면 국공립, 사회복지법인 및 민간의 경우 검식일지 기록을 잘하고 있다고 응답한 비율이 평균보다 높게 나타났다.

한편, 조리 후 검식 여부에 있어 시설유형 및 지역규모간의 차이는 유의미한 반면, 검식일지 기록 정도에서는 시설유형과 현원규모간의 차이가 통계적으로 유의미하였다.

&lt;표 III-1-4-2&gt; 조리 후 검식 여부 및 검식일지 작성-어린이집

단위: %(개소)

구분	조리 후 검식 여부			검식일지 기록 정도			계(수)
	전혀 또는 별로 하고 있지 않다	대체로 또는 매우 잘 하고 있다.	X <sup>2</sup> (df)	전혀 또는 별로 하고 있지 않다	대체로 또는 매우 잘 하고 있다.	X <sup>2</sup> (df)	
전체	3.7	96.3		22.0	78.0		100.0(600)
시설유형							
국공립	2.2	97.8		12.2	87.8		100.0(139)
사회복지법인	4.6	95.4	21.73 (12)*	13.8	86.2	59.28 (12)***	100.0( 65)
법인·단체	10.9	89.1		23.9	76.1		100.0( 46)
민간	2.2	97.8		19.1	80.9		100.0(230)
가정	5.0	95.0		42.5	57.5		100.0(120)
지역규모							
대도시	2.8	97.2	16.05 (6)*	20.6	79.4	5.01(6)	100.0(355)
중소도시	3.8	96.2		24.7	75.3		100.0(182)
읍면지역	7.9	92.1		22.2	77.8		100.0( 63)
현원							
20명 이하	5.6	94.4	17.37 (12)	42.7	57.3	66.19 (12)***	100.0(124)
50명 이하	4.6	95.4		26.2	73.8		100.0(130)
80명 이하	1.8	98.2		17.0	83.0		100.0(112)
100명 미만	5.5	94.5		10.9	89.1		100.0(110)
100명 이상	0.8	99.2		11.3	88.7		100.0(124)

\* $p < .05$ , \*\*\* $p < .001$ 

유치원의 조리 후 검식은 대체로 잘하고 있다는 응답이 98.5%로 대다수 기관에서 조리 후 검식이 잘 이루어지고 있었으며, 검식일지 작성은 잘 하고 있다는 응답도 88.8%로 높았다.

&lt;표 III-1-4-3&gt; 조리 후 검식 여부 및 검식일지 작성-유치원

단위: %(개소)

구분	조리 후 검식 여부			검식일지 기록 정도			계(수)
	전혀 또는 별로 하고 있지 않다	대체로 또는 매우 잘 하고 있다.	X <sup>2</sup> (df)	전혀 또는 별로 하고 있지 않다	대체로 또는 매우 잘 하고 있다.	X <sup>2</sup> (df)	

(표 III-1-4-3 계속)

구분	조리 후 검식 여부			검식일지 기록 정도			계(수)
	전혀 별로 있지 않다	대체로 또는 매우 잘 하고 있다.	X <sup>2</sup> (df)	전혀 별로 있지 않다	대체로 또는 매우 잘 하고 있다.	X <sup>2</sup> (df)	
전체	1.5	98.5		11.3	88.8		100.0(400)
시설유형							
공립단설	0.0	100.0		6.3	93.8		100.0( 16)
공립병설	1.3	98.7	69.01	2.0	98.0	73.95	100.0(152)
사립법인	4.3	95.7	(9)***	10.9	89.1	(9)***	100.0( 46)
사립사인	1.1	98.9		19.4	80.6		100.0(186)
지역규모							
대도시	.9	99.1		15.2	84.8		100.0(223)
중소도시	3.1	96.9	11.55(6)	6.1	93.9	10.25(6)	100.0(131)
읍면지역	0.0	100.0		6.5	93.5		100.0( 46)
현원							
20명 이하	5.9	94.1		5.9	94.1		100.0( 17)
50명 이하	0.0	100.0		2.1	97.9		100.0( 96)
80명 이하	2.8	97.2	45.50	11.1	88.9	43.27	100.0( 72)
100명 미만	0.0	100.0	(12)***	18.5	81.5	(12)***	100.0( 27)
100명 이상	1.6	98.4		15.4	84.6		100.0(188)

\*\*\*p < .001

### 3) 배식

어린이집의 배식시의 준수사항에 대해서는 평균 3.68점으로 4점 척도에서 꽤 높은 점수로 배식 담당자들이 대체로 또는 매우 잘 알고 있다고 응답하였다. 한편 배식 시 준수사항 중 가장 지키기 어려운 점으로는 조리완료 식품의 2차 오염 방지(31.2%), 잔반 처리하기(21.2%), 배식량에 대한 훈련(20.2%)순으로 나타나, 대부분의 배식담당자들이 배식 시의 준수사항에 대해 잘 알고 있는 반면, 실제 현장에서 배식 시 준수사항 실행에 어려움을 갖고 있음을 시사한다.

<표 III-1-4-4> 배식 시 준수사항 인지정도과 지키기 어려운 것-어린이집

단위: 점, %(개소)

구분	배식 준수 사항 인지	조리완료 2차 오염 방지	잔반 처리	배식량 훈련	배식도구 복장 갖춤	조리 후 2시간 이내 배식	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
----	----------------------	------------------------	----------	-----------	------------------	-------------------------	------------------------	------

(표 III-1-4-4 계속)

구분	배식 준수 사항 인지	조리완료 2차 오염 방지	잔반 처리	배식량 훈련	배식도구 복장 갖춤	조리 후 2시간 이내 배식	$\chi^2$ (df)	계(수)
전체	3.68	31.2	21.2	20.2	17.8	9.7		100.0 (600)
시설유형							17.69 (16)	
국공립	3.75	36.0	21.6	18.7	17.3	6.5		100.0(139)
사회법인	3.80	30.8	20.0	20.0	21.5	7.7		100.0( 65)
법인·단체	3.80	37.0	21.7	19.6	15.2	6.5		100.0( 46)
민간	3.61	31.3	21.3	22.2	17.0	8.3		100.0(230)
가정	3.64	23.3	20.8	18.3	19.2	18.3		100.0(120)

한편 유치원에서 배식시의 준수사항에 대해서는 평균 3.71점으로 배식 담당자들이 잘 알고 있다고 응답하였으며 배식 시 준수사항 중 가장 지키기 어려운 점으로는 조리완료 식품의 2차 오염 방지(34.5%), 잔반 처리하기(26.8%), 배식량에 대한 훈련(17.5%) 순으로 나타났다. 이는 어린이집과 유사한 결과로서 대부분의 배식담당자들이 배식 시의 준수사항에 대해 잘 알고 있는 반면, 실제 현장에서 배식 시 준수사항 실행에 어려움을 겪고 있음을 볼 수 있다.

&lt;표 III-1-4-5&gt; 배식 시 준수사항 인지정도과 지키기 어려운 것-유치원

단위: %(개소)

구분	배식 준수 사항 인지	조리완료 2차 오염 방지	잔반 처리	배식량 훈련	배식도구 복장 갖춤	조리 후 2시간 이내 배식	$\chi^2$ (df)	계(수)
전체	3.71	34.5	26.8	17.5	15.0	6.3		100.0(400)
시설유형								
공립단설	3.69	25.0	18.8	18.8	18.8	18.8		100.0( 16)
공립병설	3.84	36.2	28.9	16.4	9.2	9.2	16.90	100.0(152)
사립법인	3.72	30.4	30.4	19.6	17.4	2.2	(12)	100.0( 46)
사립사인	3.59	34.9	24.7	17.7	18.8	3.8		100.0(186)

#### 4) 배식량

어린이집의 배식량은 주로 영양사가 제시하되, 아동의 기호에 따라 배식담당자가 결정하여 제공한다는 응답이 40.2%로 가장 높았으며, 영양사가 제시한 연령별 표준식사량에 부모님과 상의한 유아의 개인별 식사량을 조절하여 결정한

다는 응답(21.7%), 영양사가 제시한 연령별 표준식사량으로 결정한다는 응답(17.2%) 순이었다.

<표 III-1-4-6> 배식량 결정 방법-어린이집

단위: %(개소)

구분	배식 담당자 결정	유아 개인별 식사량	연령별 표준 식사량	배식 담당자 경험에 따라	음식종류 / 조리 양에 따라	기타	계(수)
전체	40.2	21.7	17.2	14.0	6.5	0.5	100.0(600)
시설유형							
국공립	33.1	25.9	18.0	13.7	8.6	0.7	100.0(139)
사회법인	46.2	15.4	18.5	10.8	9.2	0.0	100.0( 65)
법인·단체	50.0	13.0	17.4	10.9	6.5	2.2	100.0( 46)
민간	44.3	20.9	15.2	14.3	5.2	0.0	100.0(230)
가정	33.3	25.0	19.2	16.7	5.0	0.8	100.0(120)

주: 기타 값에는 정원수에 따라 결정한다는 내용이 있었음

유치원에서는 주로 영양사 제시가 제시하여, 아동의 기호에 따라 배식담당자가 결정하여 제공한다는 응답이 37.3%로 가장 많았으며, 영양사가 제시한 연령별 표준식사량으로 결정한다는 응답(22.8%), 영양사가 제시한 연령별 표준식사량에 부모님과 상의한 유아의 개인별 식사량을 조절하여 결정한다는 응답(17.0%) 순이었다.

<표 III-1-4-7> 배식량 결정 방법-유치원

단위: %(개소)

구분	배식 담당자 결정	연령별 표준 식사량	유아 개인별 식사량	배식담당자 경험에 따라	음식종류/ 조리 양에 따라	기타	계(수)
전체	37.3	22.8	17.0	13.3	9.0	0.8	100.0(400)
시설유형							
공립단설	18.8	50.0	12.5	12.5	6.3	0.0	100.0( 16)
공립병설	34.9	34.9	13.2	5.9	11.2	0.0	100.0(152)
사립법인	39.1	15.2	23.9	15.2	6.5	0.0	100.0( 46)
사립사인	40.3	12.4	18.8	18.8	8.1	1.6	100.0(186)

### 5) 보존식

어린이집의 보존식 인지여부에 대해 97.3%가 알고 있다고 응답한 반면, 필요

하다고 생각한 비율은 19.5%로, 필요성에 대한 인식은 낮았다. 한편, 보존식을 구비하고 있는 경우(75.9%)는 그렇지 않은 경우(24.1%)보다 높았는데, 가정어린이집의 경우, 보존식에 대한 필요성은 다른 시설유형에 비해 높게 인식하는 반면, 실제 보존식을 구비하고 있다고 응답한 경우는 낮았다.

<표 III-1-4-8> 보존식 인지, 필요 및 구비 여부-어린이집

단위: %(개소)

구분	보존식 인지여부	보존식 필요 여부			보존식 구비 여부			계(수)
	알고 있음	필요 하다	필요 하지않다	$\chi^2$ (df)	구비 하고있음	구비 하지않음	$\chi^2$ (df)	
전체	97.3	19.5	80.5		75.9	24.1		100.0(584)
시설유형								
국공립	100.0	3.6	96.4	114.92 (12)***	92.1	7.9	189.59 (4)***	100.0(139)
사회법인	100.0	7.7	92.3		96.9	3.1		100.0( 65)
법인·단체	100.0	21.7	78.3		91.3	8.7		100.0( 46)
민간	96.1	19.9	80.1		81.0	19.0		100.0(221)
가정	94.2	44.2	55.8		27.4	72.6		100.0(113)

\*\*\* $p < .001$

유치원에서는 보존식 인지여부에 대해 98.3%가 알고 있다고 응답한 반면, 필요하다고 생각한 비율은 3.3%로, 필요성에 대한 인식은 매우 낮았다. 한편, 보존식을 구비하고 있는 경우(94.9%)는 그렇지 않은 경우(5.1%)보다 응답한 비율이 높았다.

<표 III-1-4-9> 보존식 인지, 필요 및 구비 여부-유치원

단위: %(개소)

구분	보존식 인지여부	보존식 필요 여부			보존식 구비 여부			계(수)
	알고 있음	필요 하다	필요하지 않다	$\chi^2$ (df)	구비 하고 있음	구비 하지 않음	$\chi^2$ (df)	
전체	98.3	3.3	96.7		94.9	5.1		100.0(393)
시설유형								
공립단설	100.0	0.0	100.0	2.85(3)	100.0	0.0	4.51(3)	100.0( 16)
공립병설	96.1	2.1	97.9		97.3	2.7		100.0(146)
사립법인	100.0	2.2	97.8		91.3	8.7		100.0( 46)
사립사인	99.5	4.9	95.1		93.5	6.5		100.0(185)

## 마. 시설·설비 관리

### 1) 조리실

어린이집에서 조리실 여부에 대해 99.0%가 있다고 응답하였으며, 있다고 응답한 경우, 조리실의 위치는 상당수(93.8%)가 지상이었다. 한편, 지하에 조리실에 위치한 경우는 다른 시설유형에 비해 법인·단체 어린이집의 비율이 높았으며, 이러한 시설유형에 따른 조리실 위치의 차이는 통계적으로 유의하였다.

<표 III-1-5-1> 조리실 여부 및 위치-어린이집

단위: %(개소)

구분	조리실 여부			조리실 위치			계(수) 100.0(600)
	있음	없음	X <sup>2</sup> (df)	지하	지상	X <sup>2</sup> (df)	
전체	99.0	1.0		6.2	93.8		
시설유형							
국공립	100.0	0.0		8.6	91.4		100.0(139)
사회법인	98.5	1.5		4.6	95.4		100.0( 65)
법인·단체	97.8	2.2	11.16 (4)*	15.2	84.8	10.39(4)*	100.0( 46)
민간	100.0	0.0		4.3	95.7		100.0(230)
가정	96.7	3.3		4.2	95.8		100.0(120)

\*p < .05

유치원의 98.5%가 조리실이 있다고 응답하였으며, 있다고 응답한 경우, 조리실의 위치는 지상과 지하가 각각 84.3%, 15.8%이었다. 한편, 지하에 조리실에 위치한 경우는 사립이 공립인 경우보다 높게 나타났으며, 이러한 시설유형에 따른 조리실 위치의 차이는 통계적으로 유의하였다.

<표 III-1-5-2> 조리실 여부 및 위치-유치원

단위: %(개소)

구분	조리실 여부			조리실 위치			계(수)
	있음	없음	X <sup>2</sup> (df)	지하	지상	X <sup>2</sup> (df)	
전체	98.5	1.5		15.8	84.3		100.0(400)
시설유형							
공립단설	93.8	6.3		6.3	93.8		100.0( 16)
공립병설	98.0	2.0		5.3	94.7		100.0(152)
사립법인	97.8	2.2	3.98(3)	26.1	73.9	23.93(3)***	100.0( 46)
사립사인	99.5	.5		22.6	77.4		100.0(186)

\*\*\*p < .001

어린이집의 조리실 규모에 대해 10-19m<sup>2</sup>라는 응답이 57.8%로 가장 많았으며, 20-49m<sup>2</sup>가 32.7%인 것으로 나타나 대부분의 조리실의 규모는 49m<sup>2</sup>이하이며, 조리실 평균은 21.95m<sup>2</sup>였다. 시설유형별로는 국공립과 사회복지법인인, 지역규모로는 읍면지역이 조리실의 면적이 넓은 비율이 많으며, 현원이 증가할수록 조리실의 규모도 비례하는 것을 볼 수 있다. 시설유형, 지역규모 및 현원에 따른 조리실 규모의 차이는 통계적으로 모두 유의하였다.

<표 III-1-5-3> 조리실 규모-어린이집

구분					계(수)	단위: %(개소), m <sup>2</sup>	
	10-19	20-49	50-99	100 이상		평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	57.8	32.7	3.7	5.8	100.0(600)	21.95	
시설유형							
국공립	46.8	45.3	4.3	3.6	100.0(139)	23.19	
사회법인	40.0	50.8	4.6	4.6	100.0( 65)	27.18	
법인·단체	47.8	39.1	4.3	8.7	100.0( 46)	24.28	76.51
민간	55.7	33.9	3.9	6.5	100.0(230)	23.39	(12)***
가정	88.3	3.3	1.7	6.7	100.0(120)	13.82	
지역규모							
대도시	60.0	33.5	3.1	3.4	100.0(355)	21.94	
중소도시	59.9	26.9	5.5	7.7	100.0(182)	22.05	23.78
읍면지역	39.7	44.4	1.6	14.3	100.0( 63)	21.72	(6)**
현원							
20명 이하	85.5	5.6	1.6	7.3	100.0(124)	14.02	
50명 이하	76.2	16.2	2.3	5.4	100.0(130)	16.36	
80명 이하	51.8	42.9	3.6	1.8	100.0(112)	21.95	126.29
100명 미만	43.6	47.3	3.6	5.5	100.0(110)	28.06	(12)***
100명 이상	29.0	54.8	7.3	8.9	100.0(124)	30.18	

\*\* $p < .01$ , \*\*\* $p < .001$

유치원은 의외로 조리실 여부에 대해 100m<sup>2</sup>이상이라는 응답이 35.5%로 가장 많았으며, 20-49m<sup>2</sup>가 32.0%인 것으로 나타났으며, 조리실 평균은 어린이집보다 높은 78.43m<sup>2</sup>였다. 시설유형별로는 공립이 사립에 비해, 지역규모로는 읍면지역이 조리실의 면적이 넓은 비율이 많으며, 현원이 적음에도 조리실의 규모가 큰 것으로 나타났다. 이는 공립유치원인 경우, 초등학교 조리실과 공동으로 사용하는 경우를 반영하고 있어 과다하게 추정되었음을 알 수 있다. 한편, 조리실 규모에 대한 시설유형, 지역규모, 현원규모별에 따른 차이는 통계적으로 유의하였다.

<표 III-1-5-4> 조리실 규모-유치원

단위: %(개소), m<sup>2</sup>

구분	10-19	20-49	50-99	100 이상	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	21.8	32.0	10.8	35.5	100.0(400)	78.43	
시설유형							
공립단설	6.3	37.5	12.5	43.8	100.0( 16)	65.46	
공립병설	4.6	9.2	14.5	71.7	100.0(152)	154.27	180.81
사립법인	28.3	43.5	15.2	13.0	100.0( 46)	37.07	(9)***
사립사인	35.5	47.3	6.5	10.8	100.0(186)	30.84	
지역규모							
대도시	27.8	32.3	9.9	30.0	100.0(223)	68.64	
중소도시	13.7	34.4	9.9	42.0	100.0(131)	90.52	16.07(6)*
읍면지역	15.2	23.9	17.4	43.5	100.0( 46)	91.42	
현원							
20명 이하	5.9	5.9	11.8	76.5	100.0( 17)	167.08	
50명 이하	15.6	9.4	10.4	64.6	100.0( 96)	137.55	120.80
80명 이하	16.7	19.4	11.1	52.8	100.0( 72)	107.44	(12)***
100명 미만	37.0	33.3	3.7	25.9	100.0( 27)	56.96	
100명 이상	26.1	50.5	11.7	11.7	100.0(188)	36.16	

\*p < .05, \*\*\*p < .001

## 2) 식당

어린이집의 90%가 식당이 없다고 응답하였는데, 법인·단체와 사회복지법인인 어린이집이 다른 시설유형에 비해 식당이 따로 마련되어 있는 경우가 많았다. 지역규모별로는 읍면지역, 중소도시, 대도시 순으로 식당구비 비율이 높았으며, 현원이 증가할수록 식당이 설치되어 있다고 응답한 경우가 높았다. 한편, 식사장소로는 교실(91%), 식당+교실(4.8%), 식당(3.5%)순으로 대부분의 식사가 교실에서 이루어지는 것을 알 수 있다. 시설유형, 지역규모, 현원규모별에 따른 식당유무의 차이는 통계적으로 유의하였으나, 식사장소는 현원규모별에 따른 차이만 유의하게 나타났다.

<표 III-1-5-5> 식당 유무 및 식사 장소-어린이집

단위: %(개소)

구분	식당 유무			식사장소				계(수)
	있음	없음	X <sup>2</sup> (df)	식당	교실	식당 + 교실	기관 내 기타 장소	
							X <sup>2</sup> (df)	100.0(600)

(표 III-1-5-5 계속)

구분	식당 유무			식사장소				계(수)
	있음	없음	X <sup>2</sup> (df)	식당	교실	식당 + 교실	기관 내 기타 장소	
전체	10.0	90.0		3.5	91.0	4.8	0.7	100.0(600)
시설유형								
국공립	11.5	88.5	21.45 (4)***	5.8	89.9	3.6	0.7	100.0(139)
사회법인	18.5	81.5		3.1	87.7	9.2	0.0	100.0( 65)
법인·단체	19.6	80.4		4.3	84.8	6.5	4.3	100.0( 46)
민간	9.6	90.4		3.0	91.3	5.2	0.4	100.0(230)
가정	0.8	99.2		1.7	95.8	2.5	0.0	100.0(120)
지역규모								
대도시	7.6	92.4	7.04 (2)*	3.1	91.8	4.5	0.6	100.0(355)
중소도시	12.1	87.9		3.8	90.1	5.5	0.5	100.0(182)
읍면지역	17.5	82.5		4.8	88.9	4.8	1.6	100.0( 63)
현원								
20명 이하	0.8	99.2	28.37 (4)***	1.6	96.0	2.4	0.0	100.0(124)
50명 이하	6.2	93.8		.8	93.8	3.8	1.5	100.0(130)
80명 이하	9.8	90.2		1.8	92.0	6.3	0.0	100.0(112)
100명 미만	14.5	85.5		3.6	90.9	4.5	0.9	100.0(110)
100명 이상	19.4	80.6		9.7	82.3	7.3	0.8	100.0(124)

\* $p < .05$ , \*\* $p < .01$ , \*\*\* $p < .001$

유치원도 63.0%가 식당이 없다고 응답하였는데, 식당이 따로 마련되어 있는 경우는 공립인 경우 사립에 비해 높았다. 지역규모별로는 읍면지역, 중소도시, 대도시 순으로 식당구비 비율이 높았으며, 현원이 적을수록 식당이 설치되어 있다고 응답한 경우가 높았다. 한편, 식사장소로는 교실(66.0%), 식당(28.5%), 식당+교실(4.8%)순으로 대부분의 식사가 교실에서 이루어지는 것을 볼 수 있다. 식당유무와 식사장소의 차이는 시설유형, 지역규모, 현원규모별에 따라 통계적으로 모두 유의하였다.

&lt;표 III-1-5-6&gt; 식당 유무 및 식사 장소-유치원

구분	식당 유무			식사장소				계(수)
	있음	없음	X <sup>2</sup> (df)	식당	교실	식당 + 교실	기관 내 기타 장소	
전체	37.0	63.0		28.5	66.0	4.8	0.8	100.0(400)

단위: %(개소)

(표 III-1-5-6 계속)

구분	식당 유무			식사장소				X <sup>2</sup> (df)	계(수)
	있음	없음	X <sup>2</sup> (df)	식당	교실	식당 + 교실	기관 내 기타 장소		
시설유형									100.0(600)
공립단설	62.5	37.5		50.0	31.3	12.5	6.3		100.0( 16)
공립병설	65.8	34.2	100.86(3)	55.3	41.4	2.6	.7	110.30(9)	100.0(152)
사립법인	17.4	82.6	***	13.0	80.4	6.5	0.0	***	100.0( 46)
사립사인	16.1	83.9		8.6	85.5	5.4	.5		100.0(186)
지역규모									
대도시	26.0	74.0		15.7	78.5	4.5	1.3		100.0(223)
중소도시	43.5	56.5	37.76(2)	38.2	56.5	5.3	0.0	53.74(6)	100.0(131)
읍면지역	71.7	28.3	***	63.0	32.6	4.3	0.0	***	100.0( 46)
현원									
20명 이하	76.5	23.5		64.7	23.5	11.8	0.0		100.0( 17)
50명 이하	58.3	41.7		52.1	47.9	0.0	0.0		100.0( 96)
80명 이하	52.8	47.2	67.69(4)	38.9	58.3	2.8	0.0	80.98(12)	100.0( 72)
100명 미만	14.8	85.2	***	7.4	88.9	3.7	0.0	***	100.0( 27)
100명 이상	19.7	80.3		12.2	78.7	7.4	1.6		100.0(188)

\*\*\*p < .001

### 3) 급식시설 설비기준 인지 여부

영유아보육법에 제시된 급식시설 설비기준 인지여부에 대해 평균 3.18로 대체적으로 잘 알고 있다는 응답이 많았는데, 시설유형별로는 사회복지법인인, 지역규모로는 대도시가 다른 지역에 비해, 현원규모가 증가할수록 높았다. 한편, 기관의 조리실이 급식시설 설비기준에 적합한 시설설비를 갖추고 있는지에 대해 평균 3.27로 대체적으로 잘 갖추고 있다고 응답하였으며, 조리실의 급간식 제공에 있어서 적정성에 대해 평균 3.35로 대체적으로 조리실이 급간식을 제공하는데 있어 적당하고 생각하는 것으로 나타났다.

<표 III-1-5-7> 급식시설 설비기준 및 조리실 급간식 제공 적당정도-어린이집

단위: 점, %(개소)

구분	급식시설 설비기준 인지여부	조리실 설비기준 준수 여부	조리실의 급간식 제공 적당 정도	계(수)
----	----------------	----------------	-------------------	------

(표 III-1-5-7 계속)

구분	급식시설 설비기준 인지여부	조리실 설비기준 준수 여부	조리실의 급간식 제공 적당 정도	계(수)
전체	3.18	3.27	3.35	100.0(600)
시설유형				
국공립	3.20	3.27	3.21	100.0(139)
사회법인	3.28	3.38	3.43	100.0( 65)
법인·단체	3.17	3.37	3.54	100.0( 46)
민간	3.17	3.27	3.33	100.0(230)
가정	3.09	3.15	3.43	100.0(120)
지역규모				
대도시	3.22	3.29	3.35	100.0(355)
중소도시	3.12	3.23	3.35	100.0(182)
읍면지역	3.10	3.25	3.33	100.0( 63)
현원				
20명 이하	3.08	3.13	3.40	100.0(124)
50명 이하	3.12	3.21	3.23	100.0(130)
80명 이하	3.15	3.32	3.37	100.0(112)
100명 미만	3.30	3.36	3.36	100.0(110)
100명 이상	3.24	3.34	3.40	100.0(124)

유치원에서는 유아교육법에 의한 급식시설 설비기준 인지여부에 대해 평균 3.16으로 대체적으로 잘 알고 있다는 응답이 많았는데, 시설유형별로는 공립이, 지역규모로는 읍면지역이 다른 지역에 비해 높았다. 한편, 기관의 조리실이 급식시설 설비기준에 적합한 시설설비를 갖추고 있느냐에 대해 평균 3.34로 대체적으로 잘 갖추고 있다고 응답하였으며, 조리실의 급간식 제공에 있어서 적정성에 대해 평균 3.38로 대체적으로 조리실이 급간식을 제공하는데 있어 적당하고 생각하는 것으로 나타났다.

&lt;표 III-1-5-8&gt; 급식시설 설비기준 및 조리실 급간식 제공 적당정도-유치원

단위: 점, %(개소)

구분	급식시설 설비기준 인지여부	조리실 설비기준 준수 여부	조리실의 급간식 제공 적당 정도	계(수)
전체	3.16	3.34	3.38	100.0(400)
시설유형				
공립단설	3.38	3.50	3.50	100.0( 16)
공립병설	3.22	3.61	3.49	100.0(152)
사립법인	3.33	3.37	3.54	100.0( 46)
사립사인	3.05	3.09	3.24	100.0(186)

(표 III-1-5-8 계속)

구분	급식시설 설비기준 인지여부	조리실 설비기준 준수 여부	조리실의 급간식 제공 적당 정도	계(수)
지역규모				
대도시	3.13	3.30	3.35	100.0(223)
중소도시	3.14	3.34	3.38	100.0(131)
읍면지역	3.33	3.48	3.52	100.0( 46)
현원				
20명 이하	3.12	3.47	3.35	100.0( 17)
50명 이하	3.35	3.65	3.56	100.0( 96)
80명 이하	2.99	3.35	3.26	100.0( 72)
100명 미만	3.33	3.30	3.26	100.0( 27)
100명 이상	3.10	3.16	3.35	100.0(188)

#### 4) 전처리 및 조리과정

어린이집의 원장은 전처리 과정과 조리 과정의 다름에 대해서는 94.7%가 알고 있다고 응답한 반면, 전처리 과정과 조리 과정에 따른 조리실 공간 구분 정도에 대해서는 구분되어 있지 않다는 응답이 25.0%로 나타나, 인지정도와 실제 기관내 조리실의 공간 구분에 차이를 보였다.

<표 III-1-5-9> 전처리 및 조리 과정의 인지 정도-어린이집

단위: %(개소)

구분	전처리 과정과 조리 과정의 다름 인지 정도			전처리 과정과 조리 과정에 따른 조리실 공간 구분 정도			계(수)
	알고 있지 않음	알고 있음	평균	구분되어 있지 않음	구분되어 있음	평균	
전체	5.3	94.7	3.38	25.0	75.0	3.00	100.0(600)
시설유형							
국공립	2.2	97.8	3.44	25.2	74.8	2.98	100.0(139)
사회법인	1.5	98.5	3.52	16.9	83.1	3.14	100.0( 65)
법인·단체	4.3	95.7	3.43	21.7	78.3	3.15	100.0( 46)
민간	8.3	91.7	3.35	26.5	73.5	2.97	100.0(230)
가정	5.8	94.2	3.26	27.5	72.5	2.95	100.0(120)

한편, 유치원에서 전처리 과정과 조리 과정의 다름에 대해서는 91.8%가 알고 있다고 응답한 반면, 전처리 과정과 조리 과정에 따른 조리실 공간 구분 정도에 대해서는 구분되어 있지 않다는 응답이 19.3%로 나타나, 어린이집과 마찬가지로

인지정도와 실제 기관내 조리실의 공간 구분에 차이를 보였다.

<표 III-1-5-10> 전처리 및 조리 과정의 인지 정도-유치원

단위: %(개소), 점

구분	전처리 과정과 조리 과정의 다름 인지 정도			전처리 과정과 조리 과정에 따른 조리실 공간 구분 정도			계(수)
	알고 있지 않음	알고 있음	평균	구분되어 있지 않음	구분되어 있음	평균	
전체	8.3	91.8	3.38	19.3	80.8	3.18	100.0(400)
시설유형							
공립단설	6.3	93.8	3.63	12.5	87.5	3.56	100.0( 16)
공립병설	10.5	89.5	3.55	7.2	92.8	3.53	100.0(152)
사립법인	8.7	91.3	3.30	13.0	87.0	3.20	100.0( 46)
사립사인	6.5	93.5	3.24	31.2	68.8	2.85	100.0(186)

### 5) 조리실 내 기기품목의 충분성

어린이집에서는 조리실 내 구비된 기기품목에 대해 대체로 충분하다라는 응답이 69.3%, 매우 충분하다가 25.3%로, 응답자의 94.6%가 충분하다고 인식하고 있었다. 유치원에서도 대체로 충분하다와 매우 충분하다가 각각 63.3%, 30.5%로 전체 응답자의 93.8%가 충분하다고 인식하였다. 한편, 조리실 구비 기기품목의 충분성에 대한 인식에 대한 시설유형의 차이는 유치원에서만 통계적으로 유의하였다.

<표 III-1-5-11> 조리실 구비 기기품목 충분성-어린이집

단위: %(개소)

구분	전혀 충분하지 않다	별로 충분하지 않다	대체로 충분하다	매우 충분하다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	0.2	5.2	69.3	25.3	100.0(600)	3.20	
시설유형							
국공립	0.0	5.8	67.6	26.6	100.0(139)	3.21	
사회법인	0.0	1.5	61.5	36.9	100.0( 65)	3.35	
법인·단체	0.0	4.3	65.2	30.4	100.0( 46)	3.26	11.09(12)
민간	0.4	5.7	70.4	23.5	100.0(230)	3.17	
가정	0.0	5.8	75.0	19.2	100.0(120)	3.13	

<표 III-1-5-12> 조리실 구비 기기품목 충분성-유치원

단위: %(개소)

구분	전혀 충분하지 않다	별로 충분하지 않다	대체로 충분하다	매우 충분하다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	1.0	5.3	63.3	30.5	100.0(400)	3.23	
시설유형							
공립단설	0.0	6.3	62.5	31.3	100.0( 16)	3.25	70.75(9)***
공립병설	2.6	3.3	42.1	52.0	100.0(152)	3.43	
사립법인	0.0	0.0	73.9	26.1	100.0( 46)	3.26	
사립사인	0.0	8.1	78.0	14.0	100.0(186)	3.06	

\*\*\*p < .001

### 6) 설비기준 표준안 준수 및 개선 의사

어린이집의 원장에게 조리실의 '설비기준 표준안' 제시시 준수여부에 대해 표준안이 제시되는 경우의 준수여부를 질문한 결과, 92.2%가 준수할 것이라고 응답하였으나 급식시설 설비 개선할 의사여부에는 그렇지 않다가 33.3%로 나타났다.

<표 III-1-5-13> 조리실의 표준안 제시 시 준수 정도 및 개선의사-어린이집

단위: %(개소)

구분	조리실의 설비기준 표준안 제시 시 준수 정도			급식시설 설비 개선 의사			계(수)
	준수하지 않을 것 같음	잘 준수 할 것 같음	평균	그렇지 않다	그렇다	평균	
전체	7.8	92.2	3.31	33.3	66.7	2.83	100.0(600)
시설유형							
국공립	3.6	96.4	3.35	25.2	74.8	3.04	100.0(139)
사회법인	6.2	93.8	3.43	36.9	63.1	2.83	100.0( 65)
법인·단체	4.3	95.7	3.39	28.3	71.7	2.89	100.0( 46)
민간	9.6	90.4	3.27	34.8	65.2	2.79	100.0(230)
가정	11.7	88.3	3.25	40.0	60.0	2.67	100.0(120)

동일한 질문을 유치원에 제시한 결과, 조리실의 '설비기준 표준안' 제시시 준수여부에 대해 표준안이 제시된다면, 96.5%가 준수할 것이라고 응답하였고 급식시설 설비 개선할 의사여부에는 그렇지 않다가 24.8%로 나타났다.

&lt;표 III-1-5-14&gt; 조리실의 표준안 제시 시 준수 정도 및 개선의사-유치원

단위: %(개소)

구분	조리실의 설비기준 표준안 제시 시 준수 정도			급식시설 설비 개선 의사			계(수)
	준수하지 않을 것 같음	잘 준수 할 것 같음	평균	그렇지 않다	그렇다	평균	
전체	3.5	96.5	3.43	24.8	75.3	2.98	100.0(400)
시설유형							
공립단설	0.0	87.5	3.88	37.5	62.5	2.69	100.0( 16)
공립병설	0.0	73.0	3.73	23.7	76.3	3.18	100.0(152)
사립법인	2.2	54.3	3.52	23.9	76.1	2.89	100.0( 46)
사립사인	7.0	20.4	3.13	24.7	75.3	2.87	100.0(186)

## 7) 설비 개선 투자 비용

어린이집의 경우, 급식시설 설비 개선을 위한 투자 비용으로 500만원 미만을 투자할 수 있다는 응답이 57.7%로 가장 많았으며, 투자할 의사가 없음도 28.7%로 나타났다. 가정어린이집의 경우, 투자할 의사가 없다는 응답이 38.3%로 다른 시설유형에 비해 높았다. 또한 시설유형, 지역규모와 현원에 따른 유의미한 차이를 보였다.

&lt;표 III-1-5-15&gt; 급식시설 설비 개선을 위한 투자 비용-어린이집

단위: %(개소)

구분	투자할 의사 없음	500만원 미만	500~1000 만원 미만	1000만원 ~2000만원 미만	2000 만원 이상	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	28.7	57.7	11.2	1.8	0.7	100.0(600)	
시설유형							
국공립	24.5	52.5	17.3	3.6	2.2	100.0(139)	35.32 (16)**
사회법인	13.8	69.2	12.3	3.1	1.5	100.0( 65)	
법인·단체	21.7	60.9	15.2	2.2	0.0	100.0( 46)	
민간	31.7	59.1	8.3	0.9	0.0	100.0(230)	
가정	38.3	53.3	7.5	0.8	0.0	100.0(120)	
지역규모							
대도시	25.6	60.0	13.0	0.8	0.6	100.0(355)	19.42 (8)*
중소도시	33.0	54.9	9.3	2.7	0.0	100.0(182)	
읍면지역	33.3	52.4	6.3	4.8	3.2	100.0( 63)	

(표 III-1-5-15 계속)

구분	투자할 의사가 없음	500만원 미만	500~1000 만원 미만	1000만원 ~2000만원 미만	2000 만원 이상	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
현원							
20명 이하	37.9	53.2	8.1	.8	0.0	100.0(124)	34.72 (16)**
50명 이하	37.7	53.1	7.7	.8	.8	100.0(130)	
80명 이하	28.6	59.8	8.9	1.8	.9	100.0(112)	
100명 미만	22.7	54.5	17.3	4.5	.9	100.0(110)	
100명 이상	15.3	67.7	14.5	1.6	.8	100.0(124)	

\*p < .05, \*\*p < .01

유치원에서는 급식시설 설비 개선을 위한 투자 비용으로 500만원 미만을 투자할 수 있다는 응답이 50.5%로 가장 많았으며, 투자할 의사가 없음(19.5%), 500~1000만원 미만(17.0%)순이었으며 이는 시설유형과 현원에 따라 차이가 나타나 500만원 미만일 경우는 사립에서 투자 의사가 많았고, 100명 미만에서 투자의지가 높게 나타났다.

<표 III-1-5-16> 급식시설 설비 개선을 위한 투자 비용-유치원

단위: %(개소)

구분	투자할 의사가 없음	500만원 미만	500~1000 만원 미만	1000만원 ~2000 만원 미만	2000만원 이상	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	19.5	50.5	17.0	6.5	6.5	100.0(400)	
시설유형							
공립단설	25.0	43.8	25.0	6.3	0.0	100.0( 16)	61.59(12)***
공립병설	28.3	30.3	17.1	11.2	13.2	100.0(152)	
사립법인	6.5	63.0	23.9	2.2	4.3	100.0( 46)	
사립사인	15.1	64.5	14.5	3.8	2.2	100.0(186)	
지역규모							
대도시	17.5	54.7	16.1	5.8	5.8	100.0(223)	10.78(8)
중소도시	17.6	48.9	19.1	7.6	6.9	100.0(131)	
읍면지역	34.8	34.8	15.2	6.5	8.7	100.0( 46)	
현원							
20명 이하	17.6	23.5	29.4	17.6	11.8	100.0( 17)	44.53 (16)***
50명 이하	29.2	35.4	15.6	11.5	8.3	100.0( 96)	
80명 이하	23.6	47.2	11.1	4.2	13.9	100.0( 72)	
100명 미만	11.1	63.0	18.5	3.7	3.7	100.0( 27)	
100명 이상	14.4	60.1	18.6	4.3	2.7	100.0(188)	

\*\*\*p < .001

## 바. 위생 관리

### 1) 식중독 예방

어린이집에서 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것에 대해 안전한 식재료 구입(48.7%), 조리종사자의 위생 및 손씻기(26.8%), 식재료의 철저한 온도 관리(21.8%)순이었다. 또한 시설유형, 지역규모, 현원규모별에 따른 차이는 통계적으로 유의하지 않았다.

<표 III-1-6-1> 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것-어린이집

단위: %(개소)

구분	안전한 식재료 구입	조리종사자의 위생 및 손씻기	식재료의 철저한 온도 관리	시설, 설비 구비 및 관리	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	48.7	26.8	21.8	2.7	100.0(600)	
시설유형						
국공립	46.0	29.5	23.7	0.7	100.0(139)	14.39 (12)
사회법인	44.6	24.6	29.2	1.5	100.0( 65)	
법인·단체	34.8	32.6	28.3	4.3	100.0( 46)	
민간	52.6	24.8	20.0	2.6	100.0(230)	
가정	51.7	26.7	16.7	5.0	100.0(120)	
지역규모						
대도시	47.9	25.1	23.1	3.9	100.0(355)	10.14 (6)
중소도시	52.7	26.9	19.8	0.5	100.0(182)	
읍면지역	41.3	36.5	20.6	1.6	100.0( 63)	
현원						
20명 이하	54.8	23.4	16.1	5.6	100.0(124)	14.82 (12)
50명 이하	44.6	27.7	26.9	0.8	100.0(130)	
80명 이하	51.8	24.1	21.4	2.7	100.0(112)	
100명 미만	46.4	26.4	25.5	1.8	100.0(110)	
100명 이상	46.0	32.3	19.4	2.4	100.0(124)	

유치원에서는 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것에 대해 안전한 식재료 구입(50.5%), 식재료의 철저한 온도 관리(22.5%), 조리종사자의 위생 및 손씻기(21.8%) 순으로 나타나 어린이집과 내용에 있어 유사하나 우선순위에 차이가 있었다. 한편 어린이집과 마찬가지로 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것에 대해 시설유형, 지역규모, 현원규모별에 따른 차이는 통계적으로 유의하지 않았다.

&lt;표 III-1-6-2&gt; 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것-유치원

단위: %(개소)

구분	안전한 식재료 구입	식재료의 철저한 온도 관리	조리종사자 의 위생 및 손씻기	시설, 설비 구비 및 관리	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	50.5	22.5	21.8	5.3	100.0(400)	
시설유형						
공립단설	37.5	25.0	31.3	6.3	100.0( 16)	12.97(9)
공립병설	56.6	17.8	19.1	6.6	100.0(152)	
사립법인	58.7	28.3	13.0	0.0	100.0( 46)	
사립사인	44.6	24.7	25.3	5.4	100.0(186)	
지역규모						
대도시	48.9	23.8	20.6	6.7	100.0(223)	4.75(6)
중소도시	55.0	19.1	22.1	3.8	100.0(131)	
읍면지역	45.7	26.1	26.1	2.2	100.0( 46)	
현원						
20명 이하	29.4	35.3	29.4	5.9	100.0( 17)	13.40(12)
50명 이하	58.3	16.7	18.8	6.3	100.0( 96)	
80명 이하	48.6	18.1	25.0	8.3	100.0( 72)	
100명 미만	63.0	22.2	14.8	0.0	100.0( 27)	
100명 이상	47.3	26.1	22.3	4.3	100.0(188)	

## 2) 위생관리 정도

어린이집의 위생관리 정도에 대해 잘하고 있다는 응답이 99.9%로 기관의 위생관리 정도를 잘하고 있는 것으로 인식하는 것으로 나타났다.

&lt;표 III-1-6-3&gt; 위생관리 정도-어린이집

단위: %(개소)

구분	별로 잘하고 있지 않다	대체로 잘하고 있다	매우 잘하고 있다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	0.2	44.2	55.7	100.0(600)	3.56	
시설유형						
국공립	0.0	36.0	64.0	100.0(139)	3.64	12.21(8)
사회법인	0.0	38.5	61.5	100.0( 65)	3.62	
법인·단체	0.0	39.1	60.9	100.0( 46)	3.61	
민간	0.4	46.5	53.0	100.0(230)	3.53	
가정	0.0	54.2	45.8	100.0(120)	3.46	

(표 III-1-6-3 계속)

구분	별로 잘하고 있지 않다	대체로 잘하고 있다	매우 잘하고 있다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
지역규모						
대도시	0.0	42.3	57.7	100.0(355)	3.58	5.31(4)
중소도시	.5	44.5	54.9	100.0(182)	3.54	
읍면지역	0.0	54.0	46.0	100.0( 63)	3.46	
현원						
20명 이하	0.0	54.0	46.0	100.0(124)	3.46	12.92(8)
50명 이하	.8	46.2	53.1	100.0(130)	3.52	
80명 이하	0.0	42.0	58.0	100.0(112)	3.58	
100명 미만	0.0	42.7	57.3	100.0(110)	3.57	
100명 이상	0.0	35.5	64.5	100.0(124)	3.65	

한편 유치원은 위생관리 정도에 대해 대체적으로 매우 잘하고 있다는 응답이 100%로 시설유형, 지역규모별 및 현원에 따른 차이가 나타나 공립, 읍면지역 및 규모가 작을수록 더 잘하고 있는 것으로 인식하고 있었다.

&lt;표 III-3-6-4&gt; 위생관리 정도-유치원

구분	대체로 잘하고 있다	매우 잘하고 있다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	31.5	68.5	100.0(400)	3.69	
단위: %(개소)					
시설유형					
공립단설	18.8	81.3	100.0( 16)	3.81	30.67(3)***
공립병설	17.1	82.9	100.0(152)	3.83	
사립법인	30.4	69.6	100.0( 46)	3.70	
사립사인	44.6	55.4	100.0(186)	3.55	
지역규모					
대도시	39.5	60.5	100.0(223)	3.61	15.93(2)***
중소도시	23.7	76.3	100.0(131)	3.76	
읍면지역	15.2	84.8	100.0( 46)	3.85	
현원					
20명 이하	17.6	82.4	100.0( 17)	3.82	19.32(4)**
50명 이하	16.7	83.3	100.0( 96)	3.83	
80명 이하	29.2	70.8	100.0( 72)	3.71	
100명 미만	33.3	66.7	100.0( 27)	3.67	
100명 이상	41.0	59.0	100.0(188)	3.59	

\*\*p &lt; .01, \*\*\*p &lt; .001

### 3) 건강 검진 실시정도

조리종사자의 건강검진은 주기적으로 실시하고 있다는 응답이 어린이집의 99.5%, 유치원이 99.3%로 기관 유형과 관계없이 주기적으로 조리종사자의 건강검진을 실시하고 있었는데, 이는 기관의 조리종사자의 건강검진은 의무사항으로 인식하고 있음을 알 수 있다.

<표 III-1-6-5> 주기적 조리종사자의 건강검진 여부

구분	단위: %(개소)			계(수)
	실시함	실시하지 않음	해당없음	
어린이집	99.5	0.3	0.2	100.0(600)
유치원	99.3	0.3	0.5	100.0(400)

### 4) 배식 복장

어린이집의 배식 시 배식용 위생복장과 위생장갑 착용 여부에는 반드시 착용한다가 84.2%로 나타났으나, 민간어린이집은 81.7%, 가정어린이집은 75.8%로 평균 응답률에 비해 낮았다. 이러한 시설유형에 따른 배식용 위생복장과 위생장갑 차이여부의 차이는 통계적으로 유의하였다.

<표 III-1-6-6> 배식 시 배식용 위생복장과 위생장갑 착용 여부-어린이집

구분	단위: %(개소)			계(수)	X <sup>2</sup> (df)
	반드시 착용한다	가끔 착용한다	착용하지 않는다		
전체	84.2	13.5	2.3	100.0(600)	
시설유형					
국공립	89.9	7.2	2.9	100.0(139)	
사회법인	92.3	6.2	1.5	100.0( 65)	
법인·단체	89.1	6.5	4.3	100.0( 46)	22.47
민간	81.7	15.7	2.6	100.0(230)	(8)**
가정	75.8	23.3	0.8	100.0(120)	

\*\* $p < .01$

한편 유치원의 경우, 배식시 배식용 위생복장과 위생장갑 착용 여부에는 반드시 착용한다가 84.3%로 나타났으나, 공립에 비해 사립의 비율이 낮았다. 특히 공립병설의 경우, 반드시 착용한다라는 응답이 97.4%로 높았다.

&lt;표 III-1-6-7&gt; 배식 시 배식용 위생복장과 위생장갑 착용 여부-유치원

단위: %(개소)

구분	반드시 착용한다	가끔 착용한다	착용하지 않는다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	84.3	12.0	3.8	100.0(400)	
시설유형					
공립단설	87.5	12.5	0.0	100.0( 16)	34.58(6)***
공립병설	97.4	2.0	0.7	100.0(152)	
사립법인	78.3	15.2	6.5	100.0( 46)	
사립사인	74.7	19.4	5.9	100.0(186)	

\*\*\* $p < .001$ 

## 사. 급간식 운영

### 1) 급식실시 현황 및 비용 단가

어린이집에서 급식 실시 현황을 살펴보면, 점심을 제공하는 경우는 99.2%로 대부분 점심은 제공하는 것으로 나타났으며, 아침의 경우 제공하는 기관은 3.5%이었다. 시설유형별로는 가정어린이집의 아침을 제공하는 비율이 6.7%로 가장 높았다. 저녁의 경우, 제공하는 기관은 8.7%로 아침을 제공하는 비율보다 높았다. 국공립이나, 가정인 경우 저녁을 제공하는 비율이 높게 나타났다.

&lt;표 III-1-7-1&gt; 급식실시 제공여부 : 식사와 간식-어린이집

단위: %(개소)

구분	식사			간식			(수)
	아침	점심	저녁	오전	오후	저녁	
전체	3.50	99.17	8.67	93.50	96.33	8.00	100.0(600)
시설유형							
국공립	2.16	99.28	13.67	96.40	98.56	9.35	100.0(139)
사회법인	3.08	100.00	7.69	96.92	96.92	9.23	100.0( 65)
법인·단체	2.17	97.83	4.35	97.83	97.83	10.87	100.0( 46)
민간	3.04	99.57	6.09	91.74	95.22	5.65	100.0(230)
가정	6.67	98.33	10.00	90.00	95.00	9.17	100.0(120)
현원							
20명 이하	7.26	98.39	10.48	90.32	95.16	9.68	100.0(124)
50명 이하	3.85	98.46	7.69	93.85	98.46	3.85	100.0(130)
80명 이하	0.00	99.11	8.04	96.43	94.64	10.71	100.0(112)
100명 미만	4.55	100.00	13.64	92.73	97.27	10.00	100.0(110)
100명 이상	1.61	100.00	4.03	94.35	95.97	6.45	100.0(124)

한편 간식 제공의 경우, 오전과 오후간식을 제공한다고 응답한 비율이 각각 93.5%, 96.3%로 대부분의 어린이집에서 오전과 오후간식을 제공하는 것으로 나타났다. 저녁간식의 경우 전체의 8%가 제공한다고 응답하였는데, 민간의 제공비율은 5.7%로 다른 시설유형에 비해 낮았다. 현원별로 보면, 50명 이하가 3.9%, 100명 이상이 6.5%로 낮았다.

유치원에서의 급식 실시 현황을 살펴보면, 점심을 제공하는 경우는 98.75%로 대다수의 유치원에서 점심은 제공하는 것으로 나타났으며, 아침을 제공하는 기관은 2.75%이었다. 한편, 저녁을 제공하는 비율은 사립보다 공립이 높았다. 간식 제공의 경우, 오전과 오후 간식을 제공한다고 응답한 비율이 각각 65.0%, 80.25%로 유치원에서 오전 간식보다 오후간식을 제공하는 비율이 높았다.

<표 III-1-7-2> 급식실시 제공여부 : 식사와 간식-유치원

단위: %(개소)

구분	식사			간식			(수)
	아침	점심	저녁	오전	오후	저녁	
전체	2.75	98.75	6.00	65.00	80.25	3.25	100.0(400)
시설유형							
공립단설	0.00	100.00	25.00	93.75	93.75	6.25	100.0( 16)
공립병설	.66	99.34	1.97	67.11	75.66	1.97	100.0(152)
사립법인	2.17	100.00	4.35	65.22	76.09	2.17	100.0( 46)
사립사인	4.84	97.85	8.06	60.75	83.87	4.30	100.0(186)
현원							
20명 이하	0.00	100.00	0.00	82.35	82.35	0.00	100.0( 17)
50명 이하	3.13	98.96	3.13	66.67	79.17	0.00	100.0( 96)
80명 이하	4.17	97.22	6.94	62.50	79.17	5.56	100.0( 72)
100명 미만	7.41	100.00	11.11	62.96	85.19	3.70	100.0( 27)
100명 이상	1.60	98.94	6.91	63.83	80.32	4.26	100.0(188)

어린이집에서 하루 총 급간식비를 보면, 2000-3000원 정도가 전체의 약 절반으로 49.5% 정도인 것으로 나타났으며, 3000원 이상은 30.3%, 1000-1900원은 20.2% 순이었다. 평균 급간식비는 2803.39원으로 나타났으며, 가정의 경우 평균 급간식비가 3254.89원으로 가장 높았다. 현원별로는 20명 이하가 제일 높으며, 100명 이상이 가장 적은 2504.73원이었다. 시설유형 및 현원규모별에 따른 총 급간식비의 차이는 통계적으로 유의하였다.

&lt;표 III-1-7-3&gt; 하루 총 급간식비-어린이집

단위: %(개소), 원

구분	1000 - 1900원	2000 - 3000원	3000원 이상	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	20.2	49.5	30.3	100.0(600)	2803.39	
시설유형						
국공립	16.5	56.1	27.3	100.0(139)	2783.39	
사회법인	20.0	52.3	27.7	100.0( 65)	2797.77	
법인·단체	17.4	63.0	19.6	100.0( 46)	2537.42	30.45(8)***
민간	27.8	45.2	27.0	100.0(230)	2640.44	
가정	10.8	43.3	45.8	100.0(120)	3254.89	
현원						
20명 이하	12.1	43.5	44.4	100.0(124)	3226.28	
50명 이하	24.6	45.4	30.0	100.0(130)	2797.47	
80명 이하	19.6	52.7	27.7	100.0(112)	2740.69	23.55(8)**
100명 미만	16.4	57.3	26.4	100.0(110)	2751.05	
100명 이상	27.4	50.0	22.6	100.0(124)	2504.73	

\*\* $p < .01$ , \*\*\* $p < .001$ 

한편 유치원의 하루 총 급간식비를 보면, 3000원 이상이라는 응답이 61.5%로 나타났으며, 2000-3000원은 31.8%, 1000-1900원은 6.5% 순이었다. 평균 급간식비는 3412.35원으로 나타났으며, 공립의 경우 평균 급간식비가 3594.19원으로 사립에 비해 높았다.

&lt;표 III-1-7-4&gt; 하루 총 급간식비-유치원

단위: %(개소), 원

구분	1000원 미만	1000 - 1900원	2000 - 3000원	3000원 이상	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	.3	6.5	31.8	61.5	100.0(400)	3412.35	
시설유형							
공립단설	6.3	25.0	62.5	6.3	100.0( 16)	4255.00	
공립병설	0.7	27.2	69.5	2.6	100.0(152)	3524.63	
사립법인	4.3	34.8	50.0	10.9	100.0( 46)	3382.67	15.87(6)*
사립사인	2.7	44.0	48.9	4.4	100.0(186)	3254.48	
현원							
20명 이하	0.0	0.0	29.4	70.6	100.0( 17)	3670.59	
50명 이하	1.0	8.3	30.2	60.4	100.0( 96)	3550.38	
80명 이하	0.0	4.2	30.6	65.3	100.0( 72)	3394.69	7.09(12)
100명 미만	0.0	11.1	33.3	55.6	100.0( 27)	3090.00	
100명 이상	0.0	6.4	33.0	60.6	100.0(188)	3371.35	

\*\* $p < .01$

## 2) 급간식비 적절성

어린이집의 원장들은 현재 급간식비가 영유아들에게 균형잡힌 식사를 제공하기에 적절한지에 대해 대체로 적당하다와 매우 적당하다가 각각 55.0%, 21.5%로 응답자의 76.5%가 적당하다고 인식하는 것으로 나타났다. 시설유형 및 현원 규모별에 따른 인식의 차이를 살펴보면, 가정어린이집과 20명 이하인 경우 현 급간식비가 적절하지 않다고 응답한 비율이 높았다.

<표 III-1-7-5> 현재 급간식비 적절 정도-어린이집

단위: %(개소)

구분	전혀 적당 하지 않다	별로 적당 하지 않다	대체로 적당 하다	매우 적당 하다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	4.3	19.2	55.0	21.5	100.0(600)	2.94	
시설유형							
국공립	3.6	16.5	58.3	21.6	100.0(139)	2.98	
사회법인	1.5	18.5	52.3	27.7	100.0( 65)	3.06	
법인·단체	2.2	28.3	45.7	23.9	100.0( 46)	2.91	25.55(12)*
민간	2.6	16.5	58.7	22.2	100.0(230)	3.00	
가정	10.8	24.2	49.2	15.8	100.0(120)	2.70	
현원							
20명 이하	10.5	24.2	50.0	15.3	100.0(124)	2.70	
50명 이하	2.3	20.0	58.5	19.2	100.0(130)	2.95	
80명 이하	1.8	13.4	55.4	29.5	100.0(112)	3.13	27.47(12)**
100명 미만	1.8	16.4	56.4	25.5	100.0(110)	3.05	
100명 이상	4.8	21.0	54.8	19.4	100.0(124)	2.89	

\*p < .05, \*\*p < .01

한편 유치원의 현재 급간식비가 영유아들에게 균형잡힌 식사를 제공하기에 적절한지에 대해 적당하다는 응답이 81.5%로 적당하지 않다 18.5% 응답보다 높았다. 현 급간식비가 적절하지 않다고 응답한 비율은 사립이 공립보다 높았고 100명 이상의 큰 규모의 유치원에서 더 높게 나타났다.

<표 III-1-7-6> 현재 급간식비 적절 정도-유치원

단위: %(개소)

구분	전혀 적당하지 않다	별로 적당하지 않다	대체로 적당하다	매우 적당하다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
----	------------------	------------------	-------------	------------	------	----	---------------------

(표 III-1-7-6 계속)

구분	전혀 적당하지 않다	별로 적당하지 않다	대체로 적당하다	매우 적당하다	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	1.0	17.5	51.8	29.8	100.0(400)	3.10	
시설유형							
공립단설	0.0	25.0	43.8	31.3	100.0( 16)	3.06	49.86(9)***
공립병설	0.0	9.2	44.1	46.7	100.0(152)	3.38	
사립법인	4.3	10.9	58.7	26.1	100.0( 46)	3.07	
사립사인	1.1	25.3	57.0	16.7	100.0(186)	2.89	
현월							
20명 이하	0.0	0.0	41.2	58.8	100.0( 17)	3.59	31.34(12)**
50명 이하	1.0	12.5	40.6	45.8	100.0( 96)	3.31	
80명 이하	1.4	16.7	55.6	26.4	100.0( 72)	3.07	
100명 미만	0.0	22.2	44.4	33.3	100.0( 27)	3.11	
100명 이상	1.1	21.3	58.0	19.7	100.0(188)	2.96	

\*\* $p < .01$ , \*\*\* $p < .001$ 

### 3) 적당한 급간식비

어린이집에서 적당하다고 생각하는 한 달 급간식비는 5-7만원 미만이 42.3%로 가장 높았으며, 한 달 급간식비 5-7만원 이상이 36.7%이었다. 적절한 한달 급간식비 평균은 76838.36원이었다. 한편, 가정어린이집의 경우 적당한 한달 총 급간식비 평균은 109006.72원으로 가장 높았다.

&lt;표 III-1-7-7&gt; 적당한 한달 급간식비 : 한달 총 급간식비-어린이집

단위: %(개소)

구분	3만원 미만	3-5만원 미만	5-7만원 미만	7만원 이상	모름/ 거절	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	0.2	20.8	42.3	35.3	1.3	100.0(600)	76838.36	
시설유형								
국공립	0.7	17.3	45.3	34.5	2.2	100.0(139)	71940.07	51.12 (16)***
사회법인	0.0	33.8	38.5	27.7	0.0	100.0( 65)	69454.77	
법인·단체	0.0	19.6	47.8	32.6	0.0	100.0( 46)	62189.13	
민간	0.0	23.5	46.5	28.3	1.7	100.0(230)	67953.10	
가정	0.0	13.3	30.8	55.0	0.8	100.0(120)	109006.72	

(표 III-1-7-7 계속)

구분	3만원 미만	3-5만원 미만	5-7만원 미만	7만원 이상	모름/거절	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
현원								
20명 이하	0.0	13.7	31.5	53.2	1.6	100.0(124)	107834.43	57.25 (16) <sup>***</sup>
50명 이하	0.0	17.7	46.2	33.8	2.3	100.0(130)	76223.62	
80명 이하	0.9	17.0	50.9	28.6	2.7	100.0(112)	66032.11	
100명미만	0.0	25.5	35.5	39.1	0.0	100.0(110)	72475.09	
100명이상	0.0	30.6	47.6	21.8	0.0	100.0(124)	60341.53	

\*\*\*p < .001

한편 유치원에서는 적당하다고 생각하는 한달 급간식비는 7만원이상이 59.5%로 가장 높았으며, 5-7만원 미만이 33.5%이었다. 적절한 한달 급간식비 평균은 73210.64원이었다. 한편, 적절하다고 생각하는 한달 급간식비 평균은 공립이 사립에 비해 높았다.

<표 III-1-7-8> 적당한 한달 급간식비 : 한달 총 급간식비-유치원

단위: %(개소)

구분	3만원 미만	3-5만원 미만	5-7만원 미만	7만원 이상	모름/거절	계(수)	평균	X <sup>2</sup> (df)
전체	0.5	6.5	33.5	59.3	0.3	100.0(400)	73210.64	
시설유형								
공립단설	0.0	6.3	18.8	75.0	0.0	100.0( 16)	78662.50	9.38(12)
공립병설	0.0	7.2	27.0	65.8	0.0	100.0(152)	75132.53	
사립법인	0.0	4.3	41.3	54.3	0.0	100.0( 46)	73973.91	
사립사인	1.1	6.5	38.2	53.8	0.5	100.0(186)	70970.27	
현원								
20명 이하	0.0	5.9	5.9	88.2	0.0	100.0( 17)	80588.24	13.53(16)
50명 이하	0.0	8.3	27.1	64.6	0.0	100.0( 96)	74793.96	
80명 이하	0.0	5.6	34.7	59.7	0.0	100.0( 72)	73950.00	
100명 미만	0.0	3.7	29.6	66.7	0.0	100.0( 27)	74948.15	
100명 이상	1.1	6.4	39.4	52.7	0.5	100.0(188)	71191.58	

#### 4) 급식경비 지원

어린이집에서 급식경비 지원 시 가장 우선적으로 지원되어야 할 것은 조리 인력 등 인건비 지원 48.5%, 시설·설비의 설치 및 관리비 지원 28.7%, 식재료 구입지원 22.8% 순이었다. 한편, 민간어린이집과 가정어린이집의 경우 조리 인

력 등 인건비 지원에 대한 요구가 각각 53.9%, 61.7%로 다른 시설유형에 비해 높았다.

<표 III-1-7-9> 급식경비 지원 시 가장 우선적으로 지원-어린이집

단위: %(개소)

구분	조리 인력 등 인건비 지원	시설·설비의 설치 및 관리비 지원	식재료 구입지원	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	48.5	28.7	22.8	100.0(600)	
시설유형					
국공립	35.3	33.1	31.7	100.0(139)	
사회법인	38.5	36.9	24.6	100.0( 65)	
법인·단체	41.3	30.4	28.3	100.0( 46)	33.80(8)***
민간	53.9	30.4	15.7	100.0(230)	
가정	61.7	15.0	23.3	100.0(120)	
현원					
20명 이하	58.1	15.3	26.6	100.0(124)	
50명 이하	50.8	28.5	20.8	100.0(130)	
80명 이하	44.6	33.9	21.4	100.0(112)	19.69(8)*
100명 미만	37.3	35.5	27.3	100.0(110)	
100명 이상	50.0	31.5	18.5	100.0(124)	

\*\*p < .01, \*\*\*p < .001

한편 유치원에서는 급식경비 지원시 가장 우선적으로 지원되어야 할 것은 시설·설비의 설치 및 관리비 지원과 조리 인력 등 인건비 지원이 각각 38.3%, 35.3%로 유사하였다. 한편, 공립, 특히 공립병설의 경우 식재료 구입지원에 대한 요구가 사립에 비해 높았다.

<표 III-1-7-10> 급식경비 지원 시 가장 우선적으로 지원-유치원

단위: %(개소)

구분	시설·설비의 설치 및 관리비 지원	조리 인력 등 인건비 지원	식재료 구입지원	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	38.3	35.3	26.5	100.0(400)	
시설유형					
공립단설	31.3	37.5	31.3	100.0( 16)	
공립병설	36.8	23.7	39.5	100.0(152)	
사립법인	39.1	39.1	21.7	100.0( 46)	27.00(6)***
사립사인	39.8	43.5	16.7	100.0(186)	

(표 III-1-7-10 계속)

구분	시설·설비의 설치 및 관리비 지원	조리 인력 등 인건비 지원	식재료 구입지원	계(수)	$\chi^2(df)$
현원					
20명 이하	41.2	35.3	23.5	100.0( 17)	20.60 (8)**
50명 이하	40.6	22.9	36.5	100.0( 96)	
80명 이하	34.7	30.6	34.7	100.0( 72)	
100명 미만	33.3	33.3	33.3	100.0( 27)	
100명 이상	38.8	43.6	17.6	100.0(188)	

\*\* $p < .01$ , \*\*\* $p < .001$ 

### 5) 식단

어린이집에서 가정에 식단을 알리는 방식에 대해 가정통신문을 이용한다는 응답이 98.2%로 나타나 주로 가정통신문을 통해 식단에 대한 정보를 전달하는 것으로 나타났다. 이외 홈페이지, 게시판 등을 통해 공지한다는 응답이 약 20% 내외로 나타나 중복전달방식을 취하는 것을 알 수 있다.

&lt;표 III-1-7-11&gt; 작성된 식단 가정 통보 방법(중복응답)-어린이집

단위: %(개소)

구분	가정통신문 으로 통보	홈페이지 를 통해 통보	게시판에 공지 추가 (원내)	교사가 구두로 전달함	계(수)	$\chi^2(df)$
전체	98.2	20.8	19.2	0.2	100.0(600)	
시설유형						
국공립	97.1	28.8	23.0	0.0	100.0(139)	10.91(12)
사회법인	98.5	20.0	21.5	0.0	100.0( 65)	
법인·단체	97.8	26.1	13.0	0.0	100.0( 46)	
민간	99.1	19.6	22.2	0.0	100.0(230)	
가정	97.5	12.5	10.0	0.8	100.0(120)	

한편 유치원에서도 가정통신문을 이용한다는 응답이 92.8%로 나타나 주로 가정통신문을 통해 식단에 대한 정보를 전달하는 것으로 나타났다. 이외 홈페이지 등을 통해 공지한다는 응답이 32.0%로 나타났다.

&lt;표 III-1-7-12&gt; 작성된 식단 가정 통보 방법(중복응답)-유치원

단위: %(개소)

구분	가정통신문 으로 통보	홈페이지를 통해 통보	게시판에 공지 추가 (원내)	교사가 구두로 전달함	계(수)
전체	92.8	32.0	4.3	0.3	100.0(400)
시설유형					
공립단설	100.0	56.3	12.5	0.0	100.0( 16)
공립병설	88.2	44.1	4.6	0.7	100.0(152)
사립법인	91.3	37.0	4.3	0.0	100.0( 46)
사립사인	96.2	18.8	3.2	0.0	100.0(186)

## 6) 영양교육 및 식생활 지도

어린이집에서 어린이를 대상으로 영양교육 및 식생활지도 교육을 함께 실시한다는 응답이 80.0%로 나타났으며, 식생활 교육만 실시가 9.5%, 둘 다 하지 않는다가 7.5%이었다. 둘 다 실시하는 경우, 시설유형별로는 국공립이 96.4%로 가장 높았으며, 가정이 60.0%로 낮았다.

&lt;표 III-1-7-13&gt; 영유아 대상 영양교육 및 식생활지도 교육 여부-어린이집

단위: %(개소)

구분	둘 다 실시함	영양 교육만	식생활 교육만	둘 다 하지 않음	계(수)	$\chi^2$ (df)	영양 교육 횟수 평균	식생활 교육 횟수 평균
전체	80.0	3.0	9.5	7.5	100.0(600)		3.01	3.49
시설유형								
국공립	96.4	0.0	2.2	1.4	100.0(139)	60.34 (12)***	3.48	4.00
사회법인	86.2	1.5	7.7	4.6	100.0( 65)		3.04	2.75
법인·단체	82.6	2.2	13.0	2.2	100.0( 46)		3.24	4.29
민간	78.3	4.3	9.1	8.3	100.0(230)		2.77	3.17
가정	60.0	5.0	18.3	16.7	100.0(120)		2.59	3.51

\*\*\* $p < .001$ 

영유아를 대상으로 한 영양교육 및 식생활지도 교육 횟수를 보면, 영양교육은 연 평균 3.01회, 식생활교육은 3.49회로 나타나 영양교육에 비해 식생활교육 실시횟수가 조금 더 많았다. 영양교육의 경우, 시설유형별로는 국공립이 3.48회로 가장 높고, 가정이 2.59회로 낮았다. 한편, 식생활 교육의 경우, 법인·단체가

연평균 4.29회로 가장 많이 실시하는 반면, 사회복지법인이 2.75회로 낮았다.

유치원에서도 영유아를 대상으로 영양교육 및 식생활지도 교육을 함께 실시한다는 응답이 81.5%로 나타났으며, 식생활 교육만 실시가 9.8%, 둘 다 하지 않는다가 4.8%이었다. 둘 다 실시하는 경우, 시설유형별로는 공립이 84.5%로 사립에 비해 높았다. 한편, 영양교육 및 식생활지도 교육 횟수를 보면, 영양교육은 연 평균 8.49회, 식생활교육은 7.66회로 나타나 식생활교육에 비해 영양교육 실시횟수가 조금 더 많았다. 영양교육의 경우, 시설유형별로는 공립이 11.88회로 가정에 비해 약 두배 가량 높았다. 한편, 식생활 교육의 경우, 시설유형과 상관없이 공립과 사립이 유사하였다.

<표 III-1-7-14> 영유아 대상 영양교육 및 식생활지도 교육 여부-유치원

단위: %(개소)

구분	둘 다 실시함	영양 교육만 함	식생활 교육만 함	둘 다 하지 않음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)	영양 교육 횟수 평균	식생활 교육 횟수 평균
전체	81.5	4.0	9.8	4.8	100.0(400)		8.49	7.66
시설유형								
공립단설	93.8	6.3	0.0	0.0	100.0( 16)	25.22(9)**	3.71	9.86
공립병설	83.6	3.9	8.6	3.9	100.0(152)		12.81	7.51
사립법인	76.1	6.5	10.9	6.5	100.0( 46)		7.76	11.97
사립사인	80.1	3.2	11.3	5.4	100.0(186)		5.42	6.61

\*\*p < .01

### 7) 급간식 운영관리 참고 자료

어린이집에서 급간식 운영관리를 위해 참고하는 자료는 주로 어린이급식관리 지침서(42.8%)와 육아종합정보센터 공지사항(25.1%)이며, 이외 평가인증매뉴얼(18.1%), 집단급식소 체크리스트(14.4%)등을 참조하고 있는 것으로 나타났다. 시설유형별로 보면, 국공립의 경우 어린이급식관리 지침서를 급간식 운영관리를 위해 참고한다는 응답이 높았으며, 가정어린이집의 경우 육아종합정보센터 공지사항을 참고한다는 응답이 많았다.

&lt;표 III-1-7-15&gt; 급간식 운영관리 참조 자료(중복응답)-어린이집

단위: %(개소)

구분	어린이 급식 관리 지침서	육아 종합 정보센터 공지사항	평가 인증 매뉴얼	집단 급식소 체크 리스트	어린이집 급식 운영 관리 매뉴얼	어린이집 급식 운영 관리 지침서	보건소 공지 사항	기타	계(수)
전체	42.8	25.1	18.1	14.4	13.7	11.5	2.7	0.8	(598)
시설유형									
국공립	47.5	21.6	24.5	17.3	20.9	12.2	4.3	0	(139)
사회법인	34.4	21.9	15.6	14.1	15.6	10.9	0.0	0	( 64)
법인·단체	34.8	15.2	23.9	17.4	15.2	10.9	2.2	2.2	( 46)
민간	43.7	24.0	15.3	18.3	11.8	14.0	2.6	0.8	(229)
가정	43.3	36.7	15.0	2.5	7.5	6.7	2.5	0.8	(120)

주: 기타에는 학교 급식 기본방향 + 위생관리 지침서, 교육청 자료, 급식관리 지원센터 등이 포함됨.

한편 유치원에서는 급간식 운영관리를 위해 참고하는 자료는 주로 유치원 급식운영 관리 지침서(40.8%)와 유치원 급식운영 관리 매뉴얼(27.7%)을 활용하는 것으로 나타났으며, 이외 어린이급식관리지침서(22.4%), 집단급식소 체크리스트(11.8%)등을 참조하고 있는 것으로 나타났다. 시설유형별로는 공립단설이 다른 유형에 비해 유치원 급식운영 관리 지침서를 참고한다는 응답이 많았다. 한편, 사립이 공립에 비해 급간식 운영관리를 위해 유치원 급식 운영 관리 매뉴얼을 참고한다는 응답이 높았다.

&lt;표 III-1-7-16&gt; 급간식 운영관리 참조 자료(중복응답)-유치원

단위: %(개소)

구분	유치원 급식 운영 관리 지침서	유치원 급식 운영 관리 매뉴얼	어린이 급식 관리 지침서	집단 급식소 체크 리스트	육아 종합 정보 센터 공지 사항	보건소 공지 사항	평가 인증 매뉴얼	기타	계(수)
전체	40.8	27.7	22.4	11.8	4.3	3.3	2.5	3.7	(448)
시설유형									
공립단설	68.8	6.3	12.5	12.5	0.0	0.0	0.0	6.3	( 16)
공립병설	35.3	18.0	28.7	11.3	3.3	0.7	2.0	5.3	(149)
사립법인	50.0	32.6	17.4	15.2	2.2	6.5	2.2	0.0	( 58)
사립사인	40.5	36.2	19.5	11.4	5.9	4.9	3.2	0.5	(225)

주: 기타로는 학교급식 기본방향, 위생관리 지침서, 인터넷, 교육청자료, 학교급식관련실무 및 매뉴얼, 영양사개인자료 등이 포함됨.

### 8) 어린이급식관리지원센터

어린이집은 어린이급식관리지원센터의 지원을 받고 있는 경우가 55.0%로 받고 있지 않는 경우(35.0%)보다 조금 더 많았다. 시설유형별로는 국공립과 법인·단체의 경우가 각각 65.5%, 63.0%로 평균보다 높았으며, 현원별로는 51명 이상-80명 이하인 경우가 71.4%로 가장 높았다.

<표 III-1-7-17> 어린이급식관리지원센터 지원 여부-어린이집

단위: %(개소)					
구분	받고 있음	받고 있지 않음	해당없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	55.0	35.0	10.0	100.0(600)	
시설유형					
국공립	65.5	27.3	7.2	100.0(139)	
사회법인	52.3	40.0	7.7	100.0( 65)	
법인·단체	63.0	28.3	8.7	100.0( 46)	16.73(8)*
민간	52.2	34.3	13.5	100.0(230)	
가정	46.7	45.0	8.3	100.0(120)	
현원					
20명 이하	50.0	41.9	8.1	100.0(124)	
50명 이하	56.2	28.5	15.4	100.0(130)	
80명 이하	71.4	24.1	4.5	100.0(112)	54.86(8)***
100명 미만	68.2	26.4	5.5	100.0(110)	
100명 이상	32.3	52.4	15.3	100.0(124)	

\*p < .05, \*\*\*p < .001

유치원은 어린이급식관리지원센터의 지원을 받고 있지 않는 경우가 52.5%로 받고 있는 경우(19.3%)보다 많았다. 시설유형별로는 국공립과 법인·단체의 경우가 각각 65.5%, 63.0%로 평균보다 높았으며, 현원별로는 100명 미만이 51.9%로 가장 높았다.

<표 III-1-7-18> 어린이급식관리지원센터 지원 여부-유치원

단위: %(개소)					
구분	받고 있음	받고 있지 않음	해당없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	19.3	52.5	28.3	100.0(400)	
시설유형					
공립단설	12.5	43.8	43.8	100.0( 16)	
공립병설	17.1	42.8	40.1	100.0(152)	
사립법인	23.9	56.5	19.6	100.0( 46)	22.02(6)**
사립사인	20.4	60.2	19.4	100.0(186)	

(표 III-1-7-18 계속)

구분	받고 있음	받고 있지 않음	해당없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
현원					
20명 이하	23.5	35.3	41.2	100.0( 17)	33.08(8)***
50명 이하	15.6	46.9	37.5	100.0( 96)	
80명 이하	20.8	45.8	33.3	100.0( 72)	
100명 미만	51.9	40.7	7.4	100.0( 27)	
100명 이상	15.4	61.2	23.4	100.0(188)	

\*\**p* < .01, \*\*\**p* < .001

어린이급식관리지원센터의 지원 중 가장 좋은 점으로는 식단과 가정통신문 제공(41.2%), 위생·안전 관리 지원(30.6%), 위생·안전 교육 제공(18.5%)순으로 나타났다으며 지역규모와 현원에 따라 유의미한 차이가 나타났다.

&lt;표 III-1-7-19&gt; 어린이급식관리지원센터의 지원 중 좋은 점-어린이집

단위: %(개소)

구분	식단과 가정통신문 제공	위생·안전 관리 지원	위생·안전 교육 제공	표준 레시피 제공	그 외 필요기 구 제공	다양한 정보가 많다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	41.2	30.6	18.5	9.1	0.3	0.3	100.0(330)	
시설유형								
국공립	40.7	33.0	17.6	8.8	0.0	0.0	100.0( 91)	19.45 (20)
사회법인	38.2	41.2	17.6	2.9	0.0	0.0	100.0( 34)	
법인·단체	37.9	41.4	17.2	3.4	0.0	0.0	100.0( 29)	
민간	38.3	25.8	23.3	11.7	0.0	0.8	100.0(120)	
가정	51.8	25.0	10.7	10.7	1.8	0.0	100.0( 56)	
지역규모								
대도시	41.5	27.7	19.0	11.3	0.5	0.0	100.0(195)	21.23 (10)*
중소도시	48.0	32.7	16.3	3.1	0.0	0.0	100.0( 98)	
읍면지역	21.6	40.5	21.6	13.5	0.0	2.7	100.0( 37)	
현원								
20명 이하	51.6	25.8	9.7	11.3	1.6	0.0	100.0( 62)	29.98 (20)
50명 이하	46.6	23.3	23.3	6.8	0.0	0.0	100.0( 73)	
80명 이하	33.8	41.3	18.8	5.0	0.0	1.3	100.0( 80)	
100명 미만	37.3	37.3	16.0	9.3	0.0	0.0	100.0( 75)	
100명 이상	37.5	17.5	27.5	17.5	0.0	0.0	100.0( 40)	

\**p* < .05

유치원의 경우는 이용 기관이 작지만, 어린이급식관리지원센터의 지원 중 가장 좋은 점으로는 식단과 가정통신문 제공(35.5%), 위생·안전 관리 지원(31.6%),



(표 III-1-7-21 계속)

구분	지원대상에 해당되는 줄 몰라서	필요를 못 느껴서	대상이 되지 않아서	영양사가 있어서	영유아에 맞는 지도가 아니라서	기타	계(수)
전체	46.9	36.4	4.8	3.8	2.9	5.3	100.0(209)
시설유형							
국공립	42.1	39.5	10.5	2.6	0.0	5.2	100.0( 38)
사회법인	19.2	53.8	3.8	15.4	3.8	3.8	100.0( 26)
법인·단체	33.3	41.7	0.0	0.0	0.0	24.9	100.0( 12)
민간	45.6	39.2	5.1	3.8	3.8	2.6	100.0( 79)
가정	68.5	20.4	1.9	0.0	3.7	5.6	100.0( 54)
지역규모							
대도시	44.3	36.1	7.4	4.1	3.3	4.8	100.0(122)
중소도시	49.2	41.5	1.5	3.1	0.0	4.6	100.0( 65)
읍면지역	54.5	22.7	0.0	4.5	9.1	9.0	100.0( 22)
현원							
20명 이하	69.2	19.2	1.9	0.0	3.8	5.7	100.0( 52)
50명 이하	59.5	37.8	0.0	0.0	0.0	2.7	100.0( 37)
80명 이하	37.0	59.3	0.0	0.0	0.0	3.7	100.0( 27)
100명 미만	37.9	37.9	0.0	6.9	6.9	10.2	100.0( 29)
100명 이상	29.7	39.1	14.1	9.4	3.1	4.7	100.0( 64)

주: 기타에는 외부인의 지원은 싫어서, 지원 센터가 없어 지역 구별로 지원 받고 있어서, 신청 했는데 연락이 아직 없어서 등이 포함됨.

유치원의 경우는 어린이급식관리지원센터의 지원을 받지 않고 있는 이유에 대해 지원대상에 해당되는 줄 몰라서 라는 응답이 50.5%로 가장 많은 비중을 차지하였으며, 필요를 느끼지 못해서라는 응답은 36.1%였다.

&lt;표 III-1-7-22&gt; 어린이급식관리지원센터의 지원을 받지 않는 이유-유치원

단위: %(개소)

구분	지원대상에 해당되는 줄 몰라서	필요를 못 느껴서	영유아에 맞는 지도가 아니라서	초등 급식소 지원을 받고 있어서	대상이 되지 않아서	기타	계(수)
전체	50.5	36.1	3.5	2.5	2.5	5.0	100.0(202)
시설유형							
공립단설	33.3	33.3	0.0	0.0	0.0	33.3	100.0( 6)
공립병설	38.1	42.9	3.2	7.9	0.0	7.9	100.0( 63)
사립법인	64.0	28.0	4.0	0.0	4.0	0.0	100.0( 25)
사립사인	55.6	34.3	3.7	0.0	3.7	2.8	100.0(108)

(표 III-1-7-22 계속)

구분	지원대상에 해당되는 줄 몰라서	필요를 못 느껴서	영유아에 맞는 지도가 아니라서	초등 급식소 지원을 받고 있어서	대상이 되지 않아서	기타	계(수)
<b>지역규모</b>							
대도시	54.8	38.3	1.7	1.7	0.9	2.6	100.0(115)
중소도시	47.7	32.3	4.6	3.1	4.6	7.6	100.0( 65)
읍면지역	36.4	36.4	9.1	4.5	4.5	9.0	100.0( 22)
<b>현원</b>							
20명 이하	33.3	50.0	0.0	0.0	0.0	16.7	100.0( 6)
50명 이하	46.7	42.2	2.2	2.2	0.0	6.6	100.0( 45)
80명 이하	38.7	48.4	3.2	6.5	0.0	3.2	100.0( 31)
100명 미만	40.0	30.0	10.0	20.0	0.0	0.0	100.0( 10)
100명 이상	57.3	30.0	3.6	0.0	4.5	4.5	100.0(110)

주: 기타로는 지원센터가 없어서 지역구별로 지원받고있어서, 교육청 지원을 받고 있어서, 외부인의 지원은 싫어서, 영양사가 있어서, 타 기관 지원을 받고 있어서, 행정 절차가 까다로워서, 센터가 지역에 없어서 등이 포함됨.

### 9) 급간식 운영 관리에 필요한 정보

어린이집에서 급간식 운영관리를 위해 꼭 필요한 정보로는 식품위생관리 기준이 44.4%로 가장 많이 필요로 하는 정보로 인식하였으며, 이외 식중독 원인 및 예방방법 23.6%, 식품위생관련 법과 정책 16.4%, 식품유통 및 원재료 업체 16.1% 순이었다.

<표 III-1-7-23> 급간식 운영 관리를 위해 꼭 필요한 정보-어린이집

단위: %(개소)

구분	식품 위생 관리 기준	식중독 원인 예방 방법	식품 위생관련 법과 정책	식품 유통 및 원재료 업체	표준 레시피 제공	영양 열량 표기	없다	계(수)
전체	44.4	23.6	16.4	16.1	0.2	0.2	0.2	100.0(597)
<b>시설유형</b>								
국공립	50.0	18.1	16.7	15.9	0.0	0.0	0.0	100.0(138)
사회법인	46.2	15.4	23.1	18.5	0.0	0.0	0.0	100.0( 65)
법인·단체	40.0	24.4	17.8	17.8	0.0	0.0	0.0	100.0( 45)
민간	42.8	27.5	15.7	14.0	0.4	0.4	0.4	100.0(229)
가정	41.7	26.7	13.3	18.3	0.0	0.0	0.0	100.0(120)

한편 유치원에서는 식품위생관리 기준이 45.9%로 가장 많이 필요로 하는 정보로 인식하였으며, 이외 식품위생관련 법과 정책 20.8%, 식품유통 및 원재료 업체 20.3%, 식중독 원인 및 예방방법 14.5% 순이었다.

<표 III-1-7-24> 급간식 운영 관리를 위해 꼭 필요한 정보-유치원

단위: %(개소)

구분	식품 위생관리 기준	식품 위생관련 법과 정책	식품 유통 및 원재료 업체	식중독 원인 및 예방 방법	적정 음식 제공 양	없다	계(수)
전체	45.9	20.8	20.3	14.5	0.3	0.3	100.0(399)
시설유형							
공립단설	50.0	25.0	18.8	25.0	0.0	0.0	100.0( 16)
공립병설	38.8	25.0	23.7	12.5	0.0	0.0	100.0(152)
사립법인	51.1	24.4	22.2	8.9	0.0	0.0	100.0( 45)
사립사인	50.0	16.1	17.2	16.7	0.5	0.5	100.0(186)

## 10) 급간식 관리 어려움

어린이집에서 급간식 관리에서 가장 어려운 점은 식재료 품질·보관 31.3%인 것으로 나타났으며, 이외 조리실 시설설비 낙후 21.8%, 조리사의 확보 15.9% 순이었다.

<표 III-1-7-25> 급간식 관리에서 가장 어려운 점-어린이집

단위: %(개소)

구분	식재료 품질· 보관	조리실 시설 설비 낙후	조리 사의 확보	배식 량과 잔반 관리	종사 자의 위생 관리 소홀	보존식 관리	없다	식기류 관리	기타	계(수)
전체	31.3	21.8	15.9	12.7	6.2	4.9	3.2	2.7	1.4	100.0(597)
시설유형										
국공립	32.6	34.8	7.2	11.6	5.1	2.2	2.9	2.2	1.4	100.0(138)
사회법인	39.1	17.2	18.8	9.4	6.3	1.6	1.6	4.7	1.6	100.0( 64)
법인·단체	30.4	28.3	4.3	8.7	8.7	8.7	4.3	6.5	0.0	100.0( 46)
민간	28.4	19.7	15.7	17.9	6.1	4.8	4.4	1.3	1.7	100.0(229)
가정	31.7	10.8	29.2	7.5	6.7	8.3	1.7	3.3	0.8	100.0(120)

(표 III-1-7-25 계속)

구분	식재료 품질· 보관	조리실 시설 설비 낙후	조리 사의 확보	배식 량과 잔반 관리	종사 자의 위생 관리 소홀	보존식 관리	없다	식기류 관리	기타	계(수)
현원										
20명 이하	29.8	12.9	28.2	7.3	6.5	8.9	2.4	3.2	0.8	100.0(124)
50명 이하	24.6	23.8	13.8	20.0	6.2	5.4	1.5	3.8	0.8	100.0(130)
80명 이하	34.2	21.6	14.4	12.6	4.5	4.5	5.4	2.7	0.0	100.0(111)
100명 미만	26.6	32.1	11.9	12.8	6.4	1.8	1.8	3.7	2.7	100.0(109)
100명 이상	41.5	19.5	10.6	10.6	7.3	3.3	4.9	0.0	2.4	100.0(123)

주: 기타에는 인력지원금, 면적확보, 예산확보등이 포함됨.

유치원에서 급간식 관리에서 가장 어려운 점도 식재료 품질·보관 28.5%인 것으로 나타났으며, 이외 조리실 시설설비 낙후 25.9%, 배식량과 잔반 관리 20.9% 순이었다.

<표 III-1-7-26> 급간식 관리에서 가장 어려운 점-유치원

단위: %(개소)

구분	식재료 품질· 보관	조리 실 시설 설비 낙후	배식 량과 잔반 관리	조리 사의 확보	종사 자의 위생 관리 소홀	보존식 관리	식기 류 관리	없다	기타	계(수)
전체	28.5	25.9	20.9	10.6	5.0	3.3	2.5	1.8	1.6	100.0(397)
시설유형										
공립단설	31.3	18.8	12.5	18.8	0.0	0.0	12.5	6.3	0.0	100.0( 16)
공립병설	27.3	26.0	22.7	10.7	4.0	4.0	1.3	1.3	2.7	100.0(150)
사립법인	30.4	15.2	28.3	8.7	4.3	4.3	4.3	4.3	0.0	100.0( 46)
사립사인	28.6	29.2	18.4	10.3	6.5	2.7	2.2	1.1	1.1	100.0(185)
현원										
20명 이하	29.4	23.5	29.4	11.8	5.9	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0( 17)
50명 이하	27.1	29.2	20.8	9.4	5.2	3.1	1.0	1.0	3.1	100.0( 96)
80명 이하	28.6	25.7	17.1	11.4	2.9	8.6	1.4	1.4	2.8	100.0( 70)
100명미만	25.9	29.6	22.2	7.4	7.4	0.0	7.4	0.0	0.0	100.0( 27)
100명이상	29.4	24.1	21.4	11.2	5.3	2.1	3.2	2.7	0.5	100.0(187)

주: 기타로는 예산확보, 관련서류관리, 식단표작성 등이 포함됨.

어린이집의 경우, 안정적인 급식관리 운영을 위해 해결해야 하는 문제에서 가장 우선시되어야 하는 부분은 정부의 지원 55.0%인 것으로 나타났다. 이외 조

리사의 배치지원과 설비시설의 확보가 각각 19.5%, 11.3%로 조리사와 설비시설에 대한 요구가 높음을 보여준다. 시설유형별로는 법인·단체가, 현원으로는 80명 이하가 정부의 지원을 가장 필요로 한다는 응답이 가장 높았다. 한편, 민간과 가정어린이집의 경우, 조리사의 배치지원에 대한 요구가 높았으며, 국공립과 사회법인, 법인·단체의 경우에는 정부의 지원 외 설비시설 확보에 대한 요구가 많았다.

<표 III-1-7-27> 안정적인 급식관리 운영을 위한 선결 문제 -어린이집

단위: %(개소)

구분	정부의 지원	조리사의 배치 지원	설비 시설 확보	급식 전문 인력 확보	위생 교육 강화	어린이 급식 관리 지원 센터 이용 의무화	어린이 식품 위생 관련법 개정	충분 해서 필요 없다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	55.0	19.5	11.3	4.8	4.5	3.2	1.5	0.2	100.0(600)	
시설유형										
국공립	51.1	10.1	22.3	6.5	5.8	2.9	1.4	0.0	100.0(139)	
사회법인	53.8	12.3	15.4	4.6	4.6	4.6	4.6	0.0	100.0( 65)	
법인·단체	63.0	8.7	17.4	4.3	2.2	2.2	2.2	0.0	100.0( 46)	65.74 (28)***
민간	57.8	22.6	7.0	4.3	4.3	2.2	1.3	0.4	100.0(230)	
가정	51.7	32.5	2.5	4.2	4.2	5.0	0.0	0.0	100.0(120)	
현원										
20명 이하	53.2	31.5	2.4	4.0	4.0	4.8	0.0	0.0	100.0(124)	
50명 이하	56.2	20.8	10.0	6.2	4.6	1.5	.8	0.0	100.0(130)	
80명 이하	62.5	12.5	14.3	1.8	4.5	1.8	2.7	0.0	100.0(112)	49.21 (28)**
100명미만	46.4	15.5	19.1	7.3	4.5	5.5	1.8	0.0	100.0(110)	
100명이상	56.5	16.1	12.1	4.8	4.8	2.4	2.4	0.8	100.0(124)	

\*\*p < .01, \*\*\*p < .001

한편, 유치원에서도 안정적인 급식관리 운영을 위해 해결해야 하는 문제에서 가장 우선시되어야 하는 부분은 정부의 지원 51.3%인 것으로 나타났다. 이외 설비시설의 확보와 조리사의 배치 지원이 각각 17.5%, 10.5%로 설비시설과 조리사에 대한 요구가 높았다. 안정적인 급식관리 운영을 위해 선결되어야 할 문제에 대한 우선순위에 대해 어린이집의 경우, 시설 유형 및 현원규모에 따른 차이가 통계적으로 유의한 반면, 유치원은 통계적으로 유의한 차이가 없었다.

<표 III-1-7-28> 안정적인 급식관리 운영을 위한 선결 문제-유치원

단위: %(개소)

구분	정부 의 지원	설비 시설 확보	조리 사의 배치 지원	급식 전문 인력 확보	위생 교육 강화	어린이 식품 위생 관련법 개정	어린이 급식 관리 지원 센터 이용 의무화	충분 해서 필요 없다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	51.3	17.5	10.5	10.3	6.3	2.3	1.8	0.3	100.0(400)	
시설유형										
공립단설	31.3	25.0	18.8	6.3	12.5	6.3	0.0	0.0	100.0( 16)	16.04(21)
공립병설	49.3	19.1	8.6	11.8	6.6	3.3	0.7	0.7	100.0(152)	
사립법인	56.5	13.0	8.7	13.0	4.3	0.0	4.3	0.0	100.0( 46)	
사립사인	53.2	16.7	11.8	8.6	5.9	1.6	2.2	0.0	100.0(186)	
현원										
20명 이하	41.2	11.8	17.6	23.5	0.0	5.9	0.0	0.0	100.0( 17)	21.40(28)
50명 이하	47.9	21.9	6.3	12.5	6.3	3.1	1.0	1.0	100.0( 96)	
80명 이하	54.2	15.3	13.9	8.3	5.6	0.0	2.8	0.0	100.0( 72)	
100명 미만	51.9	25.9	7.4	7.4	7.4	0.0	0.0	0.0	100.0( 27)	
100명 이상	52.7	15.4	11.2	9.0	6.9	2.7	2.1	0.0	100.0(188)	

## 아. 정책방향

### 1) 급간식비 지원 여부 및 만족도

어린이집에서 현재 지자체에서 지원을 받고 있다고 응답한 비율은 62.0%로 그렇지 않다는 응답보다 높았으며, 시설유형별로는 사회법인과 가정어린이집이 각각 69.2%, 68.3%로 다른 기관에 비해 높았다. 지역규모별로 살펴보면, 대도시와 중소도시에 비해 읍면지역의 지원여부가 87.3%로 가장 높았다.

지자체에서 지원을 받고 있다고 응답한 경우, 이에 대한 만족도를 조사한 결과, 만족한다라는 응답이 36.6%로 만족하지 않는다 63.4%보다 낮았다. 시설유형별로는 국공립의 만족도가 가장 높았고 가정어린이집이 만족도는 매우 낮았는데, 이러한 지자체 급간식비 지원에 대한 시설유형간의 만족도 차이는 통계적으로 유의하였다.

&lt;표 III-1-8-1&gt; 지자체 급간식비 지원 여부와 만족도-어린이집

단위: %(개소)

구분	있다	전혀	별로	대체로	매우	X <sup>2</sup> (df)	계(수)	평균
		만족하지 않는다	만족하지 않는다	만족 한다	만족 한다			
전체	62.0	19.4	44.1	33.1	3.5		100.0(600)	2.21
시설유형						32.28 (12)**		
국공립	59.0	13.4	34.1	47.6	4.9		100.0(139)	2.44
사회법인	69.2	11.1	53.3	35.6	0.0		100.0( 65)	2.24
법인·단체	63.0	17.2	41.4	27.6	13.8		100.0( 46)	2.38
민간	58.3	23.1	41.8	31.3	3.7		100.0(230)	2.16
가정	68.3	24.4	53.7	22.0	0.0		100.0(120)	1.98
지역규모						4.73(6)		
대도시	53.0	21.3	43.6	31.4	3.7		100.0(355)	2.18
중소도시	70.9	20.9	41.9	34.1	3.1		100.0(182)	2.19
읍면지역	87.3	9.1	50.9	36.4	3.6		100.0( 63)	2.35
현원						20.01 (12)		
20명 이하	68.5	24.7	50.6	24.7	0.0		100.0(124)	2.00
50명 이하	60.0	19.2	47.4	33.3	0.0		100.0(130)	2.14
80명 이하	60.7	16.2	33.8	41.2	8.8		100.0(112)	2.43
100명 미만	62.7	18.8	43.5	33.3	4.3		100.0(110)	2.23
100명 이상	58.1	16.7	43.1	34.7	5.6		100.0(124)	2.29

\*\*\* $p < .001$ 

유치원의 경우, 지자체에서 지원을 받고 있다고 응답한 비율은 48.8%로 그렇지 않다는 응답보다 조금 낮았다. 공립의 경우 지원을 받고 있다라는 응답이 77.4%로 높은 반면, 사립은 28%로 낮았다. 한편, 공립의 경우 병설이 80.3%로 단설 50.0%에 비해 높았으며, 지역규모별로 보면, 중소도시와 읍면지역이 대도시에 비해 높았다. 지자체에서 지원을 받고 있다고 응답한 경우, 이에 대한 만족도를 조사한 결과, 만족한다라는 응답이 75.9%로 만족하지 않는다 24.1%보다 높았다. 이러한 만족도에 대한 비율은 공립이 사립보다 높았으며, 시설유형간의 만족도 차이는 통계적으로 유의하였다.

구체적으로 지자체의 급간식비 지원에 대한 만족도 평균은 공립 병설이며, 읍면지역, 50명 이하인 경우 높게 나타났다. 한편, 지자체의 급간식비 지원의 만족도에 대한 평균은 어린이집 2.21점에 비해 유치원이 3.05점으로 높았다.

<표 III-1-8-2> 지자체 급간식비 지원 여부와 만족도-유치원

단위: %(개소)

구분	있다	전혀 만족하지 않는다	별로 만족하지 않는다	대체로 만족한다	매우 만족한다	X <sup>2</sup> (df)	계(수)	평균
전체	48.8	1.5	22.6	45.1	30.8		100.0(400)	3.05
시설유형								
공립단설	50.0	0.0	25.0	50.0	25.0		100.0( 16)	3.00
공립병설	80.3	2.5	10.7	45.9	41.0	44.43	100.0(152)	3.25
사립법인	34.8	0.0	18.8	68.8	12.5	(9)***	100.0( 46)	2.94
사립사인	26.3	0.0	53.1	34.7	12.2		100.0(186)	2.59
지역규모								
대도시	27.8	1.6	24.2	37.1	37.1	5.81	100.0(223)	3.10
중소도시	74.0	2.1	24.7	48.5	24.7	(6)	100.0(131)	2.96
읍면지역	78.3	0.0	13.9	50.0	36.1		100.0( 46)	3.22
현원								
20명 이하	82.4	0.0	14.3	35.7	50.0		100.0( 17)	3.36
50명 이하	80.2	1.3	11.7	37.7	49.4	35.09	100.0( 96)	3.35
80명 이하	55.6	2.5	22.5	55.0	20.0	(12)***	100.0( 72)	2.93
100명 미만	48.1	0.0	38.5	61.5	0.0		100.0( 27)	2.62
100명 이상	27.1	2.0	37.3	47.1	13.7		100.0(188)	2.73

\*\*\*p < .001

## 2) 정부 지원의 충분성

어린이집의 경우, 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도에 대한 인식을 살펴보면, 충분하지 않다라는 응답이 75.5%로 충분하다(24.5%)는 응답보다 높았다.

<표 III-1-8-3> 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도-어린이집

단위: %(개소)

구분	전혀 충분하지 못하다	별로 충분하지 못하다	대체로 충분하다	매우 충분하다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	30.7	44.8	20.5	4.0	100.0(600)	
시설유형						
국공립	21.6	45.3	28.1	5.0	100.0(139)	
사회법인	15.4	53.8	24.6	6.2	100.0( 65)	
법인·단체	23.9	50.0	21.7	4.3	100.0( 46)	33.70(12)**
민간	42.6	38.7	15.2	3.5	100.0(230)	
가정	29.2	49.2	19.2	2.5	100.0(120)	

(표 III-1-8-3 계속)

구분	전혀 충분하지 못하다	별로 충분하지 못하다	대체로 충분하다	매우 충분하다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
지역규모						
대도시	35.2	42.3	18.0	4.5	100.0(355)	13.06(6)*
중소도시	25.3	45.6	25.8	3.3	100.0(182)	
읍면지역	20.6	57.1	19.0	3.2	100.0( 63)	
현원						
20명 이하	29.8	48.4	19.4	2.4	100.0(124)	15.02(12)
50명 이하	36.2	43.1	19.2	1.5	100.0(130)	
80명 이하	24.1	42.0	25.0	8.9	100.0(112)	
100명 미만	30.0	44.5	20.9	4.5	100.0(110)	
100명 이상	32.3	46.0	18.5	3.2	100.0(124)	

\* $p < .05$ , \*\* $p < .01$ 

시설유형별로 보면, 충분하다라는 인식은 국공립어린이집이 가장 높은 반면, 민간어린이집이 낮았다. 지역규모별로는 중소도시가 다른 지역에 비해 급식위생 관리에 있어 정부의 지원에 대한 충분성을 높게 인식하였다.

&lt;표 III-1-8-4&gt; 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도-유치원

단위: %(개소)

구분	전혀 충분하지 못하다	별로 충분하지 못하다	대체로 충분하다	매우 충분하다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	24.8	33.3	31.0	11.0	100.0(400)	
시설유형						
공립단설	56.3	18.8	0.0	0.0	100.0( 16)	118.29(9)***
공립병설	42.4	25.2	2.6	5.3	100.0(152)	
사립법인	50.0	21.7	2.2	4.3	100.0( 46)	
사립사인	58.1	19.4	3.2	2.2	100.0(186)	
지역규모						
대도시	30.0	38.6	24.7	6.7	100.0(223)	30.11(6)***
중소도시	20.6	29.0	35.1	15.3	100.0(131)	
읍면지역	10.9	19.6	50.0	19.6	100.0( 46)	
현원						
20명 이하	0.0	29.4	52.9	17.6	100.0( 17)	103.72(12)***
50명 이하	9.4	18.8	41.7	30.2	100.0( 96)	
80명 이하	15.3	36.1	43.1	5.6	100.0( 72)	
100명 미만	22.2	40.7	33.3	3.7	100.0( 27)	
100명 이상	38.8	38.8	18.6	3.7	100.0(188)	

\*\*\* $p < .001$

유치원에서 급식위생관리를 위한 정부의 지원 정도에 대한 인식을 살펴보면, 충분하지 않다라는 응답이 58.0%로 충분하다(42.0%)는 응답보다 높았다. 시설유형별로 보면, 사립이 충분하지 않다고 응답한 비율이 79.3%로 공립(22.6%)에 비해 높았다.

### 3) 급식시설 및 설비의 지원

어린이집에서 급식시설 및 설비에 대해 가장 우선시되어야 하는 지원으로는 시설, 설비비 지원이 60.5%로 가장 많이 필요로 하는 것으로 나타났다. 이외 시설, 설비 표준형 제시와 시설, 설비 전문가 지원이 각각 19.2%, 17.2%로 유사하게 나타났다. 시설유형별로 살펴보면, 민간어린이집이 시설, 설비비 지원에 대한 요구가 68.6%로 가장 높은 반면, 시설, 설비 표준형 제시는 국공립어린이집의 경우 가장 높았다.

<표 III-1-8-5> 가장 필요한 어린이집 급식시설 및 설비

단위: %(개소)

구분	비용 지원	표준형 제시	전문가 지원	체크리스트 제공	점검 강화	없다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	60.5	19.2	17.2	2.0	0.7	0.3	100.0(598)	
시설유형								
국공립	47.8	28.3	21.0	0.7	1.4	0.7	100.0(138)	
사회법인	64.6	15.4	16.9	3.1	0.0	0.0	100.0( 65)	
법인·단체	56.5	21.7	17.4	2.2	0.0	2.2	100.0( 46)	35.05(20)*
민간	68.6	17.0	12.7	1.7	0.0	0.0	100.0(229)	
가정	59.2	14.2	21.7	3.3	1.7	0.0	100.0(120)	
지역규모								
대도시	60.9	20.7	15.6	1.4	0.8	0.6	100.0(353)	
중소도시	61.0	17.6	18.1	2.7	0.5	0.0	100.0(182)	6.93(10)
읍면지역	57.1	15.9	23.8	3.2	0.0	0.0	100.0( 63)	
현원								
20명 이하	58.1	14.5	22.6	3.2	1.6	0.0	100.0(124)	
50명 이하	58.5	20.8	16.2	3.8	0.0	0.8	100.0(130)	
80명 이하	61.6	20.5	14.3	0.9	1.8	0.9	100.0(112)	20.79(20)
100명 미만	62.7	19.1	18.2	0.0	0.0	0.0	100.0(110)	
100명 이상	62.3	21.3	14.8	1.6	0.0	0.0	100.0(122)	

\*p < .05

한편 유치원에서 급식시설 및 설비에 대해 가장 우선시되어야 하는 지원으로는 시설, 설비비 지원이 51.1%로 가장 많이 필요로 하는 것으로 나타났다. 이외 시설, 설비 표준형 제시와 시설, 설비 전문가 지원이 각각 21.8%, 19.8%로 유사하였다.

<표 III-1-8-6> 가장 필요한 유치원 급식시설 및 설비

단위: %(개소)

구분	시설, 설비비 지원	시설, 설비 표준형 제시	시설, 설비 전문가 지원	시설, 설비 점검 강화	시설, 설비 체크 리스트 제공	없다	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	51.1	21.8	19.8	3.5	2.8	1.0	100.0(399)	
시설유형								
공립단설	56.3	18.8	25.0	0.0	0.0	0.0	100.0( 16)	
공립병설	42.4	25.2	23.2	5.3	2.6	1.3	100.0(151)	12.49(15)
사립법인	50.0	21.7	19.6	4.3	2.2	2.2	100.0( 46)	
사립사인	58.1	19.4	16.7	2.2	3.2	0.5	100.0(186)	
지역규모								
대도시	48.6	24.3	19.8	2.7	2.7	1.8	100.0(222)	
중소도시	60.3	16.8	16.8	3.1	3.1	0.0	100.0(131)	16.05(10)
읍면지역	37.0	23.9	28.3	8.7	2.2	0.0	100.0( 46)	
현원								
20명 이하	29.4	29.4	29.4	5.9	5.9	0.0	100.0( 17)	
50명 이하	44.2	21.1	24.2	6.3	2.1	2.1	100.0( 95)	
80명 이하	47.2	31.9	16.7	2.8	1.4	0.0	100.0( 72)	23.60(20)
100명 미만	51.9	25.9	14.8	7.4	0.0	0.0	100.0( 27)	
100명 이상	58.0	17.0	18.6	1.6	3.7	1.1	100.0(188)	

#### 4) 급식 질 향상을 위한 필요사항

어린이집에서 급식의 질 향상을 위해 가장 우선시되어야 하는 것으로는 급간 식비 인상(식단비 지원)이 40.6%로 가장 많은 비율을 차지하였다. 이외 급식 조리(보조)인력 지원 19.6%, 영양 및 영유아 식습관을 고려한 식단계획 18.9%, 시설 설비의 현대화 12.2% 순으로 급식의 질 향상을 위해 우선시되어야 하는 것으로 응답하였다.

&lt;표 III-1-8-7&gt; 급식의 질을 높이기 위해 가장 우선 순위-어린이집

단위: %(개소)

구분	급간식비 인상	급식 조리 인력 지원	식습관 고려한 식단 계획	시설 설비의 현대화	식재료 구매의 편의성	영양사 의무 배치	관리체계 점검 강화	기타	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	40.6	19.6	18.9	12.2	6.0	1.3	1.0	0.4	100.0(598)	
시설유형										
국공립	41.0	12.2	23.0	15.8	2.9	2.9	1.4	0.7	100.0(139)	39.97 (32)
사회법인	32.3	18.5	23.1	16.9	9.2	0.0	0.0	0.0	100.0( 65)	
법인·단체	46.7	13.3	15.6	15.6	6.7	2.2	0.0	0.0	100.0( 45)	
민간	39.7	23.1	15.7	12.7	5.7	1.3	1.3	0.4	100.0(229)	
가정	44.2	24.2	19.2	3.3	8.3	0.0	0.8	0.0	100.0(120)	
지역규모										
대도시	41.6	17.3	18.4	12.5	5.9	2.3	1.4	0.6	100.0(353)	13.38 (16)
중소도시	39.0	22.5	18.1	13.2	6.6	0.0	0.5	0.0	100.0(182)	
읍면지역	39.7	23.8	23.8	7.9	4.8	0.0	0.0	0.0	100.0( 63)	
현원										
20명 이하	43.5	23.4	19.4	4.8	8.1	0.0	0.8	0.0	100.0(124)	39.51 (32)
50명 이하	48.1	18.6	17.8	11.6	3.9	0.0	0.0	0.0	100.0(129)	
80명 이하	38.7	18.0	18.9	15.3	5.4	2.7	0.0	0.9	100.0(111)	
100명 미만	34.5	17.3	21.8	14.5	8.2	0.9	2.7	0.0	100.0(110)	
100명 이상	37.1	20.2	16.9	15.3	4.8	3.2	1.6	0.8	100.0(124)	

주: 기타로는 위생, 안전을 고려한 식단작성, 없다 등이 포함됨.

유치원에서 급식의 질 향상을 위해 가장 우선시되어야 하는 것으로는 영양 및 영유아 식습관을 고려한 식단계획이 28.8%로 가장 많은 비율을 차지하였으며, 급간식비 인상(식단비 지원), 시설 설비의 현대화가 각각 28.0%, 19.0%이었다. 시설유형 및 지역규모에 따라 급식의 질을 높이기 위한 우선순위에 통계적으로 유의한 차이가 없는 반면, 현원 규모에 따른 차이는 통계적으로 유의하였다. 구체적으로 20명 이하의 경우는 식습관을 고려한 식단에 대한 요구가 35.3%로 가장 높았으며, 100명 미만인 경우 18.5%로 가장 낮았다. 한편, 중간규모에서는 급간식비와 시설설비에 대한 요구가 높았다.

&lt;표 III-1-8-8&gt; 급식의 질을 높이기 위해 가장 우선 순위-유치원

단위: %(개소)

구분	식습관 고려한 식단 계획	급간 식비 인상	시설 설비의 현대화	급식 조리 인력 지원	영양사 의무 배치	식재료 구매의 편의성	조리 관리 체계 점검 강화	기 타	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	28.8	28.0	19.0	11.8	5.0	4.5	2.3	0.9	100.0(400)	
시설유형										
공립단설	25.0	37.5	6.3	12.5	12.5	6.3	0.0	0.0	100.0( 16)	
공립병설	32.2	23.7	19.1	7.2	7.2	5.9	2.6	2.0	100.0(152)	24.03
사립법인	30.4	28.3	19.6	13.0	4.3	0.0	4.3	0.0	100.0( 46)	(21)
사립사인	25.8	30.6	19.9	15.1	2.7	4.3	1.6	0.0	100.0(186)	
지역규모										
대도시	30.0	26.5	20.6	11.7	4.9	3.1	2.7	0.4	100.0(223)	
중소도시	25.2	31.3	20.6	12.2	3.8	5.3	0.8	0.8	100.0(131)	23.49
읍면지역	32.6	26.1	6.5	10.9	8.7	8.7	4.3	2.2	100.0( 46)	(18)
현원										
20명 이하	35.3	17.6	0.0	5.9	11.8	23.5	0.0	5.9	100.0( 17)	
50명 이하	30.2	26.0	24.0	5.2	6.3	3.1	3.1	2.0	100.0( 96)	74.22
80명 이하	23.6	23.6	23.6	15.3	6.9	4.2	2.8	0.0	100.0( 72)	(36)
100명 미만	18.5	25.9	25.9	11.1	0.0	11.1	7.4	0.0	100.0( 27)	***
100명 이상	30.9	31.9	15.4	14.4	3.7	2.7	1.1	0.0	100.0(188)	

주: 기타로는 위생, 안전을 고려한 식단작성, 유아용 전용식탁 등이 포함됨.

\*\*\* $p < .001$ 

### 5) 급식정책과 지원 방향

어린이집에서는 향후 가장 바람직하다고 생각하는 급식정책과 지원방향으로 서 급간식비 인상(현행 보다 높은 식단비 지원)이 38.2%로 가장 우선시되어야 하는 지원방향인 것으로 나타났다. 한편, 영양 및 영유아 식습관을 고려한 표준 식단 제시는 19.2%로 현장에서 제공하는 표준식단에 대한 요구가 높음을 보여 주었다. 그 외 시설설비의 현대화와 식재료 구매의 편의성과 융통성 제시가 각각 14.4%, 13.7%, 조리인력배치 기준을 하향화하는 것에 대한 지원이 7.8%로 나타나 이에 대한 정책적 지원이 고려되어야 함을 시사한다.

<표 III-1-8-9> 향후 가장 바람직한 급식 정책과 지원 방향-어린이집

단위: %(개소)

구분	급간식비 인상	표준식단 제시	시설 설비의 현대화	식재료 구매의 용통성 제시	조리 인력 배치 기준 하향 조정	급간식 통합 관리 체계 확립	영양사 배치 기준 하향 조정	기타	계(수)
전체	38.2	19.2	14.4	13.7	7.8	3.7	1.8	1.2	100.0(599)
시설유형									
국공립	35.3	23.7	15.8	8.6	9.4	3.6	3.6	0.0	100.0(139)
사회법인	26.2	20.0	15.4	20.0	10.8	3.1	3.1	1.5	100.0( 65)
법인·단체	39.1	17.4	17.4	13.0	6.5	4.3	0.0	2.2	100.0( 46)
민간	38.9	16.2	19.7	12.2	6.1	3.1	1.7	2.1	100.0(229)
가정	46.7	20.0	0.8	19.2	8.3	5.0	0.0	0.0	100.0(120)
지역규모									
대도시	39.4	19.7	15.2	13.0	7.9	2.5	1.4	0.9	100.0(355)
중소도시	35.9	18.8	13.3	14.4	9.4	4.4	2.8	1.1	100.0(181)
읍면지역	38.1	17.5	12.7	15.9	3.2	7.9	1.6	3.2	100.0( 63)
현원									
20명 이하	46.0	21.0	1.6	17.7	8.1	5.6	0.0	0.0	100.0(124)
50명 이하	41.1	17.1	17.8	10.9	7.8	1.6	2.3	1.6	100.0(129)
80명 이하	27.7	18.8	19.6	14.3	12.5	3.6	1.8	1.8	100.0(112)
100명 미만	35.5	20.0	17.3	13.6	8.2	1.8	1.8	1.8	100.0(110)
100명 이상	39.5	19.4	16.1	12.1	3.2	5.6	3.2	0.8	100.0(124)

주: 기타에는 조리사 인건비 지원, 식자재 안전하게 받고 구입할 수 있는 곳 선정, 없다 등이 포함됨.

한편 유치원에서 향후 가장 바람직하다고 생각하는 급식정책과 지원방향으로는 영양 및 영유아 식습관을 고려한 표준식단 제시가 27.8%로 가장 우선시되어야 하는 지원으로 인식하는 것으로 나타났으며, 급간식비 인상(현행 보다 높은 식단비 지원), 시설 설비의 현대화가 각각 23.5%와 21.0%로 나타났다. 한편, 사립의 경우, 공립에 비해 급간식비 인상에 대한 요구가 높았으며, 지역규모별로 살펴보면, 대도시나 중소도시의 경우, 읍면지역에 비해 시설 설비의 현대화에 대한 요구가 높았다. 또한 현원 20명 이하인 경우, 표준식단 제시에 대한 요구가 높았으며, 100명 미만 및 이상인 경우 다른 규모에 비해 식단비 지원에 대한 요구가 높았다.

&lt;표 III-1-8-10&gt; 향후 가장 바람직한 급식 정책과 지원 방향-유치원

단위: %(개소)

구분	표준 식단 제시	식단비 지원	시설 설비의 현대화	식재료 구매의 융통성 제시	급간식 통합 관리 체계 확립	급식 조리 인력 배치 기준 하향 조정	영양사 의무 배치 기준 하향 조정	기타	계(수)
전체	27.8	23.5	21.0	11.0	6.5	5.0	4.8	0.6	100.0(400)
시설유형									
공립단설	25.0	18.8	18.8	6.3	6.3	6.3	18.8	0.0	100.0( 16)
공립병설	28.3	17.1	20.4	7.9	8.6	9.9	7.2	0.7	100.0(152)
사립법인	23.9	23.9	19.6	15.2	8.7	4.3	4.3	0.0	100.0( 46)
사립사인	28.5	29.0	22.0	12.9	4.3	1.1	1.6	0.5	100.0(186)
지역규모									
대도시	27.8	20.6	22.0	10.3	7.6	6.3	4.9	0.4	100.0(223)
중소도시	26.7	26.0	23.7	12.2	4.6	2.3	3.8	0.8	100.0(131)
읍면지역	30.4	30.4	8.7	10.9	6.5	6.5	6.5	0.0	100.0( 46)
현원									
20명 이하	41.2	11.8	5.9	17.6	5.9	5.9	11.8	0.0	100.0( 17)
50명 이하	26.0	20.8	20.8	8.3	9.4	8.3	5.2	1.0	100.0( 96)
80명 이하	20.8	19.4	25.0	11.1	9.7	9.7	4.2	0.0	100.0( 72)
100명 미만	25.9	29.6	29.6	7.4	0.0	0.0	7.4	0.0	100.0( 27)
100명 이상	30.3	26.6	19.7	12.2	4.8	2.1	3.7	0.5	100.0(188)

주: 기타에는 조리사 인건비 지원, 없다 등이 포함됨.

## 2. 학부모의 급·간식 실태와 요구

### 가. 학부모의 급간식에 대한 인식

#### 1) 급간식의 중요성과 목적

어린이집 학부모들의 급간식에 대한 인식, 만족도와 요구도 등에 대해 알아보았다. 먼저 학부모들이 인식하는 기관에서 제공하는 급간식의 중요도에 대해 확인한 결과, 학부모 대부분인 99.8%가 중요하다고 인식하고 있었으며 4점 척도의 3.80점을 나타냈다. 한편 급식의 목적에 대해 질문한 결과, 균형잡힌 영양 공급 55.0%, 바람직한 식습관 형성 37.8%를 중요한 목적으로 보고 있었으며 시설

유형에 따른 유의미한 차이는 없었다.

<표 III-2-1-1> 급간식의 중요성과 목적-어린이집

단위: 점, %, 개소

구분	중요성 M(SD)	목적					계
		바람직한 식습관 형성	균형잡힌 영양 공급	사회성 발달 도모	다양한 메뉴 경험	건강한 성장발달	
전체	3.80(.40)	37.8	55.0	1.7	5.3	9.0	100.0(600)
시설유형							
국공립	3.88(.32)	40.3	56.8	2.2	2.9	10.1	100.0(139)
사회법인	3.80(.40)	35.4	53.8	1.5	9.2	9.2	100.0( 65)
법인·단체	3.83(.44)	34.8	56.5	-	6.5	10.9	100.0( 46)
민간	3.79(.41)	37.8	52.6	2.2	5.2	7.8	100.0(230)
가정	3.73(.44)	37.5	57.5	0.8	5.8	9.2	100.0(120)

유치원 학부모들의 급간식에 대한 인식, 만족도와 요구도 등에 대해 알아보았다. 먼저 학부모들이 기관에서 제공하는 급간식의 중요도에 대해 확인한 결과, 학부모 대부분인 99.8%가 중요하다고 인식하고 있었으며 4점 척도의 3.82점을 나타냈다. 한편 급식의 목적에 대해 질문한 결과, 바람직한 식습관 형성 48.0%, 균형잡힌 영양 공급 45.3%를 가장 중요한 목적으로 보고 있었으며 시설 유형에 따른 뚜렷한 차이는 없었다.

<표 III-2-1-2> 급간식의 중요성과 목적-유치원

단위: 점, %, 개소

구분	중요성 M(SD)	목적					계
		바람직한 식습관 형성	균형잡힌 영양 공급	사회성 발달 도모	다양한 메뉴 경험	건강한 성장발달	
전체	3.82(.39)	48.0	45.3	9.8	3.5	3.0	100.0(400)
시설유형							
공립단설	3.81(.40)	43.8	56.3	0.0	0.0	0.0	100.0( 16)
공립병설	3.86(.35)	43.4	48.7	2.0	5.3	11.2	100.0(152)
사립법인	3.85(.36)	39.1	54.3	2.2	0.0	10.9	100.0( 46)
사립사인	3.77(.43)	54.3	39.2	5.4	2.2	9.1	100.0(186)

또한 어린이집의 급간식 제공에 있어서 가장 중요하다고 생각되는 것을 순서대로 선택한 결과, 1순위는 영양 53.0%, 위생 24.0%, 식재료 품질 16.0% 순으로

나타났다.

〈표 III-2-1-3〉 기관 급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것(1순위)-어린이집  
단위: %(개소)

구분	영양	위생	식재료 품질	가격 (급식비)	기호도	맛	계(수)
전체	53.0	24.0	16.0	3.2	2.0	1.8	100.0(600)
시설유형							
국공립	54.7	18.7	16.5	7.2	1.4	1.4	100.0(139)
사회복지법인	56.9	26.2	15.4	-	-	1.5	100.0( 65)
법인·단체	41.3	19.6	30.4	-	2.2	6.5	100.0( 46)
민간	53.5	27.8	13.0	2.6	1.7	1.3	100.0(230)
가정	52.5	23.3	15.8	2.5	4.2	1.7	100.0(120)

\* $p < .05$

유치원의 급간식 제공에 있어서 가장 중요하다고 생각되는 것을 순서대로 선택한 결과, 1순위는 '영양' '위생' '식재료 품질' 순으로 나타났다.

〈표 III-2-1-4〉 기관 급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것(1순위)-유치원  
단위: %(개소)

구분	영양	위생	식재료 품질	가격 (급식비)	기호도	맛	계
전체	52.0	22.8	17.0	3.8	2.5	2.0	100.0(400)
시설유형							
공립단설	43.8	31.3	12.5	6.3	0.0	6.3	100.0( 16)
공립병설	51.3	24.3	16.4	2.6	2.6	2.6	100.0(152)
사립법인	43.5	28.3	21.7	4.3	0.0	2.2	100.0( 46)
사립사인	55.4	19.4	16.7	4.3	3.2	1.1	100.0(186)

## 2) 급간식에 대한 확인

어린이집에 보낸 자녀에게 기관에서의 식사와 식사량을 확인하는 경우가 있는지를 질문한 결과, 부모들이 매번 확인하는 경우가 37.7%, 가끔 확인하는 경우가 56.0%였으며 확인하지 않는 경우도 6.3%로 나타났다. 시설유형별로는 국공립과 가정어린이집이 각각 40.3%, 45.8%로 높게 나타났으며, 지역규모로는 중소도시가 다른 대도시나 읍면지역에 비해 매번 확인한다는 응답이 높았다.

〈표 III-2-1-5〉 자녀 식사 여부 및 식사량 확인-어린이집

단위: %(개소)

구분	매번 확인한다	가끔 확인한다	전혀 확인하지 않는다	계(수)
전체	37.7	56.0	6.3	100.0(600)
시설유형				
국공립	40.3	53.2	6.5	100.0(139)
사회법인	20.0	72.3	7.7	100.0( 65)
법인·단체	34.8	60.9	4.3	100.0( 46)
민간	37.4	55.7	7.0	100.0(230)
가정	45.8	49.2	5.0	100.0(120)
지역규모				
대도시	37.2	56.3	6.5	100.0(355)
중소도시	39.6	54.9	5.5	100.0(182)
읍면지역	34.9	57.1	7.9	100.0( 63)

유치원에 보낸 자녀에게 기관에서의 식사와 식사량을 확인하는 경우가 있는지를 질문한 결과, 부모들이 매번 확인하는 경우가 26.3%, 가끔 확인하는 경우가 65.3%였으며 확인하지 않는 경우도 8.5%임을 알 수 있다.

〈표 III-2-1-6〉 자녀 식사 여부 및 식사량 확인-유치원

단위: %(개소)

구분	매번 확인	가끔 확인	확인 안 함	계
전체	26.3	65.3	8.5	100.0(400)
시설유형				
공립단설	25.0	62.5	12.5	100.0( 16)
공립병설	23.7	67.1	9.2	100.0(152)
사립법인	23.9	63.0	13.0	100.0( 46)
사립사인	29.0	64.5	6.5	100.0(186)
지역규모				
대도시	28.3	64.6	7.2	100.0(223)
중소도시	23.7	67.9	8.4	100.0(131)
읍면지역	23.9	60.9	15.2	100.0( 46)

### 3) 급간식비 인식과 금액

어린이집의 월급간식비에 대해 알고 있는지를 질문한 결과 응답자의 11.2%는 알고 있고 88.8%가 모른다고 응답하였다. 구체적으로 법인단체 어린이집의 학부모

모의 17.4% 정도는 알고 있다고 응답하였고 사회복지법인의 학부모는 조금 더 모르는 경우가 많은 것으로 나타났으나 통계적으로 유의미한 차이가 없었다.

급간식비의 지불형태에 대해서도 확인한 결과, 매월 원비에 포함된다고 하는 학부모는 76.7%, 별도로 지불하는 경우가 5.0%, 분기별, 또는 6개월 단위로 지불한다는 경우는 2.0%로 나타났다. 한편 이러한 지불 형태가 시설 유형별로 차이는 나타나지 않았으나 지역규모에 따른 차이가 나타나 중소도시의 경우가 월 원비에 포함되는 경우가 많은 것으로 나타났다.

〈표 III-2-1-7〉 월 급간식비 인지 여부와 지불 형태-어린이집

단위: %(개소)

구분	알	모름	월 원비에 포함	별도 지불	분기/ 6개월 지불	모름	없음	계(수)	X <sup>2</sup> (df)
전체	11.2	88.8	76.7	5.0	2.0	9.2	7.2	100.0(600)	
시설유형									
국공립	10.8	89.2	80.6	6.5	-	6.5	6.5	100.0(139)	
사회법인	7.7	92.3	73.8	1.5	-	12.3	12.3	100.0( 65)	29.16 (20)
법인·단체	17.4	82.6	76.1	8.7	-	6.5	8.7	100.0( 46)	
민간	11.7	88.3	73.5	4.8	4.3	12.2	5.2	100.0(230)	
가정	10.0	90.0	80.0	4.2	1.7	5.8	8.3	100.0(120)	
지역규모									
대도시	13.2	86.8	76.6	7.3	2.8	8.2	5.1	100.0(355)	37.94 (10)***
중소도시	7.1	92.9	82.4	1.6	1.1	7.1	7.7	100.0(182)	
읍면지역	11.1	88.9	60.3	1.6	-	20.6	17.5	100.0( 63)	

\*\*\* $p < .001$

어린이집의 월급간식비를 알고 있는 67명의 학부모들에게 한 달 급식비를 확인한 결과, 5만원 이상이 50.7%, 3만~5만 미만인 37.3%이며 3만원 미만은 11.9%로 나타났다. 일반적으로 학부모가 지불하는 급간식비 평균은 47836.49원으로 확인되었다. 이러한 월급간식비는 시설 유형과 지역규모에 따른 유의미한 차이가 없었다.

〈표 III-2-1-8〉 월 급간식비-어린이집

단위: %(개소), 원

구분	3만원 미만	3만원 ~ 5만원 미만	5만원 이상	X <sup>2</sup> (df)	계(수)	평균
전체	11.9	37.3	50.7		100.0(67)	47836.49

(표 III-2-1-8 계속)

구분	3만원 미만	3만원 ~ 5만원 미만	5만원 이상	X <sup>2</sup> (df)	계(수)	평균
시설유형						
국공립	13.3	40.0	46.7	100.18 (80)	100.0(15)	41086.67
사회법인	20.0	80.0	-		100.0( 5)	33600.00
법인·단체	12.5	12.5	75.0		100.0( 8)	54375.00
민간	11.1	40.7	48.1		100.0(27)	45185.19
가정	8.3	25.0	66.7		100.0(12)	63812.08
지역규모						
대도시	12.8	29.8	57.4	49.67 (40)	100.0(47)	50086.06
중소도시	7.7	53.8	38.5		100.0(13)	42000.00
읍면지역	14.3	57.1	28.6		100.0( 7)	43571.43

한편 유치원에 자녀가 다니는 경우, 월급간식비에 대해 알고 있는지를 질문한 결과 응답자의 45.8%는 알고 있고 54.3%가 모르고 있다고 응답하였다. 구체적으로 사립의 학부모의 54.7%는 알고 있다고 응답하였고 공립의 학부모가 모르는 경우가 많은 것으로 나타났으며 이는 통계적으로 유의미한 차이가 있었다. 한편 급간식비를 지불형태에 대해서도 확인한 결과, 매월 원비에 포함된다고 하는 학부모는 46.8%, 별도로 지불하는 경우가 17.0%, 분기별 또는 6개월 단위로 지불한다는 경우는 13.3%로 나타났다.

〈표 III-2-1-9〉 월 급간식비 인지 여부와 지불 형태-유치원

단위: %(개소)

구분	알		월 원비에 포함	별도 지불	분기 6개월 급간식비 지불	모름		계(수)	X <sup>2</sup> (df)
	있	없				있	없		
전체	45.8	54.3	46.8	17.0	13.3	6.8	16.3	100.0(400)	
시설유형									
공립단설	37.5	62.5	31.3	12.5	6.3	6.3	43.8	100.0( 16)	142.35 (12)***
공립병설	32.9	67.1	36.8	11.8	2.0	12.5	36.8	100.0(152)	
사립법인	52.2	47.8	60.9	6.5	30.4	0.0	2.2	100.0( 46)	
사립사인	55.4	44.6	52.7	24.2	18.8	3.8	0.5	100.0(186)	
지역규모									
대도시	48.4	51.6	50.7	21.1	12.1	4.9	11.2	100.0(223)	29.78 (10)
중소도시	42.7	57.3	44.3	13.7	14.5	7.6	19.8	100.0(131)	
읍면지역	41.3	58.7	34.8	6.5	15.2	13.0	30.4	100.0( 46)	

\*\*\*p < .001

한편 유치원의 학부모들이 알고 있는 한 달 급식비를 확인한 결과 5만원 이상이 47.5%, 3만~5만 미만이 43.2%이며 3만원 미만은 9.3%로 나타났다. 일반적으로 학부모가 지불하는 급간식비 평균은 50501.66원으로 확인되었다. 이러한 월 급간식비는 시설 유형에 따라 차이가 나타나 5만원 미만은 공립의 경우가 많았고 5만원 이상인 경우는 사립이 많은 것으로 유의미한 차이가 있었다.

〈표 III-2-1-10〉 월 급간식비-유치원

단위: %(개소), 원

구분	3만원 미만	3만-5만 미만	5만 이상	X <sup>2</sup> (df)	평균	계
전체	9.3	43.2	47.5		50501.66	100.0(183)
시설유형						
공립단설	0.0	66.7	33.3	15.81(6)*	48333.33	100.0( 6)
공립병설	18.0	50.0	32.0		44141.60	100.0( 50)
사립법인	8.3	20.8	70.8		59028.33	100.0( 24)
사립사인	5.8	43.7	50.5		51728.57	100.0(103)
지역규모						
대도시	7.4	40.7	51.9	3.9(4)	51881.67	100.0(108)
중소도시	14.3	44.6	41.1		49191.48	100.0( 56)
읍면지역	5.3	52.6	42.1		46518.95	100.0( 19)

\* $p < .05$

## 나. 학부모의 급간식에 대한 만족도

### 1) 급간식에 대한 안내

어린이집에서 급간식 관련 통신문을 받고 있는지에 대해 질문하였는데, 대부분의 학부모인 98.3%가 기관으로부터 통신문을 받고 있는 것으로 나타났다. 또한 시설 유형에 따라 큰 차이가 없으며, 지역규모에 따라서는 중소도시와 읍면 지역의 학부모일수록 관련 통신문을 100% 확인하고 있었다.

한편 학부모가 식단과 급식 관련 통신문을 확인하는 지에 대해 조사한 결과, 매번 본다는 학부모가 83.9%였으며 가끔 보는 경우는 16.1% 정도로 나타났다. 통신문 확인 여부에 대해서 시설유형에 따른 차이는 없었으나 지역규모에 따른 차이는 나타나 중소도시와 읍면으로 갈수록 확인을 더 하는 것으로 조사되었다.

〈표 III-2-2-1〉 식단과 급식 관련 통신문과 확인 여부-어린이집

단위: %(개소)

구분	예	아니오	X <sup>2</sup> (df)	매번 본다	가끔 본다	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	98.3	1.7		83.9	16.1		100.0(600)
시설유형							
국공립	96.4	3.6		86.6	13.4		100.0(139)
사회법인	100.0	-		87.7	12.3		100.0( 65)
법인·단체	100.0	-	5.23(4)	91.3	8.7	8.36(4)	100.0( 46)
민간	98.7	1.3		83.7	16.3		100.0(230)
가정	98.3	1.7		76.3	23.7		100.0(120)
지역규모							
대도시	97.2	2.8		81.2	18.8		100.0(355)
중소도시	100.0	-	7.02(2)*	85.7	14.3	6.80(2)*	100.0(182)
읍면지역	100.0	-		93.7	6.3		100.0( 63)

\*p < .05

유치원에서 급간식 관련 통신문을 받고 있는지에 대해 질문하였는데, 학부모의 99%, 대부분은 기관으로부터 통신문을 받고 있는 것으로 나타났다. 또한 시설 유형에 따라 큰 차이를 보이지 않으며, 지역규모에 따라서도 읍면지역이나 약간 낮은 비율을 보이거나 약 96% 정도였다.

〈표 III-2-2-2〉 식단과 급식 관련 통신문과 확인 여부-유치원

단위: %(개소)

구분	예	아니오	X <sup>2</sup> (df)	매번 본다	가끔 본다	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	99.0	1.0		82.3	17.7		100.0(400)
시설유형							
공립단설	100.0	0.0		93.8	6.3		100.0( 16)
공립병설	98.0	2.0	2.48(3)	77.9	22.1	6.92(3)	100.0(152)
사립법인	100.0	0.0		76.1	23.9		100.0( 46)
사립사인	99.5	.5		86.5	13.5		100.0(186)
지역규모							
대도시	99.6	0.4		82.9	17.1		100.0(223)
중소도시	99.2	0.8	5.97(2)	83.1	16.9	0.87(2)	100.0(131)
읍면지역	95.7	4.3		77.3	22.7		100.0( 46)

한편, 학부모가 어린이집의 식단이나 식재료 원산지 관련 정보를 제공받는지 에 대한 여부를 확인한 결과, 전체 학부모의 88.3%가 대부분 제공받고 있는 것

으로 나타났으며 제공받지 못하는 경우도 8.5%, 이러한 내용을 모르는 사람도 3.2% 정도였다.

또한 이러한 정보 제공과 통신문에 대한 만족도를 확인한 결과, 만족하고 있는 경우가 99.6% 정도로 나타나 대부분 만족하고 있었고 평균은 4점 척도에 3.51점으로 나타나 만족 정도가 높은 것을 알 수 있었다.

〈표 III-2-2-3〉 식단 출처 및 식재료 원산지 정보 제공 여부와 통신문 관련 만족도-어린이집

단위: %(개소)

구분	제공 받음	비 제 공	모름	별로 만족 하고 있지 않다	대체로 만족하 고 있다	매우 만족 하고 있다	평균	계(수)
전체	88.3	8.5	3.2	0.3	48.6	51.0	3.51(.51)	100.0(600)
시설유형								
국공립	88.1	6.7	5.2	-	45.5	54.5	3.54(.50)	100.0(139)
사회법인	92.3	4.6	3.1	-	36.9	63.1	3.63(.49)	100.0( 65)
법인·단체	100.0	-	-	-	32.6	67.4	3.67(.47)	100.0( 46)
민간	88.1	9.7	2.2	0.9	55.1	44.1	3.43(.51)	100.0(230)
가정	82.2	13.6	4.2	-	52.5	47.5	3.47(.50)	100.0(120)
지역규모								
대도시	84.9	11.3	3.8	0.3	51.6	48.1	3.48(.51)	100.0(355)
중소도시	91.8	5.5	2.7	0.5	48.4	51.1	3.51(.51)	100.0(182)
읍면지역	96.8	1.6	1.6	-	33.3	66.7	3.67(.48)	100.0( 63)

한편, 유치원의 학부모가 식단이나 식재료 원산지 관련 정보를 제공받는지에 대한 여부를 확인한 결과, 전체 학부모의 86.6%인 대부분이 관련 정보를 제공받고 있는 것으로 나타났으며 제공받지 못하는 경우도 9.6%, 이러한 내용을 모르는 사람도 3.8% 정도였다.

그리고 이러한 정보 제공과 통신문에 대한 만족도를 확인한 결과, 만족하고 있는 경우가 99% 정도로 나타나 만족하는 경향이 높음을 알 수 있고 평균은 4점 척도에 3.46점으로 나타나 만족정도가 높은 것을 알 수 있었다.

〈표 III-2-2-4〉 식단 출처 및 식재료 원산지 정보 제공 여부와 통신문 관련 만족도-유치원

단위: %(개소)

구분	제공 받음	제공 받지 못함	모 름	별로 만족하고 있지 않다	대체로 만족하 고 있다	매우 만족하 고 있다	평 균	계(수)
전체	86.6	9.6	3.8	1.0	51.8	47.2	3.46	100.0(400)
시설유형								
공립단설	93.8	6.3	0.0	0.0	43.8	56.3	3.56	100.0( 16)
공립병설	91.3	7.4	1.3	2.0	45.0	53.0	3.51	100.0(152)
사립법인	76.1	13.0	10.9	0.0	58.7	41.3	3.41	100.0( 46)
사립사인	84.9	10.8	4.3	.5	56.2	43.2	3.43	100.0(186)
지역규모								
대도시	84.2	12.2	3.6	1.4	53.6	45.0	3.44	100.0(223)
중소도시	91.5	5.4	3.1	0.8	50.8	48.5	3.48	100.0(131)
읍면지역	84.1	9.1	6.8	-	45.5	54.5	3.55	100.0( 46)

## 2) 기관의 급간식 환경과 질에 대한 만족 여부

다음은 어린이집의 급식 장소와 조리 환경에 대한 만족도를 학부모에게 질문 하였는데 학부모들은 98.7%가 대부분 만족하는 것으로 나타났으며 평균적으로 4점 만점 척도에서 3.35점으로 나타나 만족도가 높은 편이었다. 그러나 시설유 형에 따른 유의미한 차이는 없으나 지역규모에 따른 만족도에 차이가 있었다.

〈표 III-2-2-5〉 급식 장소와 조리환경에 대한 만족도-어린이집

단위: %(개소)

구분	별로 만족 하지 않음	대체로 만족	매우 만족	X <sup>2</sup> (df)	계(수)	평균 (표준편차)
전체	1.3	62.0	36.7		100.0(600)	3.35(.51)
시설유형						
국공립	0.7	51.8	47.5		100.0(139)	3.47(.52)
사회법인	-	56.9	43.1		100.0( 65)	3.43(.50)
법인·단체	-	50.0	50.0	26.70(8)	100.0( 46)	3.50(.51)
민간	2.2	72.6	25.2		100.0(230)	3.23(.47)
가정	1.7	60.8	37.5		100.0(120)	3.36(.52)
지역규모						
대도시	1.4	66.8	31.8		100.0(355)	3.30(.49)
중소도시	0.5	57.1	42.3	12.01(4)*	100.0(182)	3.42(.51)
읍면지역	3.2	49.2	47.6		100.0( 63)	3.44(.56)

\*p < .05

그리고 유치원의 급식 장소와 조리 환경에 대한 만족도를 학부모에게 질문하였는데 학부모들 98.8%가 대부분 만족하는 것으로 나타났다. 한편, 시설유형과 지역규모에 따른 유의미한 차이는 없는 것으로 나타났다.

〈표 III-2-2-6〉 급식 장소와 조리환경에 대한 만족도-유치원

단위: %(개소)

구분	전혀 만족하고 있지 않다	별로 만족하고 있지 않다	대체로 만족하고 있다	매우 만족하고 있다	X <sup>2</sup> (df)	계
전체	0.3	1.0	59.5	39.3		100.0(400)
시설유형						
공립단설	0.0	0.0	56.3	43.8	15.92(9)	100.0( 16)
공립병설	0.7	0.0	51.3	48.0		100.0(152)
사립법인	0.0	0.0	73.9	26.1		100.0( 46)
사립사인	0.0	2.2	62.9	34.9		100.0(186)
지역규모						
대도시	0.4	1.8	60.1	37.7	10.45(6)	100.0(223)
중소도시	-	-	64.1	35.9		100.0(131)
읍면지역	-	-	43.5	56.5		100.0( 46)

어린이집에서 제공되는 급간식 전반에 대한 만족도를 알아보기 위해 전반적 만족도, 급식 시설 및 설비, 위생상태, 식단(영양), 식생활지도, 급식비 등 6개 영역으로 나누어 확인하였다. 먼저 전반적인 만족도를 살펴보면 4점 만점에 전반적 만족도 3.50점, 급식시설 및 설비는 3.40점, 위생상태 3.51점, 식단관련은 3.47점, 식생활 지도 3.47점, 급식비 3.40점으로서 비교적 만족도가 높게 나타났으며 모든 영역에 있어 시설유형에 따른 차이가 있었으나 지역규모에 따른 차이는 없었다.

〈표 III-2-2-7〉 급식 만족도-어린이집

단위: 점

구분	전반적 만족도	급식 시설 및 설비	위생 상태	식단 (영양)	식생활 지도	급식비	계(수)
전체	3.50	3.40	3.51	3.47	3.47	3.40	100.0(600)

(표 III-2-2-7 계속)

구분	전반적 만족도	급식 시설 및 설비	위생 상태	식단 (영양)	식생활 지도	급식비	계(수)
시설유형							
국공립	3.60	3.50	3.58	3.54	3.58	3.52	100.0(139)
사회법인	3.55	3.57	3.63	3.54	3.51	3.51	100.0( 65)
법인·단체	3.67	3.52	3.65	3.61	3.65	3.70	100.0( 46)
민간	3.39	3.29	3.39	3.38	3.37	3.25	100.0(230)
가정	3.47	3.37	3.52	3.46	3.46	3.39	100.0(120)
t/F	5.93***	6.32***	5.63***	3.34***	5.27*	9.26***	
지역규모							
대도시	3.50	3.41	3.50	3.49	3.48	3.39	100.0(355)
중소도시	3.45	3.38	3.50	3.42	3.45	3.38	100.0(182)
읍면지역	3.62	3.43	3.57	3.48	3.49	3.52	100.0( 63)
t/F	2.53	0.17	0.59	0.85	0.24	1.67	

\*p < .05, \*\*\*p < .001

한편, 유치원에서 제공되는 급간식 전반에 대한 만족도를 알아보기 위해 전반적 만족도, 급식 시설 및 설비, 위생상태, 식단(영양), 식생활지도, 급식비 등 6개 영역으로 나누어 확인한 결과는 다음 표와 같다.

〈표 III-2-2-8〉 급식 만족도-유치원

단위: %(개소)

구분	전반적 만족도	급식 시설 및 설비	위생 상태	식단 (영양)	식생활 지도	급식비	계(수)
전체	3.47	3.43	3.48	3.48	3.54	3.47	100.0(400)
시설유형							
공립단설	3.63	3.50	3.63	3.50	3.50	3.69	100.0( 16)
공립병설	3.51	3.51	3.57	3.52	3.59	3.58	100.0(152)
사립법인	3.41	3.28	3.41	3.41	3.41	3.30	100.0( 46)
사립사인	3.43	3.39	3.41	3.45	3.53	3.40	100.0(186)
t/F	1.33	2.64*	3.37*	.70	1.37	5.64**	
지역규모							
대도시	3.48	3.43	3.47	3.49	3.52	3.46	100.0(223)
중소도시	3.43	3.39	3.47	3.41	3.55	3.46	100.0(131)
읍면지역	3.52	3.54	3.59	3.57	3.59	3.57	100.0( 46)
t/F	0.68	1.33	1.06	1.73	0.44	0.83	

\*p < .05, \*\*\*p < .001

먼저 전반적인 만족도를 살펴본 결과, 4점 만점에 전반적 만족도 3.47, 급식시설 및 설비는 3.43, 위생상태 3.48, 식단관련은 3.48, 식생활 지도 3.54, 급식비 3.47로서 비교적 만족도가 높게 나타났다. 또한 급식시설 및 설비, 위생상태, 급식비는 시설 유형에 따라 통계적으로 유의미가 차이가 있었다. 이러한 항목은 공립 유치원의 점수가 더 높게 나타나 학부모들에게 약간의 만족도가 더 높은 것으로 추측된다.

### 3) 급간식의 자녀에의 영향

어린이집에서의 급간식 후 자녀에게 달라진 것이 무엇인지를 확인한 결과, 편식 교정 46.5%, 식사 전 손씻기 25.2%, 식사예절 25.0%, 식사 후 정리정돈 16.3% 등이 기관에서의 급식 후 달라진 행동변화라고 하였다. 한편 기관의 급간식 후 자녀에의 영향은 시설유형과 지역규모에 따른 차이는 없었다.

〈표 III-2-2-9〉 급식 후 자녀의 행동 변화-어린이집

단위: %(개소)

구분	편식 교정	식사 전 손씻기	식사 예절	식사 후 정리정돈	변화 없음	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	46.5	25.2	25.0	16.3	6.5		100.0(600)
시설유형							
국공립	45.3	26.6	18.7	21.6	5.8		100.0(139)
사회법인	49.2	16.9	35.4	23.1	6.2		100.0( 65)
법인·단체	47.8	32.6	21.7	17.4	4.3	17.89(16)	100.0( 46)
민간	50.9	22.6	25.2	14.3	6.1		100.0(230)
가정	37.5	30.0	27.5	10.0	9.2		100.0(120)
지역규모							
대도시	48.5	25.1	23.9	14.4	6.2		100.0(355)
중소도시	42.9	25.3	26.9	17.6	7.7	6.80(8)	100.0(182)
읍면지역	46.0	25.4	25.4	23.8	4.8		100.0( 63)

다음은 유치원에서의 급간식 후 자녀에게 달라진 것이 무엇인지를 확인한 결과, 편식 교정 44.3%, 식사예절 24.5%, 식사 전 손씻기 22.55, 식사 후 정리정돈 17.5% 등이 기관에서의 급식 후 달라진 행동변화라고 하였다. 또한 이는 시설유형에 따른 차이가 나타나 편식교정을 제외하고는 사립유치원에서 많은 변화를 보고하였다.

〈표 III-2-2-10〉 급식 후 자녀의 행동 변화-유치원

단위: %(개소)

구분	편식 교정	식사 예절	식사 전 손 씻기	식사 후 정리정돈	변화 없음	$\chi^2$ (df)	계
전체	44.3	24.5	22.5	17.5	7.3		100.0(400)
시설유형							
공립단설	43.8	18.8	18.8	6.3	18.8		100.0( 16)
공립병설	48.7	18.4	18.4	19.7	5.9	24.94	100.0(152)
사립법인	28.3	26.1	21.7	21.7	15.2	(12)*	100.0( 46)
사립사인	44.6	29.6	26.3	15.6	5.4		100.0(186)
지역규모							
대도시	45.3	22.4	23.8	15.2	7.6		100.0(223)
중소도시	41.2	27.5	24.4	22.1	6.1	5.85(8)	100.0(131)
읍면지역	47.8	26.1	10.9	15.2	8.7		100.0( 46)

\* $p < .05$ 

#### 다. 학부모의 급간식에 대한 요구도

##### 1) 급간식에 관한 지도 필요성

어린이집에서 급간식 관련 교사의 지도가 필요한 내용을 손씻기, 꼭꼭 씹어 먹기, 골고루 먹기, 바른자세로 식사하기, 식사 후 정리정돈하기, 식사 후 이닦기 등에 관한 필요 정도를 4점 만점 척도로 조사하였다.

〈표 III-2-3-1〉 급식 관련 교사 지도 필요도-어린이집

단위: 점

구분	손씻기	씹어먹기	골고루 먹기	바른자세	정리정돈	이닦기	계(수)
전체	3.86	3.68	3.73	3.65	3.55	3.80	100.0(600)
시설유형							
국공립	3.88	3.65	3.69	3.63	3.53	3.80	100.0(139)
사회법인	3.83	3.60	3.68	3.68	3.54	3.83	100.0( 65)
법인·단체	3.89	3.65	3.80	3.74	3.63	3.87	100.0( 46)
민간	3.85	3.67	3.74	3.60	3.54	3.77	100.0(230)
가정	3.86	3.75	3.75	3.70	3.54	3.80	100.0(120)
t/F	2.66*	1.12	1.04	1.01	1.53	2.22	

\* $p < .05$

(표 III-2-3-1 계속)

구분	손씻기	씹어먹기	골고루 먹기	바른자세	정리정돈	이닦기	계(수)
지역규모							
대도시	3.85	3.70	3.71	3.62	3.53	3.79	100.0(355)
중소도시	3.87	3.65	3.75	3.68	3.58	3.81	100.0(182)
읍면지역	3.86	3.63	3.75	3.67	3.54	3.83	100.0( 63)
t/F	0.26	0.85	0.53	0.95	0.75	0.30	

\* $p < .05$ 

조사 결과, 학부모들은 손씻기와 이닦기에 대한 지도 필요성을 가장 높게 보고하여 3.86점과 3.80점을 나타냈고, 그 다음으로는 골고루 먹기 3.73점, 꼭꼭 씹어먹기 3.68점, 바른자세로 식사하기 3.65점, 마지막으로 식사 후 정리정돈하기로서 3.55점 순이었다. 구체적으로 손씻기 항목에 관하여 시설유형에 따른 차이가 있었다.

또한 유치원의 경우도 급간식 관련 교사의 지도가 필요한 내용을 손씻기, 꼭꼭 씹어먹기, 골고루 먹기, 바른자세로 식사하기, 식사 후 정리정돈하기, 식사 후 이닦기 등에 관한 필요정도를 4점 만점 척도로 조사하였다.

〈표 III-4-3-2〉 급식 관련 교사 지도 필요도-유치원

단위: %(개소)

구분	손씻기	씹어 먹기	골고루 먹기	바른 자세	정리 정돈	이닦기	계
전체	3.85	3.65	3.75	3.69	3.63	3.82	100.0(400)
시설유형							
공립단설	3.94	3.81	3.69	3.63	3.75	3.94	100.0( 16)
공립병설	3.88	3.72	3.76	3.73	3.73	3.85	100.0(152)
사립법인	3.80	3.57	3.67	3.61	3.48	3.80	100.0( 46)
사립사인	3.84	3.60	3.77	3.67	3.57	3.78	100.0(186)
t/F	.85	2.78*	.69	.98	4.60**	1.39	
지역규모							
대도시	3.85	3.64	3.73	3.69	3.61	3.80	100.0(223)
중소도시	3.86	3.66	3.79	3.69	3.66	3.82	100.0(131)
읍면지역	3.83	3.67	3.78	3.65	3.61	3.87	100.0( 46)
t/F	0.17	0.14	0.85	0.14	0.32	0.55	

\*\* $p < .01$

분석 결과, 학부모들은 손씻기와 이닦기에 대한 지도 필요성을 가장 높게 보고하여 3.85점과 3.82점을 나타냈고, 그 다음으로는 골고루 먹기 3.75점, 바른 자세로 식사하기 3.69점, 꼭꼭 씹어먹기 3.65점 이었다. 꼭꼭 씹어먹기와 식사 후 정리정돈의 경우는 시설유형에 따른 차이가 있었다.

## 2) 급간식 제공의 개선점

어린이집의 급식에서 우선적으로 개선해야 할 점을 조사한 결과 1순위는 우수한 식재료 사용이 30.7%, 균형잡힌 식단구성이 25.7%, 영양교육과 아이들의 기호반영이 각각 14.5%와 13.0%이었다. 그 외 조리시설의 위생관리, 맛, 배식량 등 순이었다. 시설유형별에 있어서는 가정어린이집이 다른 기관에 비해 우수한 식재료 사용이 기관의 급식 개선점으로 인식하고 있었다.

〈표 III-2-3-3〉 기관 급식 개선점(1순위)-어린이집

단위: %(개소)

구분	우수한 식재료 사용	균형 잡힌 식단	영양 교육	영유아 기호 반영	조리시설 위생관리	맛	배식량	없음	계(수)
전체	30.7	25.7	14.5	13.0	6.8	4.2	2.7	2.5	100.0(600)
시설유형									
국공립	31.7	26.6	16.5	11.5	6.5	2.2	2.9	2.2	100.0(139)
사회법인	27.7	24.6	13.8	12.3	6.2	10.8	1.5	3.1	100.0( 65)
법인·단체	21.7	32.6	6.5	21.7	2.2	6.5	2.2	6.5	100.0( 46)
민간	30.4	21.7	14.8	15.2	8.7	3.0	4.3	1.7	100.0(230)
가정	35.0	30.0	15.0	7.5	5.8	4.2	-	2.5	100.0(120)
지역규모									
대도시	32.1	26.2	11.5	13.8	8.7	3.1	2.5	2.0	100.0(355)
중소도시	29.7	25.8	17.6	12.6	5.5	4.4	2.2	2.2	100.0(182)
읍면지역	25.4	22.2	22.2	9.5	-	9.5	4.8	6.3	100.0( 63)

유치원의 급식에서 우선적으로 개선해야 할 점을 조사한 결과 1순위는 균형 잡힌 식단구성이 27.8%, 우수한 식재료 사용이 26.3%, 아이들의 기호반영과 영양교육이 13.3%로 동일하게 나타났다. 그 외 조리시설 위생관리, 맛, 배식량 등의 순이었다. 한편, 사립의 경우 공립에 비해 균형 잡힌 식단 구성을 기관의 급식 개선점으로 응답한 비율이 높았다.

〈표 III-2-3-4〉 기관 급식 개선점(1순위)-유치원

단위: %(개소)

구분	균형 잡힌 식단 구성	우수한 식재료 사용	아이 들의 기호 반영	영양 교육	조리 시설 위생 관리	맛	배식 량	없음	계
전체	27.8	26.3	13.3	13.3	9.0	6.3	3.3	1.0	100.0(400)
시설유형									
공립단설	25.0	37.5	6.3	12.5	12.5	0.0	0.0	6.3	100.0( 16)
공립병설	21.1	30.9	17.1	12.5	5.9	9.2	3.3	0.0	100.0(152)
사립법인	37.0	30.4	4.3	13.0	10.9	2.2	2.2	0.0	100.0( 46)
사립사인	28.0	23.7	12.9	14.0	10.8	5.4	3.8	1.6	100.0(186)
지역규모									
대도시	30.5	27.4	11.2	11.2	8.1	5.8	4.9	0.9	100.0(223)
중소도시	23.7	26.7	19.1	13.7	9.2	6.1	0.8	0.8	100.0(131)
읍면지역	26.1	19.6	6.5	21.7	13.0	8.7	2.2	2.2	100.0( 46)

### 3) 급식의 추가비용 지불 정도

어린이집의 학부모에게 양질의 급식제공을 위해 추가적으로 급식비를 부담한다면 어느 정도가 적정 추가할 수 있는 급식비용인지 살펴보았다.

〈표 III-2-3-5〉 적정 추가 급식비용-어린이집

단위: %(개소)

구분	월 1만원 이하	월 2만원 이하	월 3만원 이하	월 4만원 이하	월 5만원 이하	월 5만원 초과	$\chi^2(df)$	계(수)
전체	29.8	34.7	25.2	2.7	6.2	1.5		100.0(600)
시설유형								
국공립	31.7	38.1	25.2	2.2	2.2	0.7		100.0(139)
사회법인	21.5	43.1	23.1	0.0	12.3	0.0	23.39 (20)	100.0( 65)
법인·단체	26.1	34.8	32.6	0.0	6.5	0.0		100.0( 46)
민간	32.6	32.2	23.0	3.9	6.1	2.2		100.0(230)
가정	28.3	30.8	27.5	3.3	7.5	2.5		100.0(120)
지역규모								
대도시	32.1	35.8	21.4	2.5	6.8	1.4	14.29 (10)	100.0(355)
중소도시	28.0	34.1	30.8	1.6	4.4	1.1		100.0(182)
읍면지역	22.2	30.2	30.2	6.3	7.9	3.2		100.0( 63)

학부모들에게 추가 급식비용을 알아본 결과, 월2만원 이하가 34.7%, 월1만원 이하가 29.8%, 월3만원 이하가 25.2%로 많았고, 그 다음으로는 월5만원이하 6.2%, 그 외 월4만원 이하와 월5만원 초과가 각각 2.7%와 1.5%였다. 또한 이러한 적정 추가 지불 금액은 시설유형과 지역규모에 따른 유의미한 차이가 없었다.

한편 유치원의 학부모에게 양질의 급식제공을 위해 추가적으로 급식비를 부담한다면 얼마가 적정 추가 급식비용인지 알아보았다. 학부모들에게 추가 급식비용을 알아본 결과, 월2만원 이하가 36.0%, 월1만원 이하가 25.3%, 월3만원 이하가 20.3%로 많았고, 그 다음으로는 월5만원이하 10.5%, 그 외 월 4만원 이하와 월5만원 초과가 각각 6.0%와 2.0%였다. 또한 이러한 적정 추가 지불 금액은 시설유형에 따른 유의미한 차이를 나타내어 공립과 사립에 따라 선호 지불 금액이 달랐다.

〈표 III-2-3-6〉 적정 추가 급식비용-유치원

단위: %(개소)

구분	월 1만원 이하	월 2만원 이하	월 3만원 이하	월 4만원 이하	월 5만원 이하	월 5만원 초과	X <sup>2</sup> (df)	계
전체	25.3	36.0	20.3	6.0	10.5	2.0		100.0(400)
시설유형								
공립단설	12.5	56.3	18.8	6.3	6.3	0.0		100.0( 16)
공립병설	25.7	42.8	25.0	2.6	3.3	0.7	41.96	100.0(152)
사립법인	17.4	26.1	21.7	8.7	26.1	0.0	(15)***	100.0( 46)
사립사인	28.0	31.2	16.1	8.1	12.9	3.8		100.0(186)
지역규모								
대도시	23.8	34.5	21.1	7.2	11.2	2.2		100.0(223)
중소도시	27.5	35.1	21.4	4.6	9.2	2.3	5.60	100.0(131)
읍면지역	26.1	45.7	13.0	4.3	10.9	-	(10)	100.0( 46)

\*\*\*p < .001

#### 4) 급식 질 향상을 위한 요건

어린이집의 급간식 질 향상을 위해 우선적으로 갖추어야 할 조건에 대해 조사한 결과, 안전한 식재료 64.2%, 균형잡힌 식단 25.5%, 기관의 위생관리 7.8%, 아동의 기호 고려 3.7% 순으로 나타났다. 한편 시설유형에 따른 차이는 없었으나 지역규모에 따른 차이는 있었다.

〈표 III-2-3-7〉 급식 질 향상을 위한 우선 요건-어린이집

단위: %(개소)

구분	안전한 식재료	균형 잡힌 식단	기관의 위생 관리	아동의 기호 고려	기타	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	64.2	25.5	7.8	3.7	0.2		100.0(600)
시설유형							
국공립	55.4	30.2	9.4	7.2	-		100.0(139)
사회법인	66.2	24.6	9.2	1.5	-		100.0( 65)
법인·단체	73.9	23.9	2.2	-	-	22.14(16)	100.0( 46)
민간	67.8	21.7	9.6	2.6	-		100.0(230)
가정	62.5	28.3	4.2	4.2	0.8		100.0(120)
지역규모							
대도시	63.4	27.3	6.2	3.9	-		100.0(355)
중소도시	69.2	20.3	9.3	2.7	-	17.56(8)*	100.0(182)
읍면지역	54.0	30.2	12.7	4.8	1.6		100.0( 63)

주: 기타 의견에는 전문요리사 파견 등이 제시됨.

\* $p < .05$ 

다음은 유치원의 급간식 질 향상을 위해 우선적으로 갖추어야 할 조건에 대해 조사한 결과, 안전한 식재료 63.3%, 균형잡힌 식단 23.3%, 기관의 위생관리 11.8%, 아동의 기호 고려 3.8% 순으로 나타났다. 한편 시설유형과 지역규모에 따른 차이는 없었다.

〈표 III-2-3-8〉 급식 질 향상을 위한 우선 요건-유치원

단위: %(개소)

구분	안전한 식재료	균형잡힌 식단	기관의 위생 관리	아동의 기호 고려	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	63.3	23.3	11.8	3.8		100.0(400)
시설유형						
공립단설	62.5	18.8	18.8	6.3		100.0( 16)
공립병설	71.1	19.1	9.2	2.6	9.77(9)	100.0(152)
사립법인	67.4	21.7	8.7	2.2		100.0( 46)
사립사인	55.9	27.4	14.0	4.8		100.0(186)
지역규모						
대도시	62.3	23.8	12.1	4.5		100.0(223)
중소도시	64.1	19.8	13.7	3.8	6.24(6)	100.0(131)
읍면지역	65.2	30.4	4.3	-		100.0( 46)

5) 급간식 운영 개선을 위한 필요조건

어린이집에서의 급간식 운영 개선과 발전을 위해 필요한 것이 무엇인지 학부모에게 조사하였다. 학부모들은 영양사 및 조리 인력지원 43.5%, 시설 및 설비의 현대화 22.2%, 식재료비 기준 설정 16.5%, 학부모의 급간식 관리 참여 9.8% 등이 필요하다고 지적하였고, 그 외의 의견으로는 학부모 부담 비용 완화 7.2%이었다.

〈표 III-2-3-9〉 급간식 운영 개선 및 발전을 위한 요건-어린이집

단위: %(개소)

구분	영양사 및 조리 인력 지원	시설 및 설비의 현대화	전체 급식비 중식 재료비 기준 설정	학부모의 급간식 관리참여	학부모 비용 부담 완화	기타	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	43.5	22.2	16.5	9.8	7.2	1.5		100.0(600)
시설유형								
국공립	47.5	24.5	18.7	7.9	2.9	0.7		100.0(139)
사회법인	35.4	29.2	20.0	10.8	3.1	1.5		100.0( 65)
법인·단체	50.0	19.6	6.5	8.7	10.9	4.3	45.60(28)	100.0( 46)
민간	35.2	24.8	17.8	11.7	9.6	1.7		100.0(230)
가정	56.7	11.7	13.3	8.3	8.3	1.6		100.0(120)
지역규모								
대도시	38.3	26.8	17.7	10.7	6.8	0.8		100.0(355)
중소도시	50.0	14.3	15.4	11.0	7.1	2.2	33.69(14)	100.0(182)
읍면지역	54.0	19.0	12.7	1.6	9.5	3.2		100.0( 63)

주: 기타에는 우수 식재료 및 균형 잡힌 식단, 유아에게 맞는 맛조절, 위생 관리 등이 포함됨.

한편 유치원에서의 급간식 운영 개선과 발전을 위해 필요한 것이 무엇인지 학부모에게 조사한 결과, 학부모들은 영양사 및 조리 인력지원 35.5%, 시설 및 설비의 현대화 23.0%, 식재료비 기준 설정 17.8%, 학부모의 급간식 관리 참여 13.8%등이 필요하다고 지적하였다. 그리고 그 외의 의견으로는 학부모 부담 비용 완화 8.0%이었다.

〈표 III-2-3-10〉 급간식 운영 개선 및 발전을 위한 요건-유치원

단위: %(개소)

구분	조리 인력 지원	시설 설비 현대 화	식재 료비 기준 설정	학부모 관리 참여	학부모 부담 완화	기타	X <sup>2</sup> (df)	계(수)
전체	35.5	23.0	17.8	13.8	8.0	2.1		100.0(400)
시설유형								
공립단설	43.8	12.5	25.0	12.5	6.3	0.0		100.0( 16)
공립병설	39.5	21.7	21.7	13.8	2.0	2.6	23.06	100.0(152)
사립법인	26.1	19.6	21.7	17.4	13.0	2.2	1(15)	100.0( 46)
사립사인	33.9	25.8	12.9	12.9	11.8	3.8		100.0(186)
지역규모								
대도시	35.4	22.4	17.5	14.8	8.5	2.6	15.15	100.0(223)
중소도시	38.9	25.2	13.7	13.0	6.9	3.1	(14)	100.0(131)
읍면지역	26.1	19.6	30.4	10.9	8.7	4.3		100.0( 46)

주: 기타에는 우수 식재료 및 균형 잡힌 식단, 유아에게 맞는 맛조절, 위생 관리 등이 포함됨.

### 3. 요약 및 시사점

본 장은 어린이집과 유치원의 원장들을 대상으로 급간식 운영 일반과 학부모를 대상으로 한 요구와 만족도를 조사한 실태조사의 내용 중 주요 주제별로 정리하였다. 먼저 급간식 운영 실태와 요구는 기관의 급간식 운영 현황, 급간식 직무와 담당자, 영양 및 식단 관리, 조리 관리, 시설·설비 관리, 위생 관리, 급간식 운영 및 정책 방향의 순으로 정리하였다. 다음은 학부모의 급간식 요구와 실태는 학부모의 급간식에 대한 인식, 급간식에 대한 만족도와 요구도 등을 살펴 보았다. 이러한 실태조사 내용을 중심으로 요약하면 다음과 같다.

첫째, 어린이집은 600개소에 평균 5명 정도의 영아와 60명 정도의 유아의 급간식으로 제공하고 있으며 유치원은 400개소에 평균적으로 89명 정도의 유아의 급간식을 제공하고 있는 것으로 나타났다. 시설유형이나 규모에 따라 차이는 있으나 꽤 많은 유아들이 식사와 간식을 육아지원기관에서 제공받고 있었다. 그리고 어린이집보다는 유치원이 집단급식소로 더 많이 등록되어 있으며 두 기관 모두 식사를 직접 조리하는 경우가 많았다.

둘째, 영양사는 유치원에서 더 많이 확보하고 있는 것으로 나타났고 정규직

도 많았으나 이는 초등학교와 연계된 병설의 경우가 포함하고 있음을 인식해야 한다. 어린이집의 영양사는 채용 형태가 공동관리 형태가 많았다. 조리사에 있어서도 유치원에서 더 높게 나타났으며 평균 종사자수도 많은 것으로 나타났다. 또한 급간식의 책임자는 어린이집과 유치원 모두 원장이었으나 유치원은 영양사인 경우도 18.5%가 있었다. 그리하여 식단을 구성, 수정하는 경우, 식재료 구매 등에도 원장이 많이 관여하고 있었으며 이는 어린이집에서 더 두드러졌다. 한편 유치원의 경우는 영양사가 처리하는 경우가 많았다. 그러나, 배식에 있어서는 교사가 담당하는 경우가 어린이집과 유치원 모두에서 과반수가 넘었다.

셋째, 영양 및 식단관리에 있어서 정보습득처에 있어서 어린이집은 어린이급식관리지원센터와 육아종합지원센터를 많이 이용하나 유치원은 영양사협회를 비롯하여 다양한 정보처를 이용하고 있었다. 식단계획 시 중요하게 고려하는 점은 영양 권장량이었으며, 어려운 점은 열량 계산과 예산부족인 것으로 나타났다. 또한 식재료의 보관 저장 기준은 대체로 잘 준수하고 있었으나 식재료의 보관온도 준수와 제품명과 유통기한 표시 등과 같은 것에 어려움을 나타냈다. 그 외 배식량 결정에는 어려움을 나타냈으나 검식이나 배식은 잘 하고 있는 것으로 나타났다.

넷째, 급식 시설설비에 관한 기준들에 대한 인식, 시설 설비 기준준수 여부 및 조리실의 급간식 제공의 적당도에 대한 3.18점에서 3.35점으로 비교적 높은 것으로 나타났다. 그러나 어린이집과 유치원에 따라 편차가 큰 것으로 추측된다. 또한 어린이집과 유치원 모두 50% 내외 정도는 시설설비 개선을 위해 500만원 미만 정도는 투자 가능한 것으로 나타났다.

다섯째, 위생관리는 어린이집과 유치원 모두 99% 전반적으로 잘 하고 있는 것으로 나타났고 배식복장과 종사자의 건강검진 모두 잘 이행하고 있는 것으로 나타났다. 단, 식중독 예방을 위해 필요한 내용에는 두 기관 모두 안전한 식재료 구입이 중요하다고 하였으나 식재료의 철저한 온도관리와 손씻기에 대한 의견은 조금 달랐다.

여섯째, 급간식 운영에 대한 내용으로서 어린이집과 유치원에서 보통 점심 식사 1회와 오전과 오후의 2번의 간식이 일반적이었다. 하루 총간식비는 어린이집은 평균 2803.39원 정도였고, 유치원은 3412.35원 정도로 조사되었다. 이러한 급식비에 대해 적정하다고 생각하는 경우가 76%~80% 정도로 나타났다. 그런데, 어린이집의 급간식비는 표준보육비에서 제시하는 금액보다 높은 편이고 유치원

의 급간식비는 표준교육비용에 가까운 금액으로서 두 기관의 급간식비 평균 금액은 약간의 차이를 나타냈다. 영양교육과 식생활 지도 교육은 유치원이 더 많이 하고 있는 것으로 나타났다.

한편 급간식 운영 관리 자료로서 어린이집은 어린이급식관리지침서와 육아종합지원센터의 도움을 많이 받고 있었으나 유치원은 유치원 급식운영 매뉴얼과 유치원 지침서를 참고하는 것으로 응답하였다. 또한 어린이급식관리지원센터의 이용율이 어린이집은 55%정도이나 유치원은 19.3%에 그치고 있어 유치원을 위한 홍보가 필요하다.

일급제, 급간식 관리에서 식재료의 품질과 보관, 조리실 시설설비 낙후, 배식량과 잔반관리와 조리사의 확보 등이 어려움으로 응답되었고 이를 위한 정부의 지원이 필요하다고 하였다. 특히 어린이집에서는 조리사의 배치 지원이, 유치원은 설비시설의 확보가 더 원하는 것으로 조사되었다. 또한 전반적인 정부의 지원에 대한 만족도가 그리 높지 않으며 전반적으로 급간식비와 시설설비 지원 인력지원 등 비용지원에 대한 요구가 높으며, 표준 식단에 대한 요구도 많은 것으로 나타났다.

여덟째, 학부모들은 급간식의 중요성에 대해 높게(3.80점 이상) 평가하고 있었고 균형잡힌 영양 공급과 바람직한 식습관 형성을 목적으로 인식하고 있었다. 또한 급간식에서 영양과 위생관리를 주요 항목으로 보았으며 전반적으로 급간식비를 알고 있는 학부모들이 많지 않았다. 어린이집에 비해 유치원의 학부모가 급간식비를 잘 알고 있었으며 어린이집은 평균 47836.49원, 유치원은 평균 50501.66원으로 알고 있었다.

아홉째, 학부모들의 급간식에 대한 만족도는 전반적으로 높았으며(약 3.50점 내외) 자녀에게 편식교정, 식사 전 손씻기와 식사예절 등 행동변화를 가져왔다고 하였다. 또한 균형잡힌 식단과 우수한 식재료에 대한 요구가 많았고 이를 위해 조리인력 지원과 시설설비의 현대화에 대한 비원이 필요하다고 지적하였다.

## IV. 급·간식 운영 사례

본 장에서는 급간식 관련 영양 및 식단, 조리, 위생, 시설·설비 등 급간식 전반적인 운영과 관련한 기관들의 사례를 수집하였다. 사례로 선정된 기관의 현황과 특성 등을 파악하여 내용을 제시하였다. 이러한 과정을 통해 급간식 운영의 개선방향을 탐색해보고, 운영의 효과를 최대화할 수 있는 요소를 도출하는데 본 장의 목적이 있다.

### 1. 어린이집

#### 가. 직장어린이집 : C어린이집

##### 1) 기관 현황 및 특성<sup>2)</sup>

서울특별시 영등포구 내 위치한 C어린이집은 만 0세의 영아에서부터 취학 전 유아에 이르기까지 직원의 영유아 자녀를 돌보고 교육하는 직장어린이집으로, 한솔교육희망재단에 위탁 운영되고 있다.

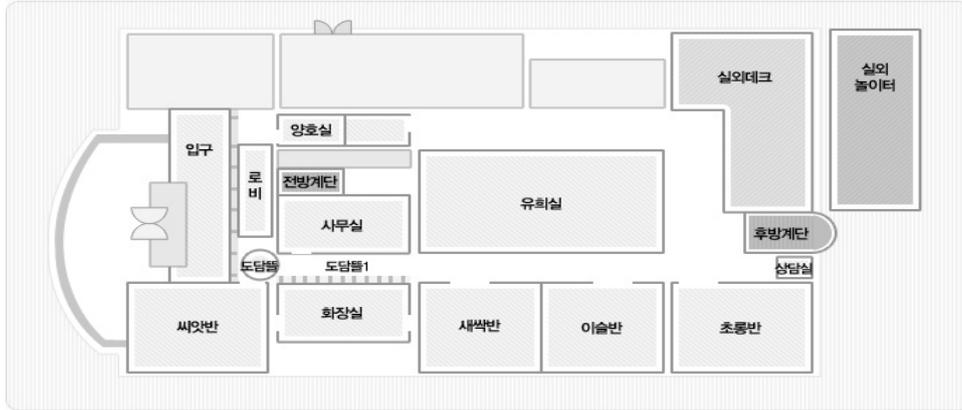
교직원은 원장 1인, 원감 1인, 주임교사 2인, 보육교사 17인, 간호사 1인, 영양사 1인, 조리사 3인, 사무원 1인으로 총 27명의 교직원이 직무별로 배치되어 있다. 학급 수는 총 9학급으로 만 0세와 만 1세가 각각 1반, 만 2세~만 4세가 연령별로 각각 2반, 만 5세가 1반으로 구성되어 있으며, 만 0세 9명, 만 1세 14명, 만 2세 28명, 만 3세 29명, 만 4세 30명, 만 5세는 17명으로 영유아 현원 수는 총 127명이다.

C어린이집의 시설 단면도는 다음과 같다.

---

2) 출처: C어린이집 홈페이지([www.hansolhope.or.kr/assembly](http://www.hansolhope.or.kr/assembly))에서 2014년 9월 15일 검색

● 1층 단면도



● 2층 단면도



자료: [http://www.hansolhope.or.kr/assembly/about/about\\_04.jsp](http://www.hansolhope.or.kr/assembly/about/about_04.jsp), 2014년 9월 15일 인출

[그림 IV-1-1] C어린이집 단면도

2) 급간식 운영의 내용 및 특징

가) 급간식 운영

C어린이집은 바른 먹거리의 중요성을 강조하는 재단과 원장의 철학에 따라 안전하고 영양적으로 균형 잡힌 급간식 제공을 실천하고 있다. 원장 및 담당 교직원과의 인터뷰를 통해 살펴본 급간식 운영 일반은 다음과 같다.

## (1) 인력 배치

영양사 1인과 조리사 3인을 정규인력으로 배치하고 있으며, 이들은 효율적으로 업무를 분화하여 단계별 급간식 생산 공정에 기여하고 있다. 인건비는 위탁 운영비에서 80%이상 지원 되는데, 인건비의 영역이 보육교사에 한정되어 있지 않고 모든 교직원에게 적용되기 때문에 급간식 전문 인력을 배치하는데 따르는 어려움은 없는 것으로 나타났다. 이는 관련 현행법상 기준에도 부합하는 수준이다.

## (2) 급간식 비용

하루 보육일과 중 오전 간식, 점심 및 오후 간식이 정규 급간식으로 제공되고 있으며, 저녁 식사의 경우 연장보육 신청을 받아 해당 영유아에게 추가로 제공된다. 정규 급간식 월 예산은 일일단가인 3,500원을 기준으로 월 20일수에 맞춰 편성되며 이는 교육비에 포함되는 항목이다. 영아와 유아의 식비차이는 없으며 0~1세 영아반의 경우, 늦은 오후(17:00시)에 간식이 한 번 더 제공되는 등 발달 단계를 고려하여 식단에 차이를 두고 있다. 친환경·유기농 식재료 사용을 기본 조건으로 하여 부모의 요구를 반영하고 있는 본 어린이집의 특성상, 부득이하게 발생하게 되는 추가비용은 필요경비수납 항목에 포함하여 충당하고 있다. 연장보육 신청으로 저녁식사가 필요한 원아는 일일 1,500원을 추가로 납부하면 된다.

## (3) 식재료 구매

식재료 구입은 공동구매 시스템을 통해 이루어진다. 주거래 업체는 지자체 및 재단에서 공지하고 있는 '푸드머스', '수도권 생태유아공동체', '한살림' 등의 세 곳으로 구매비율은 3:3:3 정도로 비슷하게 나누어진다. 우선적으로 '수도권 생태유아공동체'와 '한살림'을 통해 친환경·유기농 식재료를 공급받고 있으며, 위급 상황을 대비하여 발주시스템이 편리한 '푸드머스'를 거래처로 두고 있다. 이 외에 우유의 경우 '에코팜'을 통해 공급받고 있다.

## 나) 급간식 직무와 담당자

## (1) 영양사

영유아 현원 127명의 C어린이집은 상근 영양사 1인을 두고 있다. 영양사는 매달의 식수를 예측하여 식단을 계획하고 공지하는 것부터 표준레시피의 작성, 식재료 구매 및 검수, 검식과 배식에 이르는 급간식 관련 단계를 총괄책임지고 있다. 이 외에도 영유아들의 식생활 지도 및 영양교육을 계획하여 실행하는 역

할을 담당한다. 인터뷰를 통해 확인한 영양사의 표준 일과는 다음과 같다.

<표 IV-1-1> C어린이집 영양사 표준 일과

시간	일과
7:30~8:00	출근 및 복장 점검
8:00~9:00	식재료 검수 작업
9:00~9:30	정수기 소독 및 냉장고 온도 체크
9:30~10:00	오전간식 준비 상황 및 배식 점검
10:00~11:00	서류작업(명세서 확인, 반품요청 등)
11:00~11:30	보존대(보존식) 급식 사진 찍기, 점심 배식 점검
11:30~12:30	영양사 및 조리사 점심식사 / 2부 점심 배식 점검
12:30~13:30	영양사 및 조리사 휴식
13:30~15:00	표준레시피 작성 및 발주
15:00~15:30	오후 간식 준비 상황 확인
15:30~16:00	오후 간식 배식 점검
16:00~16:30	검식일지 및 필요한 서류 작성
16:30~17:00	기타 뒷정리 및 퇴근

본 어린이집의 영양사는 아이들의 성장에 동력이 되는 급간식을 제공하는 일에 책임과 자부심을 가지고 있었으며, 면역력이 낮은 아이들을 대상으로 하는 만큼 검수에서 조리 후 청소에 이르기 까지 전 단계에 걸친 위생관리에 각별히 주의를 기울이는 모습을 엿볼 수 있었다.

## (2) 조리사

C어린이집에 근무 중인 조리사는 3인으로 이는 영유아 40명 당 1인의 기준으로 조리인력을 배치 한 결과이다. 3인 모두 정규직으로 고용되어 있으며 조리사 자격증을 소지하고 있다. 타 어린이집과 비교했을 때 여유로운 조리인력 배치로 영양사와의 협력 및 역할 분담이 원활히 이루어지고 있다.

연장 보육 시 제공되는 저녁식사 준비를 위해 일주일 로테이션으로 한 명씩 야간 근무를 맡고 있는데, 주간 근무를 맡은 조리사의 표준 근무 시간은 오전 8시부터 오후 5시까지이다. 야간 근무를 담당하는 주에는 오전 10시부터 오후 7시 30분까지 근무하고 있다.

영양사가 작성한 표준레시피를 기준으로 전처리 및 조리작업을 수행하고 있으며, 새로운 식단을 접했을 경우에는 영양사 및 동료들과 충분한 논의를 거쳐 조리를 시도하기 때문에 마찰 없는 작업이 이루어지고 있다. 또한 조리사는 조리실 위생관리 전반을 담당한다.

## 다) 영양 및 식단, 조리 관리

### (1) 영양 및 식단관리

만 0세부터 만 5세의 영유아를 보육하는 C어린이집은 영아반과 유아반 아이들의 발달연령에 따라 맞춤 식단을 제공하고 있다. 만 0~1세의 경우 일일 700kcal, 만 1~2세는 일일 1,000kcal, 유아반은 일일 1,400kcal의 영양 권장량을 준수한 식단을 제공하고 있으며, 만 0세는 2학기가 되면 만 1~2세 영아들과 공통된 식단을 따르게 된다.

식단은 영양사 재량으로 작성되고 있으며 한 달 단위로 식단 및 간식표가 어린이집 홈페이지와 게시판, 가정통신문을 통해 공지된다. 또한 1층 로비에는 그날그날의 보존식을 전시하여 어린이집을 방문하는 부모 및 방문자들이 급간식 실물을 확인할 수 있도록 하였다. 매일의 식단은 홈페이지 상의 '오늘의 식단'란에서도 사진으로 확인할 수 있다.

식수는 현원 기준으로 모두 등원했을 때를 대비하여 예측하고 있는데, 명절 전후나 휴가철과 같은 특수한 시기에는 각 학급의 출석률을 고려하여 발주 조정이 이루어진다.

부모를 대상으로 이루어지는 만족도 조사가 연간 2회 진행되고 있기 때문에 급간식에 대한 건의사항이 있을 시에는 원장과 영양사가 상의하여 내용을 반영하고 있다.

### (2) 조리 관리

조리사들의 원활한 조리작업을 위해 영양사는 한 달 전에 식단 및 표준레시피를 작성하여 전달한다. 이를 기준으로 공급된 재료는 매일 아침 다듬기와 세정작업을 포함한 전처리 과정을 거쳐 조리되는데, 알레르기 유발이 잦은 성분을 포함한 재료의 경우 조리 단계의 마지막에 가감하여 알레르기가 있는 영유아에 대비하고 있다. 또한 염도계를 이용한 급간식 염도측정으로 영유아를 위한 적정 염도를 유지한다.

조리가 끝나면 영양사는 배식 전 검식을 통해 조리 상태를 점검하고, 연령별 표준 식사량에 맞추어 배식을 진행한다. 배식은 조리사 3인의 역할 분담을 통해 이루어지고 있으며, 일손이 부족한 시에는 영양사 및 교사가 이를 돕는다. 식당까지 이동이 어려운 영아반의 경우에는 학급 내에서 배식이 이루어지는데, 건물 내 덤웨어 시설이 없기 때문에 식사를 옮기는데 따르는 불편함이 있었다.

매 급식과 간식의 조리 시, 2인분 양을 추가로 준비하여 냉동 보존과 전시대 보존을 철저히 실행하고 있다.



[그림 IV-1-2] C어린이집의 식당 및 조리실

#### 라) 식생활 지도 및 영양교육

영양사는 급간식 생산 공정 외에도 어린이집 내 영유아들의 식생활 지도 및 영양교육을 담당하고 있다. 매 해 2월에 영양교육에 대한 연간 계획안을 작성하고 있으며 각 학급의 보육일정에 맞춰 수업을 진행한다. 기본적으로 영아반은 연 4회 이상, 유아반은 연 6회 이상을 계획하고 있으며 교육의 구체적인 내용은 식중독 교육, 식습관 교육, 손 씻기 교육, 이로운 음식과 해로운 음식을 구별하는 법 등이다.

이 외에도 시군구나 관련협회에서 주관하는 교육 일정이 잡혀 있는 해에는 영양교육 횟수가 늘어나기도 한다. 올해의 경우 대한영양사협회에서 주관한 우유마시기 캠페인과 서울시에서 주관한 미각교육이 추가로 진행되었다.

#### 마) 시설·설비 및 위생관리

##### (1) 시설·설비

전체 시설 중 급간식과 관련된 시설로는 식당 1개와 조리실 1개를 갖추고 있고, 본 시설은 2층 건물의 2층에 위치해 있다. 단체급식 100인 기준에 준하는 주방설비와 기구를 구비하고 있으며, 설비와 기구의 교체가 필요할 시에는 수시로 요청할 수 있다. 본 어린이집의 시설 및 설비는 사무처 소유이기 때문에 사

무치를 통해 예산이 책정된다. 냉장고나 식기세척기, 싱크대와 같이 규모가 큰 설비는 비품(재산)으로 처리되어 사실상 주기적인 교체가 어렵지만, 수저나 식판 등의 소도구는 수용비 품목으로서 필요시 원활한 교체가 가능하다.

조리실과 식당의 전체적인 구조는 조리 및 식사를 준비하는데 편리한 동선을 이루고 있어 조리사들의 업무 만족도 또한 높았다.

### (2) 위생관리

C어린이집의 영양사와 조리사들은 급간식 운영에 있어 위생관리에 중점을 두고 관련 수칙을 철저히 이행하고 있다. 특히 조리실은 외부인의 출입을 삼가고 조리사 3인이 전담하여 청결을 유지하고 있다. 앞치마와 고무장갑은 전처리용, 조리용, 배식용, 설거지용 등으로 구분하여 사용하고, 칼과 도마 또한 식재료 별로 용도를 구분하여 교차오염을 방지한다. 또한 식중독 지수 전광판을 이용하여 식중독 예방을 위한 적정 온도와 습도를 항상 체크하고 있다. 바닥은 물기 없는 상태를 유지하고 있으며, 냉장고의 성에 방지를 위해 일주일에 1~2회는 물청소를 하고 있다. 식재료 재고현황을 파악할 수 있도록 냉장고 문에 재고현황 표를 부착하여 두고 수시로 확인하여 식재료의 유통기한을 철저히 지키고 있다. 영양사와 조리사는 연 1회 건강검진과 보건검사를 받는 등 개인위생과 건강관리에도 주의를 기울인다.

정기적인 위생 점검은 시군구와 보건소, 재단을 통해 각각 연 2회, 전반기와 하반기에 걸쳐 실시되고 있으며, 그 밖에도 어린이집에서 자체적으로 운영되는 학부모 안심 모니터링을 통한 점검이 추가로 이루어진다.

### 3) 시사점

C어린이집의 경우는 위탁 재단의 인력 지원과 기본적인 시설설비가 잘 구비된 곳으로서 매우 이상적인 급간식 운영을 하고 있는 곳이다. 실제로 연구진이 방문 시에 스스럼없이 시설 개방을 하고 지원 인력 인터뷰 시에도 모두 밝은 모습으로 응하는 것을 볼 때 관련 업무에 대한 만족도도 높고 효율적으로 진행되고 있음을 알 수 있었다. 직장어린이집의 특성상 영아반이 운영되고 있었는데, 상근 영양사와 풍부한 인력 구성으로 영아 식단의 조리에 어려움이 없는 것도 좋은 점이다.

시설 설비에 있어서도 100인 기준의 조리실과 식당으로서 잘 갖추어 있었지만, 덤웨이터가 없어 영아반 배식 시에 교사나 영양사가 급간식을 운반해야 하

는 것은 옥에 티라는 생각이 들었다. 특히, 온도가 높은 여름철의 식중독이나 추운 겨울날의 음식의 온도 유지가 어려울 것으로 추측된다.

## 나. 민간 어린이집 : I 어린이집

### 1) 기관 현황 및 특성<sup>3)</sup>

서울특별시 구로구에 위치한 I 어린이집은 서울형 민간어린이집이다. “예수님의 사랑으로”를 원훈으로 하여 미국 아이비리그 대학들처럼 글로벌영재를 키워가는 어린이집이 되고자 I 어린이집이라고 이름 하였다.

교직원은 원장 1인과 담임교사 10인, 비담임교사 4인, 시간연장교사 1인, 기타 교직원으로 명시되어 있는 4인으로 총 19명이다. 학급 수는 총 10개 반으로 만 2세가 4반, 만 3세~만 5세가 연령별로 각각 2반씩 구성되어 있다. 이 중 만 2세 28명, 만 3세 31명, 만 4세 34명, 만 5세가 44명으로 영유아 현원 수는 총 137명이다. 건평 90평의 4층 건물로 지어진 I 어린이집은 보육시설 전용 단독건물을 사용하고 있다.

### 2) 급간식 운영의 내용 및 특징

#### 가) 급간식 운영

친환경 생태프로그램을 근간으로 운영되는 I 어린이집은 먹거리에 있어서도 자연적인 조화를 중요시 한다. 자연에서 엄선된 최고의 식재료를 가지고 영양적으로 안전한 급간식을 제공하고자 노력하는 I 어린이집의 급간식 운영을 살펴보면 다음과 같다.

#### (1) 인력 배치

급간식 담당 인력으로 영양사 1인과 조리사 1인 및 보조조리사 1인을 두고 있다. 급간식 운영 및 관리의 책임자는 원장이며 식재료 구매 및 검수, 조리, 검식은 조리사가 담당하고 있다. 영양사는 식단 작성 및 조리사 교육만을 전담하고 있다.

영양사와 조리사는 관련 자격증을 보유하고 있지만 계약직 형태이며 기타 교직원으로 명시되어 있다. 보조조리사는 자격증 미소지자로 조리 외의 급간식 업무

3) 출처: 어린이집 정보공시포털 (<http://info.childcare.go.kr>에서 2014년 10월 7일 검색)

를 두고 있으며 연간 계약직 형태로 고용되어 있다.

### (2) 급간식 비용

서울형 어린이집의 급간식 일일단가 평균인 2,000원을 기준으로 본 어린이집에서는 2,200원을 일일단가로 책정하고 있다. 본 어린이집의 경우 구로구에서 증식비 지원을 받고 있으며, 원아 당 영아는 10,000원, 유아는 3,000원이 지원된다.

### (3) 식재료 구매

시군구에서 권고하는 공동구매 업체를 통해 식재료 구매를 하고 있지만, 공산품을 제외한 농수산물의 경우 산지 직구매를 지향한다. 공동구매의 주 거래처로는 CJ와 가락시장을 두고 있다.

## 나) 급간식 직무와 담당자

### (1) 원장

I 어린이집의 원장은 급간식 운영을 함에 있어 남다른 관심과 철학을 지니고 있다. 안전한 급간식 운영을 위해서는 원장 본인이 전문가가 되어야 한다는 마음가짐으로 급간식 생산 공정 전반을 지휘·감독하고 있다. 공산품이나 가공된 재료의 구입을 지양하고, 가능하면 제철의 신선한 재료를 이용하여 직접 조리하는 것을 권고하고 있다. 필요시에는 직접 재료를 구입한다.

### (2) 영양사

영유아 현원 137명의 I 어린이집은 영양사 1인을 두고 있다. 영양사는 본 어린이집을 단독관리하고 있지만 상근직은 아니며, 월 말에 1회 출근하는 형식이다. 원장의 요청에 의해 월 2회 근무하기도 한다. 주된 업무는 식단 작성 및 수정, 위생일지 및 급식운영 일지의 관리, 조리사 교육(안전·위생·영양) 등이다.

### (3) 조리사

조리 종사자는 2인으로 조리사 1인과, 자격증 미소지자인 보조조리사 1인으로 구성되어 있다. 관련 현행법상 기준에 어긋나지는 않지만, 영유아 현원 대비 부족한 수준이다. 영양사가 상주하고 있지 않기 때문에, 식단 작성을 제외한 급간식 생산 공정 전반에 기여한다. 식재료의 발주와 검수, 조리, 조리실 위생관리를 전담하고 있다.

#### 다) 영양 및 식단, 조리 관리

##### (1) 영양 및 식단관리

현원 보육 연령이 만 2세부터 시작되는 I 어린이집의 식단은 영아와 유아에게 공통으로 제공된다. 만 3~5세 영양권장량인 1,400kcal를 기준으로 정규 급간식을 계획하고 있으며, 이중 중식은 700kcal에 맞춰 제공되고 있다. 영양사가 1차적으로 식단을 작성하면 원장과 조리사, 각 반 교사들이 협의를 통해 보완 점을 찾고, 영양사는 의견을 받아 최종 식단을 완성한다. 본 어린이집 식단의 특징은 유기농과 저염식 식단을 지향한다는 점인데, 매주 수요일은 특별히 '국 없는 날'로 지정하여 저염식을 습관화 하고 있다.

##### (2) 조리 관리

최종 식단이 작성되면 영양사는 월 1회 조리사와 조리 가능 여부에 대한 논의를 거쳐 조리교육을 실시한다. 표준레시피에 따라 조리하되, 아이들의 특성에 따라 조절이 이루어진다. 알레르기가 있는 원아는 어린이집에서 사전에 파악하여 대체식을 제공하고 있다.

#### 라) 식생활 지도 및 영양교육

I 어린이집의 식생활 지도 및 영양교육은 학급 내에서 이루어지는 매 식사 시간을 통해 직간접적으로 시행된다. 식사 전 테이블을 직접 구성하는 활동을 통해 식사예절 형성 및 식사에 대한 흥미를 유발하고 있는데, 능동적으로 식사 준비에 참여함으로써 식사와 관련된 전반적인 태도가 긍정적인 방향으로 향상되고 있다는 평이다. 또한 저작운동을 통해 행복 호르몬인 세로토닌 분비가 촉진된다는 근거 하에 오래 씹기를 권장하고 있다. 영양사는 영양자료를 만들어 교사들에게 제공한다.

#### 마) 시설·설비 및 위생관리

급간식 관련 시설로는 4층 건물의 3층에 위치한 조리실이 있으며, 면적은 약 17㎡이다. 식당은 따로 설치되어 있지 않고, 배식 및 식사는 각 학급에서 이루어진다. 덤웨이터를 이용해 조리실에서 각 층으로 분량의 식사가 이동된다.

조리실은 '급식시설 설비기준'에 적합한 시설·설비를 갖추고 있으며, 전처리 과정과 조리 과정에 따라 조리실의 공간이 잘 구분되어 있다.

정기적인 위생점검은 구청에서 실시되는 감사와 서울시 모니터링, 안심모니

터링 등이 있으며, 서울시에서 지원하는 우리동네보육반장을 통한 위생점검도 실시되고 있다.

### 3) 시사점

I 어린이집은 원아와 교사 규모 상 작은 어린이집이 아님에도 불구하고 최적의 시설이용과 인력구성으로 효율적으로 운영되고 있다. 교사와 원아가 156명으로 앞서 본 C어린이집과 규모는 유사하나 훨씬 적은 조리사와 비상근 영양사에 의해 운영되고 있다.

이러한 조리 인력의 미약함에도 불구하고 효율적 운영을 위해 4층 건물에 급간식 배식을 원활하게 하기 위해 덤웨이터를 설치한 점이 돋보인다. 종적으로 구성된 건물 구조상 배식을 위해 교사가 음식물을 갖고 이동하기에는 매우 불편한 구조로서 안전사고도 있을 수 있지만, 덤웨이터의 설치로 그러한 불편과 사고예방을 하고 있는 점이 돋보였다.

또한 식사 전 구성학습과 오래 씹기 등의 주제 등은 평범하고 일상적인 급간식 제공을 아이들에게 흥미있고 건강에 유익한 활동으로 제공한 점은 다른 곳에서도 적용할 수 있는 좋은 아이디어이다.

## 다. 가정어린이집 : W어린이집

### 1) 기관 현황 및 특성

서울특별시 노원구의 W어린이집은 공동주택(APT) 1층에 설치된 가정어린이집이다. 총 면적 137㎡ 중 보육실 수는 4개이며, 그 외의 면적은 목욕실(5㎡), 조리실(22㎡), 기타(7㎡)등의 용도로 사용되고 있다.

등록된 교직원은 총 5인으로 원장(담임겸직) 1인과 담임교사 4인으로 구성되어 있으며, 그 밖의 필요 인력(방문간호사, 공동영양사, 조리도우미)은 지자체의 지원 서비스를 활용하고 있다. 원아 수는 정원 20명 중 현원 17명으로 현재 만 0세부터 만 2세까지의 영아를 보육하고 있다.

### 2) 급간식 운영의 내용 및 특징

#### 가) 급간식 운영

상시 영유아 5명 이상 20명 이하를 보육하는 가정어린이집은 현행 법 상, 급간식 운영에 필요한 영양사와 취사부의 의무배치 기준에서 제외된다. 또한 단체 급식소의 위생 및 영양관리를 지원하는 어린이급식관리지원센터의 경우 20~100명 미만 시설(정회원)을 우선적으로 등록·관리하고 있기 때문에, 20명 미만의 소규모 기관은 원활한 지원을 받기가 어려운 실정이다. 현재는 20명 미만 소규모 급식소의 위생·영양관리 지원을 시범사업(준회원)으로 수행하고 있으며, 이에 본 어린이집은 노원구 어린이급식관리지원센터<sup>4)</sup>의 준회원으로 등록되어 관리되고 있다.

#### (1) 인력 배치

본 어린이집은 급간식 운영에 필요한 취사부(조리도우미) 및 영양사를 지자체 소속의 파견 인력으로 지원 받고 있다.

취사부의 경우 노인 일자리 창출의 일환으로 노원구에서 수행하는 '어린이급식도우미 사업'을 통해 조리도우미 2인이 파견되어 본 어린이집의 급간식 업무를 돕고 있다. 이들은 격일로 출근을 하며 하루 3시간(오전 10시 30분부터 오후 1시 30분까지), 한 달 12번 근무를 원칙으로 한다.

식단은 지역 내 어린이급식관리지원센터에서 지원받고 있으며, 센터에 소속된 영양사 중 1인이 본 어린이집을 전담하여 필요한 사항을 교육 및 관리한다.

전반적인 급간식 운영은 원장이 총괄하며, 식단의 검토 및 수정이 필요할 때는 조리사자격을 갖추고 있는 교사(만 0세반 담임교사)가 원장을 도와 작업을 수행하고 있다.

#### (2) 급간식 비용

아침 및 저녁급식을 제공하지 않는 본 어린이집은 기타필요경비 수납 없이 보육료 안에서 급간식비를 산출하고 있다. 매 월 1인당 급간식비는 1,745원을 기준으로 하며 월 20.4일에 맞춰 편성된다. 여기에 구청에서 월아 1인 당 지원되는 500원을 합산하면 일평균 2,000원 정도가 1인 급간식 경비로 사용된다.

공식적인 식재료 구매 외에, 원장이 시골에서 무상으로 받아 사용하는 농산물로 인해 산출금액의 지출이 일정하지 않은 달에는 그 이유와 자료를 철저히

4) 식품의약품안전처에서 주관하고 노원구와 연계하여 서울여자대학교에서 운영하는 노원구 어린이급식관리지원센터는 「어린이 식생활안전관리특별법」 제 21조 제 1항, 시행령 제 12조에 의거하여 노원구 관내의 어린이에게 급식을 제공하는 급식소에 대한 위생 및 영양관리를 지원하고자 2011년 5월 30일 개소하여 운영되고 있다.

기록하여 보고하고 있다.

### (3) 식재료 구매

식재료 구매를 위해 지자체에서 지정한 공동구매 업체 중 한 곳을 선정하여 거래하고 있다. 본 어린이집의 거래처는 하나로 마트(농협)인데, 이곳의 장점은 정육, 채소, 쌀과 같은 주요 식재료를 국산으로 구입할 수 있다는 점이다.

한 달 단위의 최종 식단이 결정되면, 그에 따라 한 달 분량의 식재료 발주가 들어간다. 수시로 필요한 식재료의 경우 월, 수, 금요일 단위로 수시발주를 넣어 배송 받거나 원장이 직접 장을 보기도 한다. 소규모 업체이다 보니 날마다 필요한 식재료를 공급받는 것은 어렵다.

## 나) 급간식 직무와 담당자

### (1) 영양사

본 어린이집이 준회원으로 등록되어 있는 관내 어린이급식관리지원센터의 소속 영양사를 통해 영양관리와 관련된 지원을 받고 있다. 대표적인 지원 내용은 소규모 급식 인원에 적용 가능한 표준식단 및 레시피의 제공, 순회 방문을 통한 영양·식사지도, 교육자료 개발 및 교육 지원 등이다.

### (2) 조리사

‘어린이급식도우미 사업’을 통해 파견된 조리도우미는 급간식 준비 및 정리에 필요한 단순 보조로서의 역할을 담당한다. 평균 근무 시간이 오전 10시 30분부터 오후 1시 30분까지이기 때문에 주로 점심식사 준비 및 배식, 뒷정리 정도를 돕는다.

조리도우미는 관내 복지관(월계종합사회복지관)에서 위탁 관리하는 인력으로, 어린이집에 등록되어 있지 않으며 급여는 구청에서 지급된다.

### (3) 원장 및 보육교사

원장이 1인 다 역할을 수행할 수밖에 없는 가정어린이집의 구조적 어려움으로 인해, 본 어린이집의 원장 역시 전반적인 급간식 생산 공정을 직접 담당하고 있다. 상근 영양사와 조리사가 없기 때문에 식재료 구매 및 검수는 물론 조리 및 검식에 이르는 모든 단계를 관리하고 책임진다.

식단이나 조리법 등의 수정이 필요할 시에는 조리사자격증을 지닌 교사에게 도움을 받고 있다. 유동식을 필요로 하는 영아의 경우 컨디션에 따라 식단의 조

절이 불가피한 날이 있기 때문에, 조리사자격증을 갖춘 교사를 만 0세반 담임으로 배정해 두고 필요한 상황에 대처하고 있다.

#### 다) 영양 및 식단, 조리 관리

##### (1) 영양 및 식단관리

노원구 어린이급식관리지원센터에 준회원으로 등록되어 있는 본 어린이집은 월 1회 센터에서 개발하여 보급하는 식단을 토대로 급간식 운영을 계획하고 있다. 어린이집에서 원장 및 담당교사가 식단을 검토한 후 수정이 필요하다고 판단될 시에는 감수를 의뢰할 수 있다. 센터 내 담당 영양사는 감수 내용을 분석·검토한 후 조절된 최종식단을 회신한다.

식단에는 알레르기 유발식품 및 영양성분(열량, 단백질)등의 내용이 포함되어 있기 때문에 안전하고 균형 있는 식사를 준비하는데 도움이 된다. 각 학급에서는 학기 초에 알레르기가 있는 영유아를 조사하여 식품사고에 대비하고 있으며, 제철 채소를 이용한 초록밥상을 월 2회, 염분을 줄인 저염밥상을 월 1회 계획하는 등 건강한 식단을 제공하기 위한 노력을 철저히 이행하고 있다.

담당 영양사는 연 2회 이상 본 어린이집을 순회 방문하여 영양관리를 지도한다. 그 구체적인 내용은 급식 및 간식 적정량 관리, 표준화된 조리법 권장, 염도 관리 및 미각 관리, 인스턴트식품 제공 빈도 감소 유도, 식단에 대한 정보제공 등이다.

##### (2) 조리 관리

어린이급식관리지원센터에서는 개발한 식단에 부합하는 표준레시피를 작성하여 함께 보급하고 있다. 표준레시피에는 월별 식단에 포함된 모든 메뉴(밥, 국, 김치 포함)에 대한 식재료 명, 1회 적정 제공량, 조리과정 등이 상세히 기록되어 있기 때문에 효율적으로 급간식을 준비하는데 도움이 된다.

원장과 조리도우미가 조리작업을 담당하는데, 대부분 원장이 과정을 주도하며 조리도우미는 보조로서의 역할을 수행한다. 조리를 마친 후에는 1인분 양을 보존식으로 준비하여 철저히 관리하고 있다.

#### 라) 식생활 지도 및 영양교육

본 어린이집을 관리하는 담당 영양사는 연 2회 이상 본 어린이집을 방문하여 원아들을 대상으로 한 교육활동을 지원한다. 희망하는 시기에 교육을 신청할 수

있으며 교육 주제는 손 씻기, 식중독 예방교육, 편식예방 및 교정 등이다. 대집단 활동을 할 수 없는 영아들의 특성을 고려하여, 요리활동 같이 흥미로운 소집단 활동을 준비하고 있다.

어린이급식관리지원센터에서는 방문 교육 외에도 어린이집에서 활용 가능한 교육 자료를 개발하여 보급하고 있다. 교사들은 지원 받은 자료를 활용하여 가정과 연계하여 식생활 지도를 한다.

#### 마) 시설·설비 및 위생관리

##### (1) 시설·설비

W어린이집은 전체 면적 137㎡ 중 22㎡를 조리실로 사용하고 있다. 넓은 공간은 아니지만, 정원 20명의 급간식을 준비하는데 적합한 구조와 설비를 갖추고 있다.

배식대에서 배식이 용이하게 이루어지며, 식사가 이루어지는 각 교실로의 이동은 전용 카트를 이용하고 있다. 원아들이 사용하는 식기와 컵은 살균소독기에 따로 보관한다.



[그림 IV-1-3] W어린이집의 조리실 및 냉장고 내부

##### (2) 위생관리

급간식 운영을 위한 위생관리는 지자체에서 실행하는 위생 점검과 어린이급식관리지원센터 위생팀의 순회방문 지도, 본 어린이집에서 자체적으로 실시하고 있는 학부모 모니터링 등을 토대로 이루어진다.

위생 점검은 서울특별시 식품안전부, 구청, 보건소, 어린이급식관리지원센터 등의 다양한 지자체 기관을 통해 분기별로 실행되며, 이에 본 어린이집에서는 급식관리 체크리스트를 참고하여 매일 위생 점검에 주의를 기울이고 있다. 조리실과 조리원

위생관리는 물론, 식품 및 소모품을 구분하여 보관하고 냉장고에 보관된 식재료의 물품명 및 입고일, 유통기한 등을 철저히 기록하고 있다.

어린이급식관리지원센터의 위생팀에서는 위생 점검뿐만 아니라 순회방문을 통해 위생·안전 관리를 지도한다. 지도 내용은 식재료 구매 및 보관, 조리과정별 위생관리, 개인위생 관리, 시설·설비의 위생관리, 안전관리 등이다. 이는 영양팀을 통한 영양관리 지도와 별개로 이루어지고 있다.

### 3) 시사점

W어린이집은 급간식 운영·관리의 사각지대에 놓여있는 가정어린이집의 현실적 어려움을 극복하고자, 지자체에서 운영하는 지원서비스를 효과적으로 활용하고 있는 모범적인 사례이다. 구체적으로, 어린이급식관리지원센터의 준회원으로 등록되어, 식단 및 위생관리, 영양교육 등에 관한 내용을 지원받고 있다. 또한, 어린이집내 원아들의 알레르기 등의 현황을 파악하고 식단에 이를 반영하여, 식품사고등을 미연에 방지하고자 노력하고 있다.

원장이 조리사등 많은 역할을 담당할 수밖에 없는 가정어린이집의 구조적인 어려움을, 취사부(조리도우미)를 지자체 소속의 파견인력으로 지원받는 형식으로 운영하고 있다. 이밖에 구청 및 보건소 등으로부터 실시되는 위생 점검 대비를 위해 급식관리 체크리스트를 참고하여 식재료 보관 및 관리, 위생점검에 주의를 기울인다.

어린이집의 차별화된 위생관리 중 한 가지는 매달 실시되는 학부모 모니터링으로서, 학부모들은 급간식 운영과 관련하여 위생적인 관리뿐만 아니라 배식량, 설비 및 조리도구의 적절성 등에 대한 다양한 의견을 전달하고 있다. 원장은 이런 의견들을 수렴하여 상황에 맞게 의견을 반영하고 개선된 부분은 가정으로 통보한다.

## 2. 유치원

### 가. 공립유치원 : K유치원

#### 1) 기관 현황 및 특성<sup>5)</sup>

5) 출처: 서울K유치원 홈페이지(<http://www.skdkg.kr>)에서 2014년 10월 10일 검색

서울특별시 성동구 성수동에 위치한 K유치원은 만 3~5세 유아들을 대상으로 교육하는 공립단설 유치원이다. '어린이가 행복한 즐거운 유치원', '꿈과 희망을 키워주는 유치원', '깨끗하고 아름다운 유치원' 이라는 경영관을 바탕으로 국가 수준의 유치원 교육과정을 근거로 한 전인교육을 지향한다.

교직원은 원장 1인 및 원감 1인, 교육 과정 반 교사 6인, 방과 후 과정 반 교사 5인, 교육 보조교사 1인, 특수교육 보조교사 2인, 영양사 1인, 조리 종사원 2인, 기타 교직원 7인으로 총 26명이다. 정규 학급 수는 총 5개 반으로 만 3세 1반, 만 4세 2반, 만 5세 2반으로 구성되어 있으며, 만 3~5세 통합 특수학급이 1반 운영되고 있다. 만 3세 18명, 만 3세 48명, 만 5세 56명, 특수학급 유아 6명으로 현원 수는 총 128명이다. 현원 내 40명의 유아가 방과 후 과정(에듀케어)을 이용하고 있다.

## 2) 급간식 운영의 내용 및 특징

### 가) 급간식 운영

공립단설 유치원인 K유치원은 식품위생법에 의거하여 설치·운영되고 있는 집단급식소로서 기관 내 관련 시설을 갖추고 급간식 운영을 하고 있다. 바람직한 운영 방안의 구축을 위해 자체 내에서 이루어지는 엄격한 평가와 자유로운 협의 과정은 본 유치원이 자랑하는 급간식 운영의 특징이다. 구체적인 내용을 살펴보면 다음과 같다.

#### (1) 인력 배치

영양사 1인과 조리 종사원 2인을 급간식 담당 인력으로 배치하고 있으며, 고용 형태는 무기 계약직이다. 이들은 모두 직무와 관련된 자격증을 보유하고 있다.

#### (2) 급간식 비용

교육 과정 반을 기준으로 한 급식 일일단가는 2,260원으로 월 20일 수에 맞춰 월 예산이 편성된다. 이는 점심 식사에 한한 비용이며 오전 및 오후 간식비를 포함한 일일단가는 약 3,660원이다. 본 유치원의 경우 유아학비 지원금 전액을 급간식비로 사용하고 있으며, 가정에서 추가로 납부해야 하는 사항은 없다. 현재 교육부에서 시행하고 있는 유아학비지원제도를 통해 지원되는 국·공립 유치원 유아학비는 60,000원이다.

## (3) 교직원 설문조사

본 유치원에서는 교직원을 대상으로 자체 내에서 계획한 급간식 평가 설문조사를 실시하고 있다. 설문 내용에는 식단의 적절성, 위생, 맛, 조리사의 친절도 등이 포함되어 있다. 설문 결과를 바탕으로 교직원들 간의 정기적인 회의 및 협의가 이루어지며, 이를 통해 불만족스러웠던 부분들이 개선되고 있다. 특히 관리가 어려웠던 조리사와의 관계 개선이 이루어짐으로써 긍정적인 급식 환경이 조성되었다는 평이다. 이는 본 유치원이 자랑하는 좋은 사례이다.

## 나) 급간식 직무와 담당자

## (1) 영양사

유아 현원 128명의 K유치원은 상근 영양사 1인을 두고 있다. 영양사는 급간식 영양 및 위생 전반에 관한 사항을 총괄하는 역할을 한다. 주 업무는 식재료 발주와 검수, 식단 및 급식일지 작성, 조리 업무 지시, 배식 및 식사 지도, 위생 교육 등이다. 인터뷰를 통해 살펴 본 영양사의 표준 일과는 다음과 같다.

&lt;표 IV-2-1&gt; K유치원 영양사 표준 일과

시간	일과
~8:00	출근 및 위생 점검
8:00~8:30	식재료 검수
8:30~9:00	오전 간식 준비 및 조리계획 등에 대한 업무 지시
9:00~11:00	검수일지 작성 및 기타 업무
11:00~13:00	검식 / 배식 및 급식 지도
13:00~15:00	발주/ 식단 작성 및 위생교육 자료 준비, 기타 서류작업
15:00~15:30	오후 간식 지도
15:30~	급간식 관련 물품 확인

현재 5년 차 근무 중인 본 영양사는 조리과정을 효율적으로 통솔하고, 환경적 요소를 고려한 식단을 짜기 위해 노력하고 있다. 또한 식습관 및 영양·위생 교육을 위한 교육 자료를 직접 계획하고 공지한다. 영양사를 통한 식생활 및 영양교육은 매 식사 시, 식당에서 이루어지고 있다.

## (2) 조리사

K유치원에 근무 중인 조리사는 2인으로 관련 현행법상 기준에 부합하는 수준이다. 현원 대비 배치되어 있는 조리 인력 수에 만족하고 있으며, 아이들을 위

한 음식을 만드는 일에 보람을 느끼고 있다. 영양사의 식단 교육 및 지시에 따라 조리 작업을 이행하고 있으며, 필요 시 충분한 협의가 이루어진다.

조리사의 주 업무는 식재료의 전처리 및 조리, 배식, 조리실과 식당의 위생관리이다. 인터뷰를 통한 조리사의 표준 일과를 살펴보면 다음과 같다.

<표 IV-2-2> K유치원 조리사 표준 일과

시간	일과
~8:40	출근 및 위생점검
8:40~9:00	오전 간식 준비 및 교실 전달
9:00~11:00	점심 준비
11:00~13:20	1차/ 2차 점심 배식 및 정리
13:20~14:00	점심 뒷정리
14:00~15:00	휴식
15:00~15:30	오후 간식 준비
15:30~16:10	오후 간식 배식 및 정리
16:10~16:40	청소 및 뒷정리
16:40~	퇴근

#### 다) 영양 및 식단, 조리 관리

##### (1) 영양 및 식단관리

만 3세부터 만 5세의 유아를 보호하고 교육하고 있는 K유치원은 유아기에 적합한 맞춤 식단을 제공하고 있다. 식단은 영양사 재량으로 작성되지만 필요시에는 교직원 및 학부모 회의의 내용을 적극 반영한다. 식단 계획 시 중요하게 고려하는 사항은 급식비 운영과 유아들의 기호이다. 식단은 가정통신문과 유치원 홈페이지를 통해 공지되고 있다.

오전 간식은 우유와 함께 과일이나 견과류 등의 간단한 식단이 제공되며 오후 간식으로는 국수류나 죽 등이 제공된다. 계절과일은 주 3회 이상 제공하는 것을 지향하며, 매주 수요일은 '잔반 없는 날'로 지정하여 남김없이 먹는 식생활 교육을 실행하고 있다. 학부모와의 협력을 통해 가정에서의 지도가 함께 이루어질 수 있도록 한다. 현재는 수입 수산물과 관련한 방사능 오염 우려로 인해 수산물의 사용을 자제하고 있는데, 이 역시 학부모의 의견을 반영한 결과이다. 음용수는 정수기 물을 사용한다.

알레르기가 있는 유아를 위해 대체식을 제공하고 있으며, 필요시에는 각 가정에서 조절이 필요한 음식을 따로 준비하고 있다.

## (2) 조리 관리

영양사를 통해 식재료의 발주 및 검수 작업이 끝나면 조리사는 표준레시피에 근거하여 전처리 및 조리를 시작한다. 유아기 발달 상황을 고려하여 염도와 온도 조절을 하고, 재료의 절단을 최대한 잘게 하는 등의 주의를 기울인다.

영양사의 검식을 통과하면 조리사들은 배식을 진행하는데, 배식량은 유치원 급식운영관리 지침서에 기초하여 정해지고 있다.



[그림 IV-2-1] K유치원 배식 및 식사 장면

## 라) 시설·설비 및 위생관리

전체 시설 중 급간식과 관련된 시설로 식당 1개와 조리실 1개를 갖추고 있으며, 유치원 급식운영관리메뉴얼에서 제시하는 기준에 근거하여 주방설비와 기구를 구비하고 있다. 소모품은 급식비에 포함되어 책정되지만, 시설·설비와 관련된 비용은 예비비로 책정되어 관리된다. 구비하고 있는 기기 품목은 대체로 충분하다고 사료되며, 수리나 보완이 필요할 시에는 예산 안에서 빠르게 처리가 되는 편이다.

조리실의 경우 전처리, 조리실, 세척실 등의 구분이 명확치 않아 작업 동선에 다소 불편함이 있었지만, 공정관리 및 위생관리를 철저히 하고자 노력한다. HACCP 지침에 따라 단계별 공정관리를 이행하고 있다.

## 3) 시사점

K유치원은 급간식 운영에 관한 모범 사례인데, 특히 유치원의 그리 길지 않은 급간식 운영 역사에 비해 풍부한 인력 구성과 체계적인 운영 방식으로 급간

식을 잘 운영하고 있다. 먼저, 원장은 유아들의 건강하고 균형잡힌 식사를 위한 세심한 배려와 철학으로 급간식 운영에 힘쓰고 있으며 영양사의 필요성을 잘 인식하고 있었다.

영양사의 적절한 배치로 인해 자사의 유치원에 맞는 식단 구성, 발주와 위생 관리, 급간식 전반에 관한 일을 총괄하도록 하여 서류 관련 업무도 전담하고 조리사가 조리에 전념할 수 있도록 하고 있다. 또한 영양교육과 식생활 관련 교육도 전담하고 있어 전반적인 급간식 계획과 더불어 교육과 적절한 홍보물도 제공하고 있다.

## 나. 공립 병설 유치원 : W 유치원

### 1) 기관 현황 및 특성

서울특별시 양천구 목동에 위치한 W 유치원은 초등학교병설유치원<sup>6)</sup>으로 만 3-5세 유아를 대상으로 운영되고 있다.

현재 5학급이 편성되어 있으며, 이 중 만 3세 반이 1학급, 만 4·5세 반이 각각 2학급이다. 연령별 인원수는 만 3세 18명, 만 4세 48명, 만 5세 66명으로 정원 122명 중 122명이 현원으로 재원중이다. 방과 후 과정을 운영하고 있으며 추첨을 통해 40명의 유아를 수용한다. 초등학교 방학 중에는 30명 안팎의 유아가 유치원을 이용한다.

교직원 현황은 초등학교장을 겸임하고 있는 원장 1인 외 14명으로, 원감 1인과 부장교사 1인을 포함한 정규 교사 5인, 방과 후 과정 교사(강사) 4인, 유치원교육실무사(교육행정지원) 1인, 하모니(보조인력) 1인, 기타 1인으로 구성된다.

### 2) 급간식 운영의 내용 및 특징

#### 가) 급간식 운영

초등학교와 공동으로 급식을 실시하는 병설 유치원의 구조적인 특성 상, 초

6) 초등학교 병설 유치원의 경우 학급수와 유아교육 전공 원감의 배치 유무에 따라 구조적인 특성이 분류된다. 즉, 1학급 병설과 2, 3학급 병설, 3학급 이상의 병설 유치원으로 구분되며, 1학급과 2, 3학급의 병설 유치원은 초등학교 교장과 교감이 유치원 원장과 원감을 겸임하고 있다. 반면 3학급 이상의 병설 유치원의 경우에는 교장이 겸임원장을 하고, 유아교육을 전공한 전담 원감이 배치되어 있는 형태이다. W 유치원은 현재 5학급이 편성되어 있으며, 따라서 전담 원감이 배치되어 있다.

등학교의 휴교일이나 방학 중에는 급식을 제공받을 수 없는 어려움이 있다. 이러한 문제점을 보완하고자 W 유치원은 급식 운영의 기본 골자를 초등학교에 두되, 필요시에는 독립적으로 급간식 준비를 하고 있다. 구체적인 내용을 살펴보면 다음과 같다.

#### (1) 인력 배치

학교급식을 제공받는 본 유치원은 초등학교 소속의 영양교사를 공동영양사로 배치하고 있다. 하지만 이는 배치기준 상의 명시일 뿐, 영양사는 초등학교 급식 운영에 필요한 생산 공정을 전담하며 유치원은 이를 따르는 형태로 운영된다.

#### (2) 급간식 비용

급간식 비용은 물가나 유기농 식재료 유무에 따라 수시로 변동되는데, 현재 본 유치원의 일일 급식비는 2,680원이다. 여기에 오전 간식으로 제공되는 우유 값(430원)을 더하면, 정규교육과정 기준으로 3,110원이 일일단가로 책정된다. 매달 지원되는 유아 학비를 급식비로 사용하고 있으며, 초등학교에서 유치원의 급식비를 전달받아 종합적으로 결산하는 시스템이다.

방과 후 과정에서 제공되는 오후 간식과 초등학교 방학기간 중에 필요한 급간식비용은 독립적으로 운영된다. 오후 간식비는 1인당 1,000원 이상 1,500원 미만으로 책정되어 있다.

#### (3) 식재료 구매

본 유치원이 속해 있는 초등학교의 경우 식재료 품목별로 업체를 지정하여 식재료를 구입하고 있다. 곡류는 생산자 직거래를 하고 있으며, 그 외 농산물, 축산물, 공산품은 공개전자입찰(G2B)을 통해 매달 업체 선정이 이루어진다. 한 가지 품목을 가지고 수십 개의 업체가 경쟁하는 시스템의 도입으로 투명한 거래가 가능하다. 김치는 수의 계약을 하는데, 운영위원회에서 몇 개 업체를 사전에 탐방한 뒤 선정된 업체와 연간 계약을 하는 식이다.

학교급식의 특성상 친환경 식재료를 대량으로 거래하기 때문에 우수한 식재료를 저렴하게 구입할 수 있다는 장점이 있다.

#### 나) 급간식 직무와 담당자

##### (1) 영양사

초등학교와 공동급식을 하는 W 유치원은 영양사 1인을 공동으로 배치하고 있다. 본 영양사는 초등학교 소속의 교육공무원으로서 초등학교 급식의 영양 및

식단, 급식생산 공정의 전반을 총괄한다. 유치원 역시 초등학교 조리실에서 동일한 식단으로 조리된 급식을 제공받기 때문에 영양사가 개별적으로 전담해야 하는 유치원의 급간식 업무는 없다.

통합적인 운영을 위해 영양사는 매 달 유치원의 급식 인원을 파악하여 예산을 전달받고, 전체 식수를 예측한 뒤 급식 운영을 계획하게 된다.

## (2) 조리사

본 유치원의 전담 조리사는 없으며, 급식 조리를 위해 재직 중인 인력은 모두 초등학교 소속의 조리종사자들이다. 현행 법 상 초등학교에서는 급식인원 175명 당 조리종사자 1인 고용을 원칙으로 하고 있다. 현재 본 급식소의 급식 수용 인원은 유치원 식수(유아 122명+교직원 15명)를 포함하여 1,460명 정도이며, 따라서 9명의 조리종사자가 재직 중이다.

## 다) 영양 및 식단, 조리 관리

### (1) 영양 및 식단관리

본 유치원은 병설 유치원 급식의 문제점을 보완하고자, 3-5세 연령 별로 사용하는 식판의 크기에 차이를 두고 있다. 이는 각 연령에 적합한 배식 양을 조절하기 위해 자체적으로 제작된 것이다. 또한 유아들이 먹기 어려운 크기로 조리된 음식은 배식 전 담당교사들이 한 번 더 자른 뒤에 배식하는 등 세심한 주의를 기울인다. 초등학교와 동일한 식단을 제공받는 것이 불가피하다면, 자체적으로 재료의 크기나 배식 양을 조절해 주는 것도 유아기 권장섭취량을 지키는데 도움이 될 것으로 사료된다.

오전 간식은 초등학교와 마찬가지로 우유급식이 진행되며, 방과 후 과정에 제공되는 오후 간식은 유치원에서 개별적으로 조리하여 준비하고 있다. 오후 간식을 준비하는데 필요한 식단은 방과 후 과정의 담당 교사들이 당번을 정해 작성하고 있으며, 하모니(보조인력) 1인이 오후 간식 조리를 전담한다. 하모니는 구청에서 인건비 지원을 받아 고용한 보조 인력으로서 본 유치원의 경우 조리사자격을 갖춘 하모니를 고용하여 오후 간식 준비를 담당하도록 하고 있다.

초등학교의 방학 기간 중에는 급식운영이 중단되기 때문에, 병설 유치원은 이 시기에 필요한 급간식 운영을 개별적으로 계획해야 한다. 본 유치원은 이를 대비하여 방학 중에만 특별히 조리종사원 1인을 고용하고 있다. 이는 본 유치원의 연간 예산 계획 시 인건비 항목으로 책정된다. 고용된 조리종사원은 조리만

을 전담하도록 하며, 식단 작성을 비롯하여 그 밖의 급간식 생산 공정(식재료 구입, 검수, 검식, 배식, 위생관리)은 방과 후 교사가 담당하고 있다. 방학 중 식단 작성은 기존에 사용했던 식단이나 공공기관에서 공지하는 식단을 참고하여 계획하는데, 학기 중에 제공된 식단 중에서 유아들이 섭취하기 어려웠던 메뉴는 제외하고자 노력한다.



[그림 IV-2-2] 배식차를 이용한 학급 별 배식장면

## (2) 조리 관리

초등학교와 공동급식을 함으로써 얻을 수 있는 장점은 급간식 생산 공정의 투명성과 철저한 검열을 거친 조리과정이다. 본 유치원이 속해있는 초등학교의 경우 학부모들에게 조리실을 개방하여 공개 운영함으로써 상호간의 신뢰를 쌓고 있다. 학부모들은 당번을 정하여 매일 아침 식재료 검수에서부터 조리된 급식의 검식까지 철저한 점검을 돕는다. 초등학교와의 연계 및 근접성을 특징으로 하는 병설 유치원의 성격 상, 초등학교 학부모들의 신뢰와 만족은 유치원 학부모들의 믿음으로 이어지고 있다.

반면, 조리전담 인력이 초등학교에 고용된 조리종사자들로만 구성되어 있다는 점은 본 유치원 급식운영의 한계점으로 지적된다. 병설 유치원이 정당한 급식 대상으로서 급식 운영에 참여하기 위해서는 유치원 소속의 조리종사자를 조리 인력으로 지원하는 방안이 필요하다.

## 라) 시설·설비 및 위생관리

### (1) 공동 조리실

공동 급식이 준비되는 조리실은 1층에 위치해 있으며 면적은 약 116㎡로 조리종사자 9인이 1,460명분의 식사를 준비하기 위해 그다지 여유 있는 공간은 아

니다. 기본적인 시설·설비는 체계적으로 갖추어져 있지만, 노후 되어 교체가 시급한 설비들이 빠르게 개선되지 못하는 것에 대한 불편함이 있다. 무상급식으로 예산이 집중되면서 현대화가 필요한 시설·설비로의 투자가 지연되고 있다는 것이 관계자들의 의견이다.



[그림 IV-2-3] 공동(학교) 조리실

식당이 따로 없기 때문에 식사는 각 학급에서 이루어진다. 각 학급의 배식담당 교사들은 학급 전용 배식차를 이용해 식사를 교실 앞까지 이동한다. 배식차는 유아들의 신장에 맞춰서 제작되었으며 상판을 펴고 접을 수 있는 구조로 되어있어서 배식과정이 용이하다. 유치원은 2층 건물로서, 2층에 있는 학급의 식사는 덤웨이터를 통해 이동된다.

청결한 조리작업을 위하여 조리실은 일반구역과 청결구역으로 나누어져 있으며, 위생 점검은 교육청, 보건소, 구청 등의 지자체 담당부서와 학부모모니터링 등을 통해 불시 점검으로 이루어진다.

#### (2) 유치원 내 전용 주방

본 유치원은 유치원 건물 내에 자체 주방을 2개 갖추고 있다. 따라서 필요시에 독립적인 급간식 조리가 가능하다. 1층에 있는 주방은 간이 주방으로서 오후 간식을 준비하거나 교직원 휴식용으로 사용된다. 2층 주방의 면적은 약 17㎡이며 초등학교 방학기간 중에 독립적인 급간식 운영을 위해 사용된다. 방학 중 급식 인원인 30여명의 식사를 조리하는데 충분한 공간이다. 싱크대, 가스레인지, 냉장고, 살균소독기, 전자레인지, 오븐, 식기세척기, 에어컨 등 전용주방에 필요한 시설·설비를 갖추고 있다.



[그림 IV-2-4] W유치원 내 전용 주방

### 3) 시사점

W 병설 유치원은 전형적인 병설 유치원의 급간식 운영형태를 보여주는 예로서 비교적 양호한 급식 운영을 하고 있는 곳이다. 초등학교와 조리실을 공유하고 있지만, 유치원 내에 간식 공급을 위한 조리실이 1층과 2층에 구비되어 있고, 급식 이동과 배식 시의 어려움을 고려하여 특수주문 제작한 배식차를 보유하고 있다. 배식차는 교실에서 배식을 제공하기 편하도록 설계되어 있어 배식 시에는 교실에 흘리거나 아이들이 배식판을 이동하기에 불편함이 없도록 하였고 교사가 사용하는데 불편함이 없도록 최대한 배려했다. 병설유치원의 특성상 급간식 시의 이동과 배식의 어려움을 해결하려는 원감님의 아이디어가 실행에 옮겨진 것인데, 이러한 기구의 도움만으로도 교사들의 배식의 어려움을 덜어주고 있었다. 또한 덤웨이터도 보유하고 있어, 층간의 음식 이동에도 도움을 주고 음식물의 온도 유지에도 도움을 주고 있었다.

초등학교와 동일한 급식을 제공받는 병설 유치원의 구조적인 특성 상, 유아기에 적합한 맞춤 식단의 제공은 어려운 실정이다. 발달수준에 따라 충족되어야 하는 칼로리와 영양소가 다름에도 불구하고 초등학생과 동일한 식사가 이루어지는 것은 병설 유치원이 직면한 급식 운영의 한계점으로 보인다.

아쉬운 점은 초등학교에 급식 예산을 제공하는데도 불구하고 초등 연령에 맞는 식단의 급식이 제공되어 유치원 원아들의 수준에 맞는 식사와 열량을 제공받고 있지 못한 아쉬움이 크다. 그런 이유로 배식하기 전에 유아들의 수준에 맞게 적당한 크기로 잘게 부수어서 제공해야 하는 번거로움이 있었다. 병설의 경우는 유치원 원아들의 식단 제공과 전담 조리 인력의 배치가 절실하다.

## 다. 사립 유치원 : B 유치원

### 1) 기관 현황 및 특성

경기도 광주시 오포읍 신현리에 있는 B유치원은 만 3~5세 유아들을 교육하는 사립 유치원이다. 불곡산 산기슭에 자리한 본 유치원은 자연 만물과 교감하는 체험중심의 자연 친화적 교육 시스템을 갖추고 있는 '숲 유치원' 프로그램을 운영하고 있다.

직위별 교원현황은 원장과 교사 19명, 기타교직원 8명으로 구성되어 있으며, 원장이 간호조무사 자격을 겸임하고 있다. 원아 수는 정원 174명 중 현원 174명으로 모집은 추첨제로 이루어진다. 13시부터 18시까지는 방과 후 과정으로 운영되며 참여 원아 수는 30명이다.

### 2) 급간식 운영의 내용 및 특징

#### 가) 급간식 운영

2013년 9월에 개원한 B유치원의 원장은 과거 국공립어린이집에 몸담았던 경력과 타 유치원을 운영하며 경험한 다양한 시행착오를 바탕으로, 더 효율적이고 효과적인 급간식 운영을 하고자 애쓰고 있다. 원장 및 조리사 인터뷰를 통해 살펴 본 B 유치원의 급간식 운영 일반은 다음과 같다.

#### (1) 인력 배치

영양사 1인과 조리사 2인을 급간식 담당 인력으로 배치하고 있다. 영양사는 연간 계약직으로 본 유치원에 상근하지 않고, 원장이 운영 중인 성남시의 S 유치원과 본 유치원의 식단을 공동으로 관리한다. 조리사 2인은 정규직으로서 기타 교직원으로 명시되어 있다. 조리사 1인은 조리사 자격증을 소지한 정식 조리사이며, 그 외 1인은 자격증을 미소지한 부조리사로서 조리 보조를 담당한다.

#### (2) 급간식 비용

본 유치원은 경기도 지자체에서 유아 1인 당 2,400원의 급식비를 지원 받고 있다. 이 금액은 순수 급식비(점심)로 지출되는 것을 원칙으로 하며 조리실 운영이나 조리사 인건비, 우유 및 간식 준비 등을 위한 금액으로 지출될 수 없다.

매 달 추가로 걷고 있는 학부모 부담 경비는 유아 1인 당 200원으로, 급간식 비로 사용되는 일일 총 단가는 2,600원이다.

### (3) 식재료 구매

식재료 구매는 집단급식소에서 선정한 업체 중 소규모(중소기업)마트 한 곳과의 거래를 통해 이루어진다. 식재료는 당일 소진을 원칙으로 하고 있기 때문에 매일 오후 다음 날 필요한 식재료는 Fax를 통해 발주를 하고 있다.

### (4) 식사공개 프로그램

B 유치원은 연간 행사로서 '식사공개 프로그램'을 연 1회 계획하여 실행하고 있다. 식사공개가 진행되는 날에는 부모님을 유치원에 초대하여 원아들의 식사 환경을 참관하고 직접 음식을 먹어 볼 수 있는 기회를 제공한다. 직접 참관이 어려운 주방 시설에 대한 자료나 식품 구매 업체에 대한 정보는 자료로 만들어 사전에 공지하고 있다.

일반적으로 참여 수업이 진행되는 날에는 교실의 환경구성을 새로 바꾸지만, '식사공개 프로그램'은 일상 그대로의 교실 환경을 볼 수 있기 때문에 부모의 호응 및 참여도가 매우 높다. 프로그램이 끝난 후에는 설문지를 통해 부모의 의견을 조사하고 필요 시, 이를 반영하여 개선책을 모색한다.

## 나) 급간식 직무와 담당자

### (1) 영양사

유아 현원 174명의 B 유치원은 영양사 1인을 선임하여 식단관리를 하고 있다. 출근일은 정해져 있지 않고, 작성 된 식단을 e-mail을 통해 유치원으로 제공하는 형식이다. 영양사가 작성한 식단은 매주 조리사에게 전달된다.

### (2) 조리사

조리사는 2인으로, 정확히는 조리사 1인과 부조리사(미자격) 1인이 배치되어 있다. 상근 영양사가 없는 본 유치원의 특성 상, 조리사는 급간식 생산 공정 전반을 총괄한다. 식재료의 발주와 검수, 조리 및 검식, 조리실 위생관리를 전담하고 있으며, 이에 따르는 일지(검수, 위생 점검, 보존식, 급식)작성도 조리사의 몫이다. 인터뷰를 통해 살펴본 B유치원 조리사의 표준 일과는 오전에 출근하여 오전 간식 준비 및 식재료 검수등으로 시작되어, 점심 식사 준비와 오후 간식 준비 및 발주 등의 업무로 마무리된다. 구체적으로 B유치원 조리사의 표준 일과는 다음 <표 IV-2-3> 과 같다.

&lt;표 IV-2-3&gt; B유치원 조리사 표준 일과

시간	일과
~09:00	출근
09:00~10:00	오전 간식 준비 및 덤웨이터 이동(1층) / 식재료 검수 및 기록
10:00~11:45	오전 간식 설거지/ 점심 준비 및 덤웨이터 이동(1층)
11:45~13:00	조리사 점심 식사 및 휴식
13:00~15:00	점심 설거지/ 오후 간식 준비
15:00~16:00	발주 및 기타 서류 작업
16:00~16:45	오후 간식 설거지 및 뒷정리
16:45~	퇴근

#### 다) 영양 및 식단, 조리 관리

##### (1) 영양 및 식단관리

만 3세부터 만 5세의 유아를 통합교육 하고 있는 B 유치원은 영양 분석표에서 제시하는 1일 적정 칼로리에 맞춘 식단을 제공 한다. 오전 간식으로는 파스퇴르 우유와 함께 견과류 또는 과일이 제공되는데, 150~200kcal를 넘지 않도록 주의하여 점심 식사와의 균형을 맞춘다. 오후 간식은 방과 후 과정을 신청 한 30명에 한하여 준비되고 있으며, 식사대용으로 먹을 수 있는 국수, 주먹밥, 핫도그 등이 주로 제공된다.

음식의 맛과 영양 외에도 색깔의 조화를 중요하게 고려하여 유아들의 기호를 충족시킬 수 있도록 노력한다. 식재료는 100% 유기농을 고집하고 있지는 않지만 시금치, 오이, 깻잎 등은 유기농을 사용하고 있으며 고추와 배추는 유치원 텃밭에서 직접 재배하여 먹고 있다. 육류는 되도록 국내산 소고기와 돼지고기를 구입하여 사용한다.

식단은 매 주 가정으로 공지되고 있으며 '식사 공개 프로그램'을 계획하는 등 부모의 의견을 적극 수용하고 있다.

##### (2) 조리 관리

매주 금요일에 식단을 전달 받은 조리사는 다음 주 급간식 제공을 위해 필요한 식재료를 발주한다. 식재료는 매일 오전 그날 사용될 분량만큼 배달되고, 이는 조리사 검수를 거쳐 조리된다. 식재료의 크기는 가능한 잘게 다듬고, 유아기에 적합한 염도와 매운 정도를 조절하여 간을 한다. 조리를 마친 음식은 검식 후 배식되며, 1인 분량을 보존식으로 준비하여 냉동보관하고 있다.

각 학급에서는 학기 초에 식품알레르기 조사를 하여 위험에 대비하고 있다. 알레르기 유발이 잦은 식재료는 조리 마지막 순서에 가감하여 조절할 수 있도록 하고, 우유 알레르기가 있는 유아는 따로 신청을 받아 주스를 제공하고 있다.

#### 라) 식생활 지도 및 영양교육

유아들을 대상으로 이루어지는 영양교육은 분기 별로 연 4회, 식생활 교육은 매달 실시되고 있다. 한편, 부모를 대상으로 하는 영양교육 및 식생활 지도 교육을 연 1회 계획하고 있다.

#### 마) 시설·설비 및 위생관리

##### (1) 시설·설비

전체 시설 중 급간식과 관련된 시설로는 조리실 1개를 갖추고 있으며, 본 시설은 3층 건물의 2층에 위치해 있다. 조리실은 약 7.5평(24.79㎡)으로 규모가 크진 않지만 급식시설 설비기준에 적합한 시설·설비를 갖추고 있다.



[그림 IV-2-5] B유치원의 급식 시설 및 설비

특히 전자동 식기세척기, 대형 가스밥솥, 덤웨이터 등과 같은 첨단 설비를 갖추고 있어 조리사들의 작업 효율성을 높인다. 조리실 내부에 커다란 창문이 있어 채광 및 통풍이 용이하다. 식당은 따로 설치되어 있지 않으며, 배식 및 식사는 각 학급에서 이루어진다. 1층에 위치한 학급의 배식을 위해, 조리사는 덤웨이터로 식사 및 식판 등을 내려 보낸다.

### (2) 위생관리

정기적인 위생 점검은 시군구와 보건소, 교육청을 통해 실시되고 있으며, 조리사는 매일 위생 일지를 작성한다. 또한 식중독 예방을 위해 조리사 및 배식을 돕는 교사들의 손 씻기를 의무화 하고 있으며, 식중독 발생 시 사고발생의 원인을 확인할 수 있도록 보존식 보존 시간(144시간 이상)을 철저히 지키고 있다.

### 3) 시사점

B유치원은 매우 자연친화적인 유치원으로서 수십 년간의 원장의 철학과 경험이 모아져 설계하여 교육하고 있는 곳이다. 유치원 전반의 시설도 효율적으로 설계 시공되었지만, 조리실과 급식 관련 설비는 매우 실용적이다. 일단 조리실의 크기가 보통의 100명 이상의 급식을 수용하는 다른 조리실에 비해 좁은 공간으로 보였으나 좁은 공간에서의 업무 효율성을 높이기 위해 자동세척기와 대형가스 밥솥 등이 배치되었다. 또한 주방이 2층에 배치되었으므로 배식 시의 수고로움을 덜기 위해 덤웨이터를 설치하여 이동의 효율성으로 더했다.

또한 급간식에 대한 자체 평가의 기능을 지닌 식사공개 프로그램은 학부모들이 유치원에서 아이들과 식사를 같이 하면서 경험을 공유할 수 있고 프로그램 진행 후 바로 프로그램이나 식사에 대한 의견조사를 실시하여 학부모들의 만족도를 높이면서 요구도를 동시에 볼 수 있는 중요한 예라고 볼 수 있다. 더구나 식사 공개 프로그램은 모든 학부모들이 한 번은 다 참여하게 되는 프로그램이라고 볼 때 학부모들과 기관의 신뢰를 공고히 하고 급간식 프로그램에 대한 개선이나 만족도를 높이는 좋은 행사라고 본다.

## 3. 요약 및 시사점

지금까지의 어린이집과 유치원의 급간식 운영 사례조사를 통해 급간식 운영

을 효율적으로 하기 위한 핵심요소들은 무엇인가 찾아보고자 하였다. 각 기관들이 나름의 특성을 가지고 중요하게 생각하고 있는 내용들을 정리하면서 공통점들을 찾아보았다. 그러므로 그러한 공통점들을 간단하게 요약하면서 시사점을 찾고자 한다.

첫째, 원장의 급간식 운영에 대한 철학이 뚜렷하고 실천의지가 높다는 것이다. 영유아기에 신체적인 성장과 발달이 이루어지며 이 시기의 식습관과 영양은 이후의 신체적 건강과 식습관 형성에 지속적인 영향을 미치게 된다는 점을 상기하여 아이들의 균형있는 식사와 식습관 예절을 중요시 한다는 것이다.

둘째, 외부의 점검이나 평가보다는 자체 평가부터 실시하여 내부의 의견에 귀를 기울인다는 점이다. C어린이집, B어린이집과 K유치원에서 볼 수 있듯이 자신의 기관의 교사, 학부모와 아이들의 급간식에 대한 반응에 항상 귀를 기울이고 개선사항을 받아들일 수 있는 의사소통의 기회를 제공하여 실천에 옮기는 것이다. 이를 통해 영양있는 식사와 식사 시간을 통한 교감을 이룰 수 있다.

셋째, 최소한의 시설설비와 인력 구성으로 효율적으로 운영한다. 사례조사에 참여한 기관의 경우, 다른 기관에 비해 비교적 좋은 환경의 조리실과 인력구성을 가지고 있다고 볼 수 있다. 그러나 몇 개의 기관은 넓은 공간이 아닌 곳에 조리실이 위치하여 100명 이상의 급간식을 제공해야 함에도 불구하고 기구를 자동화시키거나 조리 인력에 보조 인력을 추가함으로써 노동 강도를 줄이고 효율성을 높이려고 하였다. 또한 배식 시의 이동으로 인한 불편함과 음식물의 온도변화를 최소화하기 위해 덤웨이터를 설계 시에 고려하여 효율적으로 사용하고 있었다.

## V. 정책 제언

육아지원기관의 급간식은 영유아들이 기관에 머무는 시간이 많아지면서 가정에서 제공해야 할 식사와 간식을 대신한다는 의미에서 그 중요성이 커지고 있다. 본 장에서는 연구를 위해 검토한 문헌연구, 관련 법률안, 간담회와 자문회의 및 조사 결과 및 사례조사를 바탕으로 정책제언을 하고자 한다.

### 1. 기본 방향

어린이집과 유치원이 다른 운영 내용과 급간식비를 가지고 급간식을 제공하고 있지만, 성장기에 있는 영유아의 신체발달과 영양균형 및 나아가 식습관형성에 중요한 역할을 미치는 점에 있어서는 공통의 목적을 갖는 것으로 보고 다음의 기본방향을 공유하고자 한다.

첫째, 영유아는 아동과의 발달상 차이가 있으므로 이를 고려한 차별성있는 급간식 운영 방안이 모색되어야 한다. 영유아기는 아동기와는 달리 신체성장의 급등기이며, 이 시기의 형성된 식습관과 영양은 이후의 성장과 발달에 지속적인 영향을 미친다는 점에서 육아지원기관의 급간식 제공은 중요성 및 특수성을 가진다. 특히, 최근에 영아보육이 증가하고, 기관내 이용시간이 증가하고 있는 상황에서 영아와 유아의 발달 특성에 맞는 식사와 간식을 제공하는 것은 중요하다.

둘째, 안전하고 효율적인 급식 관리 운영체계와 이러한 체계를 지원하는 시스템이 마련되어야 한다. 구체적으로 급간식 비용의 현실성있는 책정, 제반 시설설비의 정비, 급간식 운영 및 관리의 점검체계와 평가 지침 제공, 어린이급식 관리지원센터 활용, 조리인력에 대한 지원 체계 마련 등이다.

먼저, 양질의 급간식을 제공하기 위해서는 육아지원기관의 급간식 비용을 현실성있게 책정해야 한다. 현실을 반영한 급간식비의 선정은 운영의 재정 투명성을 높일 뿐만 아니라 급간식의 질을 높일 것이다.

또한, 영양적으로 균형잡힌 양질의 급간식의 제공을 위해서는 급간식을 제공할 수 있는 제반 시설설비의 정비가 전제되어야 한다. 육아지원기관의 시설설비

의 최소기준의 표준화의 제시는 위생관리를 용이하게 할 뿐만 아니라 조리인력의 효율성을 높이며 급간식의 제공을 원활하게 할 것이다.

이러한 급간식의 제공을 위해서는 제반 규정을 정비하여 현장에서 손쉽게 적용하고 받아들일 수 있는 점검체계와 평가를 제공해야 하며, 재정적 지원과 규정의 정비와 함께 직접 현장에서 영유아의 급간식 제공에 주력하는 영양사와 조리 인력에 대한 지원이 수반되어야 한다.

## 2. 육아지원기관의 급간식 개선방안

### 가. 영유아 특수성을 고려한 급간식 제공

영아와 유아에 대한 급간식 제공은 발달의 특성에 맞는 영양 공급과 섭취 형태로 제공할 때 가장 신체성장에 기여할 것이다. 이를 위해서는 연령별 식단이 제공되어야 하며, 영유아의 특수성을 고려한 대체식단 구성, 기호도를 반영한 식단이 제공되면 좋을 것이다.

#### 1) 연령별 표준식단 제공

영아에게는 월령에 맞는 세분화된 식단이 요구되므로 이에 맞는 식단이 구성되어 제공되어야 할 것이다. 또한 유아에게는 필요 열량에 맞는 영양기준에 맞게 급식과 간식이 제공되어야 할 것이다. 표준식단을 제공하는 것도 중요하지만 현장에서 쉽게 적용할 수 있는 식단을 개발하여 한정된 인원이나 규모가 작더라도 적용할 수 있는 식단이 제공되어야 할 것이다.

#### 2) 특수성을 배려한 대체식단 구성

아토피나 알레르기 등을 가진 영유아들이 증가하고 있는데 이를 고려한 식단을 제공해야 한다. 그리고 이러한 식단을 제공하지 못하는 경우는 어떻게 대체하고 식단을 제공해야 하는지 지침이 필요하다.

마지막으로 아이들은 연령과 기호도에 따라 식사량도 다른데 이에 대한 지침이나 기준 관련 연구가 많지 않다. 영유아의 연령에 맞는 적정 배식량을 지도 및 제시해 줄 기준안이 미비하므로 이에 대한 고려가 요구된다.

## 나. 안전하고 효율적인 급식 관리 운영을 위한 지원 확대

### 1) 급간식비 적정 수준 확보와 제고

현재 어린이집 급간식비는 표준보육비용에 의해 하루 단가 1,750원(서문희·양미선·이영미·박형진·김희정, 2013)이며 유치원은 표준교육비용 2,1750원(김은설·문무경·박진아·이영미·김해인, 2013) 정도로 책정되어 있다. 또한 이러한 표준보육비용과 표준유아교육비용의 급간식비에는 오직 식자재비만 산정되어 있고, 함께 식사하는 교직원이나 설비기구의 감가상각비는 제외되어 있다.

한편 양질의 급간식을 제공하기 위해서는 적정 급간식비의 산정은 매우 중요한 사안인데, 조사결과를 토대로 볼 때 현재의 유치원과 어린이집의 급간식비는 현실과는 약간의 괴리가 있다.

실제로 시중의 식자재 납품업체는 3,500원 수준의 재료를 공급하는 것으로 알려져 있다. 또한 본 연구의 실제 급간식비 지불현황도 현재 책정단가보다 높게 나타났다. 특히 어린이집의 급간식비는 2007년과 2012년 단가 조정이 있었음에도 1,750원을 유지하고 있는데, 이는 현실적으로 영유아에게 양질의 급간식을 제공할 수 없는 비현실적인 단가로 볼 수 있다.

현재 급간식비는 급식비를 위주로 영유아 현원에 근거하여 지원된다. 그러나 어린이집과 유치원에는 영유아 외에 교사와 원장 및 그밖에 교직원이 존재한다. 그리고 실제로 식사량에 있어서는 성인들의 식사량이 영유아의 양보다 많을 수 있으나 반영되고 있지 못하다. 그러므로 급간식비 산정에 교사와 영유아를 구분하여 책정될 필요가 있다. 결론적으로 적정한 급간식비 책정을 위해 검토된 연구나 현장의견을 받아 현실적인 급간식비 단가의 조정이 시급하다.

### 2) 인력확보와 지원 강화

영유아의 영양 기준 준수와 식단제공을 위해 영양사는 필요한 직무이며 또한 조리실의 전반적인 관리를 위해서도 필요한 인력이다. 현재 100인 이상의 유치원이나 어린이집의 경우 의무로 하고 상시 근무가 힘든 경우는 5곳이 공유하여 순회하도록 하고 있으나 이에 대한 검토가 필요하다. 현원 100인 이상의 급간식을 하는 곳은 교사와 기타교직원을 포함하여 급식 대상자도 많고 조리실규모나 관련 업무를 고려할 때 공동순회영양사는 개별 식단 제공이나 위생관리는 어려운 실정이므로 최소 2개의 기관을 순회하도록 기관 수를 줄이던가, 기관 당 1인

영양사를 의무화 하는 것이 바람직할 것이다.

또한 영양사의 순회 기관 조정과 더불어 조리사 배치에 대한 검토도 요구된다. 사실 공통의 식단에 근거하더라도 조리사의 개인 경력, 숙련도에 따라 급간식의 질이 좌우될 뿐만 아니라 영양사가 없는 기관이나 소규모 기관은 영양사의 업무를 병행하거나 대신하는 경우도 많다. 이러한 조리사의 역할을 고려할 때 조리사의 책무성과 관련되어 지속적인 보수교육도 필요하다.

현재 조리사는 현원 40인 이상 1인, 그리고 현원 80인의 경우 조리사 1인을 의무로 하고 있는데, 이는 상당한 업무량이나 현장의 노동량을 고려할 때 상당히 노동강도가 높다. 결국 40인~80인에 조리사 1인이 감당하게 되는 경우가 많은데, 급간식을 준비하는 전 작업과정을 생각하면 과다하다. 또한 이러한 노동강도에도 불구하고 교사와는 달리 추가수당이나 지원이 많지 않으므로 처우개선도 필요하다. 그리고 교육이나 휴가가 어려운 것이 대체인력을 구하기가 쉽지 않다. 조리사의 배치 기준과 처우개선이 시급하다.

### 3) 어린이급식관리지원센터의 활용과 홍보

50인 이상 100인 미만의 단체급식을 제공하는 집단급식소를 대상으로 체계적인 위생관리 및 영양관리를 지원하는 곳으로서 어린이집과 유치원이 지원을 받고 있다. 어린이급식관리지원센터의 이용 정도는 지역과 기관에 따라 차이가 있는 것으로 나타나는데, 유치원보다는 어린이집이 더 많이 활용하고 있는 것으로 나타나며 이용하고 있는 경우의 만족도는 높다. 한편 유치원의 이용도는 낮고, 이러한 기관의 존재를 모르는 경우도 많았다.

또한 어린이급식관리지원센터는 집단급식소르를 대상으로 하기 때문에 가정 어린이집의 경우나 읍면이나 현원이 낮은 경우는 지원을 받기가 어려운 실정이다. 실제적으로 그러한 지원이 더 절실한 곳이지만, 지원 기준에 따라 접근이 힘들다.

그러므로 확장선상에 있는 어린이급식관리지원센터의 정체성 확립과 역할을 생각할 때, 영양사가 없는 중소규모의 어린이집이나 유치원에 대한 지속적인 지원이 필요하며 특히, 유치원을 대상으로 하는 적극적인 홍보가 필요하다.

## 다. 안전하고 효율적인 급식 관리 운영을 위한 관리 강화

### 1) 조리시설 설비 최소 기준안 마련

어린이집과 유치원은 학교급식시설의 조리실과 비교하기는 무리가 있을지 모르나, 학교시설과는 거리가 있으며 육아지원기관의 시설 유형이나 정원에 따라 많은 차이가 있을 것이다. 그럼에도 불구하고 적은 수의 영유아들이 있더라도 가정의 시설과는 차별성을 가지고 위생관리를 할 수 있는 시설을 갖추고 급간식을 제공해야 한다.

급간식을 오랫동안 제공해온 어린이집도 소규모가 많고 유치원은 급간식을 제공한 경험이 많지 않으므로 시설설비가 가정의 조리실과 유사한 곳이 많으며 단체급식을 제공하기에 미흡한 상태가 많은 것으로 조사되었다. 또한 영양 기준이나 표준식단에 대한 논의는 많았지만, 시설설비에 관한 논의는 많지 않았다.

실제로 보육실에 대한 최소기준은 있지만 조리실 면적 기준에 대한 제시는 없는 상황이다. 그러나 영유아 1인당 적정면적이 담보되지 않은 상태에서 조리실과 식당의 면적으로 제시하는 것은 한계가 있지만, 현장에서 조리실 확장이나 시설 설비에 대한 지원요구가 많은 실정이다.

실제로 식품의약품안전처의 어린이급식관리지침서의 인원규모별 지침 내용은 있으나 이는 어린이 18세 미만을 포괄하는 내용으로서 제안되었고 규모도 상당히 이상적이라 현실에 적용하기에는 무리가 있을 것으로 추측된다. 그러므로 전체면적과 보육실에 준하여 조리실의 표준안과 기본설비의 표준안을 현실성있게 제시해야 할 것이다.

### 2) 급간식 운영 지침과 평가체계 통합

유치원 급식운영관리지침서와 관리 매뉴얼이 있지만, 실제 사용정도가 높지 않고, 어린이집의 급식운영 매뉴얼과 급식관리지침서도 배치하도록 하였으나 실제 이용률은 50%선을 상회하지 않는 것으로 나타났다. 또한 급간식과 영양 관련 평가도 있으나 항목도 3~5개 이내에 구체적이지 못하다는 지적이 있으며 평가항목이 평가주체에 따라 내용이 다르다는 지적이 현장에서 있어 왔다.

평가인증의 항목, 부모모니터링단, 안심모니터링단, 최근에는 우리동네보육반장 등의 평가주체에 따라 어린이집의 급간식 항목의 내용을 달리하고 있는데, 이에 대한 단순화와 체계화가 필요하다. 한편 유치원의 경우, 급간식 관련 평가

지침이 구체적이지 않아, 평가에 세부적으로 반영하기 어려운 한계가 있으므로, 이에 대한 고려가 필요하다. 특히, 평가항목이 매우 단순한 항목으로 구성되어 있는데 보다 실질적인 내용을 구체화할 필요가 있을 것이다. 궁극적으로 이러한 서로 다른 육아지원기관의 평가체계를 단일화한다면 현장에서는 더 반가워할 것이다.

### 3) 급간식 관련 법률안 통합

급간식과 관련한 법규정이나 지침 관련 정보가 산재하여 급간식 관련 규정들을 일목요연하게 정리하기 힘든 실정이므로 이에 대한 구체적이고 일관된 규정과 법률이 필요하다. 먼저 급간식에 대한 규정을 살펴보면 유아교육법에는 시설 설비 관련 상세한 기준들이 제시되어 있다. 그러나 영유아보육법과 집단 급식소는 채광, 환기, 방충망 등의 몇 가지 제시를 하고 있다. 위생에 관하여서도 유치원, 어린이집과 집단급식소의 위생관리의 내용을 약간은 달리하고 있다. 조리사의 배치에 있어서도 어린이집은 40명 이상 80명 이하를 보육하는 경우 취사부 1명이 의무이나 집단급식소는 50명 이상의 경우 1명을 두어야 한다.

또한 평가인증, 안심모니터링, 아이사랑모니터링 및 그밖에 유형별 연합회나 자체 모니터링 등 같은 항목에 대해 다양한 평가가 진행되고 있다. 이러한 산만하고 다양한 평가 출처에 따른 평가 체계와 기준이 상이하여 현장에서 처리해야 할 서류작업이 증가하는 추세이다. 특히, 같은 위생과 영양 항목에서의 중복과 상이한 세부평가 항목들은 불필요한 서류 작업과 시간 낭비로 인해 보육과 교육에 전념해야 할 기관의 에너지를 소모하게 할 것이다.

### 4) 기관 및 설립유형을 고려한 급간식 운영 방안 제공

어린이집과 유치원에서 영유아들에게 급간식을 제공하고 있지만, 기관이나 설립유형에 따라 물리적 환경, 재정 지원, 인력 등의 제반조건이 상이하다.

사립유치원의 경우, 100인 이상 영양사 1인 의무배치의 경우, 재정적인 운영상의 어려움이 있으므로, 지자체 차원에서의 지원이나, 영양사의 공동관리 등의 현실적으로 수용가능한 방안이 마련될 필요가 있다. 또한, 병설유치원의 경우, 유치원 자체적으로 소속된 조리사가 부재하므로, 방학 중에 급간식 제공과 관련한 조리인력(대체인력)을 마련해야 하는 어려움이 있으므로, 이에 대한 대체인력 풀 마련이나, 적정 인력 지원 등의 방안이 모색되어야 한다.

한편, 가정어린이집의 경우, 취사부 지원과 같은 조리인력에 대한 요구가 매우 높으며, 조리사 교육 및 레시피 제공 등에 대한 요구가 높아, 이에 대한 지원과 교육이 제공되어야 한다. 또한 가정어린이집의 경우, 조리실 규모를 영아 인원으로 나누어 구체적인 기준으로 제시되면 실효성이 높을 것이라 사료된다. 또한 가정어린이집은 어린이급식관리지원센터의 관리에 대한 요구가 높으나, 현재 가정어린이집은 준회원으로 등록되어 관리되며, 지자체별로 관리 기관수가 제한되어 있어 이에 대한 지원 방안이 모색되어야 한다.

### 3. 급·간식 운영 모형(안)

#### 가. 기본 원칙

육아지원기관의 양질의 급간식을 제공하기 위해서는 급간식의 중요성과 목적에 의미를 두고 이에 맞는 시설설비와 적정 급간식비 지원 및 운영이 중요하다. 그러나 현재 어린이집과 유치원은 상이한 시설설비, 서로 다른 운영 체계와 운영비에 의해 급간식이 제공되고 있다. 그럼에도 불구하고 공통과정의 시행과 더불어 건강한 영유아를 위한 급간식 제공을 공통 목표로 다음과 같은 기본 원칙을 제시하고자 한다.

첫째, 어린이집과 유치원의 시설유형이나 기본 설비는 다르다 할지라도 현재 집단급식소 등록이나 지원체계에 근간인 현원을 중심으로 시설설비의 최소 조건을 제시하고자 한다.

둘째, 본 연구에서 제시하는 급간식 운영 모형은 이상적이기보다는 현재의 어린이집과 유치원의 현실을 반영하여 실효성있는 수준으로 개선될 수 있는 수준의 모형을 제시할 것이다.

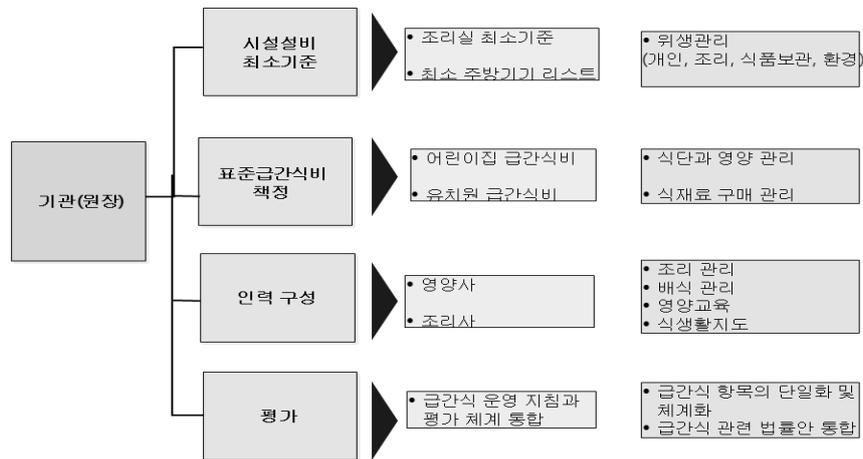
셋째, 어린이집과 유치원의 기본 운영비 사용이나 운영 내용이 상이할지라도 두 기관의 차이를 최소화하여 통합적으로 적용할 수 있는 모형을 제안하고자 한다.

### 나. 기본 운영 모형(안)

육아지원기관의 급간식 급식시설 설계부터 최종 배식까지의 전 과정을 제시하여 기관의 규모에 맞게 적용 가능한 모형을 통합적 모형(안)을 구상하고자 한다. 이러한 기본 운영 모형(안)은 기본적인 필수요소를 제시하여야 하는데, 시설 설비, 급간식비, 인력 구성, 평가 등이다.

기본적으로 시설설비 관련 최소 기준이 제시되어 있고, 이를 반영하여 구비할 수 있는 기구 목록 등이 제시되어야 한다. 사실 영유아 1인당 보육(교육) 면적 기준만이 제시된 상태에서 조리실이나 급간식 관련 시설의 최소기준은 다소 무리가 있을 수 있으나 현재 제시되어 있는 기준들은 너무 이상적이라 현실에 적용하기에는 무리가 있다. 그럼에도 불구하고 최소기준의 시설설비는 급간식의 위생 관리를 용이하게 할 뿐만 아니라 조리 공정과 작업을 편리하게 하여 조리사의 작업능률을 높일 것이다.

또한 이러한 기본적인 설비 외에 현실적인 급간식비 책정이 운영에 중요하다. 유치원은 유아가 중심이고, 어린이집은 영아를 포함할 수 있으므로 이에 대한 적절한 표준급간식비가 적용되어 좋은 식재료로 영양적으로 균형있는 식사를 제공할 수 있도록 한다. 이는 영아와 유아에 대한 각각의 표준식단을 제공해야 하며 이를 통해 합리적인 식재료 구매가 가능하게 된다.



[그림 V-3-1] 급간식 운영 모형(안)

육아지원기관의 급간식 운영 모델(안)에서 인력도 중요한 요소이다. 인력구성이 적절히 되어야 위생적인 조리실과 균형잡힌 식단을 통해 조리를 하고 이를 영유아들에게 빠른 시간 내에 배식을 할 수 있다. 현재 조리사와 영양사의 배치 기준을 조금 완화하여야 각 기관에 맞는 급간식 운영에 어려움이 없을 것이다.

마지막으로 이러한 기본 운영 조건을 일관되게 유지될 수 있도록 운영체계를 점검할 수 있는 평가체계를 필요로 한다. 합리적이면서 일관되고 지속적으로 평가를 할 수 있다면, 기관 유형에 상관없이 급간식의 운영의 질을 담보할 수 있기 때문이다.

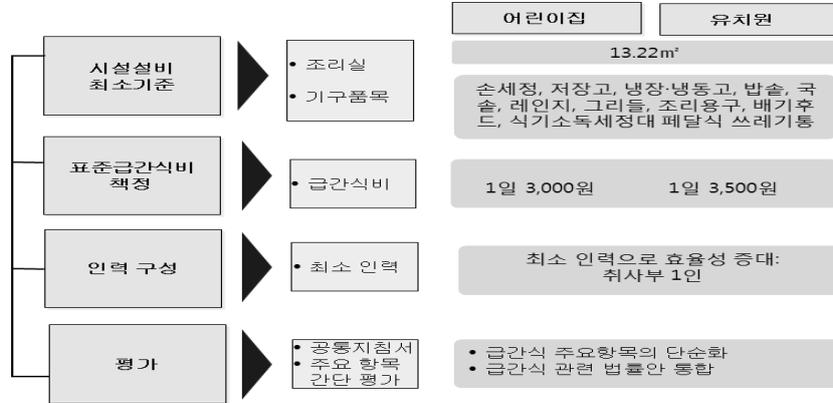
위의 급간식 운영 모델(안)은 급간식의 일반적인 제공 형태가 현재 1일 1식 2간식을 전제로 각 기관의 규모에 따라 주어진 제반 여건이 상이하므로 최소 기준을 적용하여 제시할 것이다. 그러므로 기관의 조건이나 여건이 더 나은 곳은 그 상위 규모나 제시된 기준을 상회하는 요소들로 구성하여 급간식 운영을 하도록 할 수 있다. 그러므로 본 장에서는 이러한 기본 구성요소에 따라 20인 이하, 50인 이하, 80인 이하, 100인 이상의 규모에 맞는 최소기준의 모형(안)을 제시하고자 한다.

## 다. 규모별 운영 모형(안)

### 1) 20인 급간식 운영 모형<sup>7)</sup>

20인 급간식 운영 모형은 가정어린이집이나 읍면 지역의 병설유치원 및 소규모 유치원이 이에 해당한다. 이러한 기관은 시설에 있어서 조리실은 가정집과 유사한 구조일 가능성이 높으며 설비와 기구도 최소한의 것으로 구성되어 있다. 영양사가 배치되어 있지 않고, 조리사 자격증이 없는 취사부의 경우가 조리를 하는 경우이다. 이러한 기관의 취사부는 정규직이기 보다는 계약직이거나 원장이 겸직하는 경우도 있을 수 있다. 더 열악한 경우는 노동부나 지자체의 지원 인력이 취사부의 일을 하고 있을 수 있다. 그러므로 식단 작성은 외부의 지원단체로부터 받거나 그것을 수정하여 사용한다. 지금 확대되고 있는 어린이급식관리지원센터의 지원을 의무화하도록 할 필요가 있다.

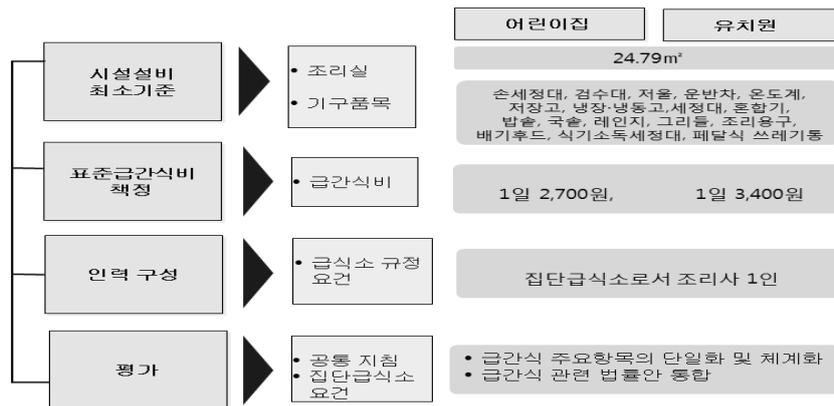
7) 각 규모별 시설설비 모형은 부록1.을 참조 바람.



[그림 V-3-2] 20인 급간식 운영 모형

## 2) 50인 급간식 운영 모형

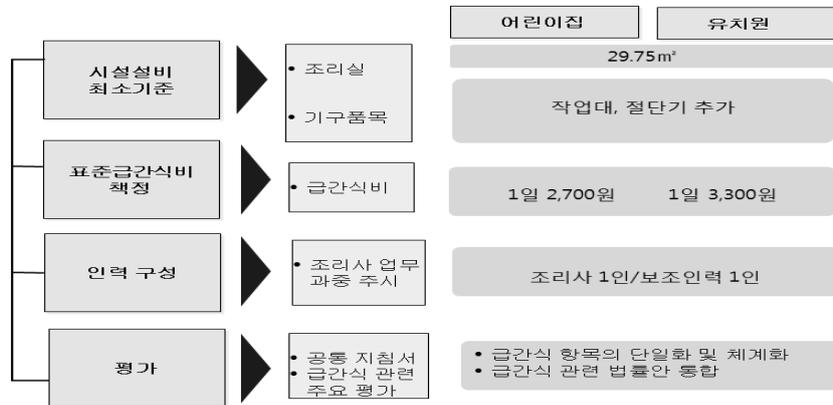
50인 급간식 운영 모형은 최대 규모인 경우는 식수가 50인으로 집단급식소로 등록된 일부 국공립 어린이집이나 민간 어린이집, 또는 병설 유치원 및 사립유치원이 이에 해당될 수 있다. 50명이 안 되는 곳은 취사부를 고용하여 급식을 제공할 수 있으며, 식단 제공은 지역의 교육청, 어린이급식지원센터 사용을 의무화하도록 한다.



[그림 V-3-3] 50인 급간식 운영 모형

### 3) 80인 급간식 운영 모형

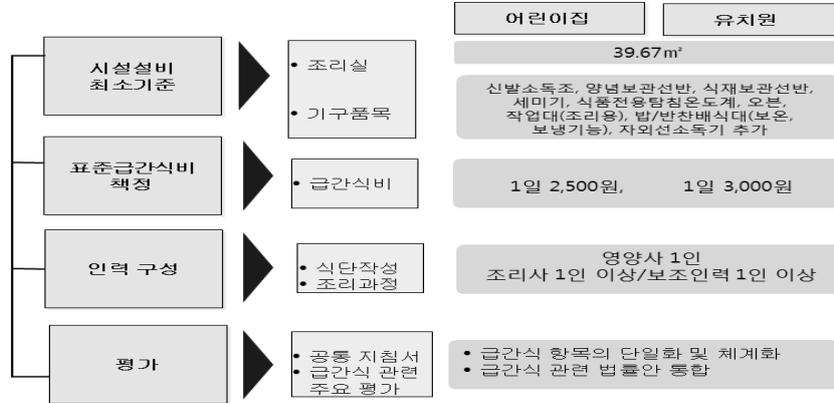
80인 급간식 운영 모형은 가장 효율적인 형태의 운영 형태이며 영양사가 없이 조리사 1인이 급간식을 제공할 수 있는 최대 규모이다. 또한 80인부터는 조리사 1인을 의무화하고 있는데, 실제로 교사와 기타직원을 포함한 급식을 제공하는 상태에서 급식 관련 보조 인력이 제공된다면, 재료 준비와 설거지 등의 제반 조리 관리에 도움을 받을 수 있을 것이다. 또한 식단은 급간식 운영 지원을 하고 있는 어린이급식관리지원센터나 육아종합지원센터 및 교육청 등을 통해 제공받아야 할 것이다.



[그림 V-3-4] 80인 급간식 운영 모형

### 4) 100인 이상 급간식 운영 모형

100인 이상의 급간식 모형은 약간의 수정을 거쳐 101명에서 300명까지의 급간식을 제공할 수 있는 모형이다. 조리실은 최소면적기준으로 제시하고 있지만, 구조와 조리 인력의 협조에 따라 충분히 많은 인원의 급간식을 제공할 수 있다. 그리고 기기들은 앞서 제시한 80인 기준의 기구품목에 아래의 품목을 추가할 수 있다. 100인 이상일 경우는 영양사를 고용하도록 하였으므로 정규직을 고용하거나 공동 관리의 영양사를 통해서 기관의 특성에 맞는 식단을 구성하여 조리한 급간식을 제공하게 될 것이다.



[그림 V-3-5] 100인 이상 급간식 운영 모형

#### 4. 맺는 말

무상보육과 더불어 누리과정으로 3~5세 유아들은 공통프로그램으로 학습을 하고 있다. 그러나 영유아들이 기관으로부터 제공받는 급간식은 기관의 유형과 규모에 따라 많은 차이를 보여주고 있다. 급간식을 준비하고 조리하는 조리실에 대한 인식과 크기와 설비가 다르다. 시설유형과 규모가 다름에도 급간식비와 인력 구성에 대해서는 일괄적 기준을 권장하고 있다. 그러면서 평가는 횟수와 내용에 따라 중복되거나 통일성이 부족하다.

영유아기의 신체성장은 이후의 인지발달에 기초가 되는 영역이다. 건강한 신체와 건강한 정신이 밀접한 관계라고 생각할 때, 성장급등기에 있는 영유아들의 양질의 급간식을 제공하는 임무는 그 무엇보다 우선이 되어야 한다. 그리고 다른 영역에 비해 통일되기도 용이한 부분이하고 생각한다.

유아교육과 보육의 통합을 논의하고 있는 시점에서 아이들에게 영양적으로 균형잡힌 급간식을 제공하기 위한 통합된 운영 개선안이 만들어지고 실시된다면 아이들은 질 좋은 급간식을 섭취하면서 미래의 성장동력으로 자라날 것이다.

## 참고문헌

- 교육부(2013). 교육통계연보.
- 교육부(2013). 2012년도 유아교육예산 집행 현황 및 2013년 예산. 내부자료.
- 교육부(2014). 제3주기 유치원평가 매뉴얼.
- 김은설·이영미·김문정(2012). 유치원 급식 운영 관리 실태 및 개선 방안. 육아정책연구소.
- 김은설·문무경·박진아·이영미·김해인(2013). 누리과정 시행에 따른 표준유아교육비 산출 연구. 육아정책연구소.
- 김지영(2008). 동작구 보육시설의 급식운영실태 조사. 단국대학교 대학원 석사학위 청구논문.
- 김지영(2012). 영유아교사의 급식 운영 실태와 급식 지도 분석. 한국산학기술학회논문지, 13(10), 4487-4495.
- 김진남·박서연·안소현·김혜경(2013). 경기도지역 어린이집과 유치원 급식의 소금함량 및 유아 식사준비자의 나트륨 섭취관련식태도 조사. 대한지역사회영양학회지, 18(5), 478~490.
- 김혜영·양일선·채인숙·이보숙·박문경·김하영·강태석·임동길·이진하·이해영(2013). 어린이급식관리지원센터 지원에 대한 효과 평가: 메뉴관리 및 식사다양성. 대한지역사회영양학회지, 18(3), 243~256.
- 배현주·이혜연·채미진·류경(2008). 대구, 경북지역 보육시설 및 유치원 급식소의 위생수준 평가. 대한지역사회영양학회 학술발표논문집, 2008(2), 172:172
- 보건복지부(2010). 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼.
- 보건복지부(2012). 보육통계. 보건복지부 보육정책과.
- 보건복지부(2013). 보육통계.
- 보건복지부(2013). 2013 어린이집 평가인증 안내자료.
- 서문희·양미선·이영미·박형진·김희정(2013). 보육의 질 제고를 위한 보육비 산출 연구. 육아정책연구소.

- 서울특별시 학교 보건 진흥원(2012). 유치원 급식 운영관리 매뉴얼.
- 식품의약품안전처(2011). 어린이급식관리지원센터 홍보 소책자.
- 식품의약품안전처(2013). 어린이급식관리지침서.
- 식품의약품안전처(2014). 어린이급식관리지원센터 가이드라인.
- 윤미혜·김중범·오혁수(2012). 어린이집 급식실 정수기의 미생물학적 오염평가. *한국식품조리과학회지*, 28(5), 599-604.
- 육아정책연구소(2012). 유치원 급식 운영관리 지침서.
- 이정희·김명희·최미경(2013). 충남지역 유치원의 영양사 배치 유무에 따른 급식 실태와 학부모의 급식 만족도 비교. *한국식품영양과학회지*, 42(2), 278-285.
- 이미화·서문희·이정원·이정림·도남희·권미경·양미선·손창균·김경미(2012). 보육 실태조사-어린이집 조사 보고. 보건복지부·육아정책연구소.
- 이선례(2008). 공립 유치원 교사의 급식지도 실태와 이에 관한 학부모의 인식. *어린이교육*, 10, 297-317.
- 이주영·이영은(2010). 충북지역 유치원 급식품질에 대한 학부모 만족도. *한국식품영양과학회지*, 39(4), 613-623.
- 이주은·최경숙·강영재·곽동경(2012). 유치원 급식의 위생관리 실태조사 및 미생물적 품질평가. *한국식품조리과학지*, 28(5), 515-530.
- 최은영·김정숙·송신영(2013). 유아교육정책의 성과와 과제. 육아정책연구소.
- 최윤경·도남희·송신영(2013). 보육의 품질관리 제고 방안 마련을 위한 연구. 보건복지부·육아정책연구소.
- 최은미·신은경·정윤영·이난희·최창한·정혜순·조은진·성현이·이혜영·이은주·박혜경(2008). 영양교육/단체급식 : 전국 보육시설과 유치원의 급식 운영 및 영양교육 실태. *한지역사회영양학회 학술발표논문집*. 173-173.
- Australian Children's Education and Care Quality Authority(2011). Guide to the Education and Care Services National Law and the Education and Care Services National Regulations 2011. Australian Children's Education and Care Quality Authority.
- Ball, S. C., Benjamin, S. E., & Ward, D. S. (2008). Dietary intakes in North

- Carolina child-care centers: Are children meeting current recommendations?. *Journal of the American Dietetic Association*, 108(4), 718-721.
- Briley, M. E., Roberts-Gray, C., & Simpson, D. (1994). Identification of factors that influence the menu at child care centers: A grounded theory approach. *Journal of the American Dietetic Association*, 94(3), 276-281.
- Briley, M. E., & Roberts-Gray, C. (1999). Position of the American Dietetic Association: Nutrition standards for childcare programs. *Journal of the American Dietetic Association*, 99(8), 981-988.
- District of Columbia Department of Health & District of Columbia Department of Human Services(2007). *Notice of final rulemaking*. Washington, DC
- Metcalfe, S. (2011). Education and care services national regulations under the education and care services national Law. The Ministerial Council for Education, Early Childhood Development and Youth Affairs.
- Moore, H. Nelson, P., Marshall, J., Cooper, M., Zambas, H., Brester, K., & Atkin, K. (2005). Laying foundation for health: food provision for under 5s in day care. *Appetite*, 44, 207-213
- Padget, A., & Briley, M. E. (2005). Dietary intakes at child-care centers in central Texas fail to meet Food Guide Pyramid recommendations. *Journal of the American Dietetic Association*, 105(5), 790-793.
- Staskel, D. M., Briley, M. E., Field, L. H., & Barth, S. S. (2007). Microbial evaluation of foodservice surfaces in Texas child-care centers. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(5), 854-859.
- The State Board of Social Services. Standards for licensed child day centers revised(2012). VA: Department of Social Services Commonwealth Virginia
- Young, L., Anderson, J., Becstrom, L. Bellows, L., & Johnson, S. (2004). Using Social Marketing Principles to Guide the Development of a Nutrition Education Initiative for Preschool-Aged Children. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 36(5), 250-257.

厚生労働省(2012). 保育所における食事の提供ガイドライン. 厚生労働省.

<참고 웹사이트>

미국 USDA 홈페이지 <http://healthymeals.nal.usda.gov>

## Abstract

# Current Status and Improvement Measures of Meals and Snacks Provided by Kindergartens and Childcare Centers

Namhee Do Jin-Mi Kim

With the introduction of free universal childcare, and due to changing family culture, and increases in female employment rate, more parents are sending their children to kindergartens and childcare centers. The importance of meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers are increasing as many infants and young children are staying longer in kindergartens and childcare centers, having one meal or two snacks a day. Meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers are important because of the fact that one's growth spurt happens in early childhood, and childhood eating habits and nourishment have a constant impact on the establishment of eating habits and physical health later in their lives. This research suggests improvement measures and policy implications for continuous development of meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers by examining relevant laws and systems, and conducting a case study.

Contents of this research are as follows: a) understanding related institutions, legislations, and systems, and Center for Children's Food Service Management as a supporting system b) understanding problems of meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers by reviewing advanced researches conducted in Korea and other countries c) Analyzing problems and current status of kindergartens/childcare center dining and snacking system by conducting a survey on meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers d) drawing out the implications by

collecting each institution's case to understand dining and snacking system of kindergartens and childcare centers e) suggesting policy recommendations and developing a feasible and efficient operation model by coming up with proper improvement measures for dining and snacking system operation depending on the types and sizes of institutions.

Literature review was conducted to review laws and systems related to dining and snacking systems of kindergartens and childcare centers. A survey was carried out on overall status of the management of meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers, and 600 childcare centers and 400 kindergartens participated in the survey. Advisory meetings with experts of kindergarten/childcare center meals and snacks, and working-level government officials were carried out. To listen to the voices of field workers, meetings with field workers were also conducted. Implications were found by studying the cases of the management of dining and snacking system operations, and applicable operation models for dining and snacking system by the number of children (20, 50, 80, and more than 100) were suggested.

Policy recommendations of this research are as follows: a) meals and snacks provided by kindergartens and childcare centers need to be customized to infants and young children b) proper price of meals and snacks needs to be studied, and realization of unit cost of meals and snacks is necessary c) kitchen standards and guidelines for basic facilities are needed d) different assessment systems of kindergartens and childcare centers need to be integrated in order to improve usefulness of field assessment systems e) supporting measures, including placement of nutritionists, communal management of them, improvement of their treatment, etc. need to be considered f) related laws and regulations need to be integrated.

## 부 록

---

부록 1. 규모별 급간식 시설설비 모형(안)

부록 2. 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 조사(원장 대상)

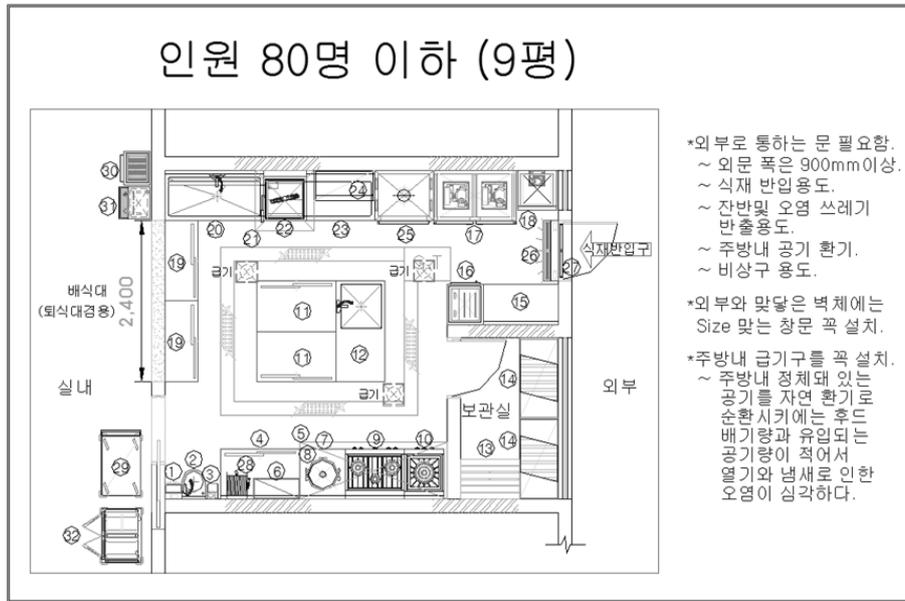
부록 3. 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 조사(학부모 대상)







다) 80인 시설 설비 기준



80명이하 주방기기 리스트

NO	종명	규격	수량	급수, 배수			가스		수압	PH	전기		비고		
				EW	HW	D.	P.	Kcal/H			W	Kg/H		VOLT	KW
1	벤드드라이	220*250*210	1								1	220	0.1		
2	식물/퇴식순배정대	370*480*850	1	15A	15A	50A									
3	손소독기	140*105*255	1									1	220	0.1	
4	좌열대한창	1500*750*850	1												
5	고효율인덕션배기후드시스템/광온필터 (플렌세이트류티인덕션배기시스템)	2250*900*600	1								1	220	1		
6	FSS 시스템(소광)	후드내장 System	1												
7	발출발정대	750*750*450	1												
8	가스자동발출	50인용	1				9.5	9,000							
9	삼구/가스자동원지(자동정화)	900*750*850	1				25	42,000							
10	삼구/가스자동원지(자동정화)	600*750*450	1				25	35,000							
11	좌열대한창(광양)	1200*750*850	2												
12	1조세정좌열대	1500*750*850	1	15A	15A	50A									
13	창고 갈판	900*600*50	1												
14	창고단식선반(4반)	1200*600*1800	2												
15	좌열대	1200*750*850	1												
16	칼로마살균기	600*600*1350	1								1	220	1.5		
17	냉동냉장고(1000리터 이상)	1260*900*1900	1								1	220	1		
18	서랍식분류냉장고 6칸	600*600*1300	1								1	220	1		
19	배식대한창	1200*900*900	2												
20	좌열대갈판(광양)	1500*750*850	1	15A	15A	50A									
21	고효율인덕션배기후드시스템/광온필터 (플렌세이트류티인덕션배기시스템)	900*900*600	1								1	220	1		
22	식기자동세척기(외도어타입)	640*640*1450	1		15A	50A					1	220	4		
23	책 좌열대	1040*750*850	1												
24	책선반	940*450*500	1												
25	식기소독보관고(50~120명)	900*750*1900	1								1	220	3		
26	에어컨	900*250*220	1								1	220	1		
27	발출양분	950*70*2000	1												
28	정소용피터틀	15m	1	15A											
29	다용도분반차	850*500*850	1												
30	칼살균기(탑 1007개)	600*450*1350	1								1	220	1.5		
31	냉동냉장고	25~40리터	1		15A	50A					1	220	1.5		
32	어린이안전배선차	800*600*950	1												
19번 배식대가 없을시 배선용카트 사용															
			37										16.7		



부록2. 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 조사(원장 대상)

I D					
--------	--	--	--	--	--

육아지원기관의 급간식 운영 실태 조사 (원장님)	
<p>안녕하십니까? 육아정책연구소는 육아정책연구를 보다 체계적이며 종합적으로 수행하기 위하여 설립된 국무조정실 산하 국가 정책연구기관입니다.</p> <p>본 조사는 육아정책연구소의 2014년 기본연구과제인 「육아지원기관의 급·간식 운영 실태 및 개선 방안」의 일환으로 육아지원기관의 급·간식 운영 실태에 대한 의견을 구하고자 기획되었습니다. 귀하가 응답하는 내용은 향후 어린이집과 유치원의 급·간식 운영의 문제점을 파악하여 어려움을 해소할 수 있는 개선 방안을 마련하기 위한 기초자료로서 활용될 것입니다.</p> <p>응답하신 내용은 개인정보법과 통계법에 따라 응답하신 정보는 연구의 목적 이외에는 절대로 사용되지 않을 것입니다. 본 조사 연구의 중요성을 감안하시어 솔직하고 성실하게 응답하여 주시기 바랍니다. 바쁘시더라도 협조해 주시면 감사하겠습니다.</p> <p style="text-align: right;">2014년 8월 육아정책연구소 소장 이 영</p> <p>조사주관기관: 육아정책연구소 도남희 부연구위원 02-398-7707, cando@kicce.re.kr 김진미 연구원 02-398-7794, kim0807@kicce.re.kr 조사대행기관: (주)밀워드브라운미디어리서치 문희정 과장 02-3488-2785 최종인 차장 02-3388-2739</p>	
<p><b>&lt;통계법 제33조(비밀의 보호 등)&gt;</b></p> <p>1) 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.</p> <p>2) 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.</p>	

※ 귀 자녀가 취학하는 육아지원기관의 간략한 정보를 기록해 주십시오.

설문응답자	<input type="checkbox"/> ① 원장 <input type="checkbox"/> ② 원감 <input type="checkbox"/> ③ 교사		
지역	_____시·도 _____구·군 _____읍·면·동		지역 규모
	<input type="checkbox"/> ① 대도시 <input type="checkbox"/> ② 중소도시 <input type="checkbox"/> ③ 읍면지역		
기관 유형	어린이집	<input type="checkbox"/> ① 국공립어린이집 <input type="checkbox"/> ② 사회복지법인어린이집 <input type="checkbox"/> ③ 법인·단체어린이집 <input type="checkbox"/> ④ 민간어린이집 <input type="checkbox"/> ⑤ 가정어린이집	
	유치원	<input type="checkbox"/> ① 공립 단설 <input type="checkbox"/> ② 공립 병설 <input type="checkbox"/> ③ 사립 법인 <input type="checkbox"/> ④ 사립 사인	

## 1. 기관의 시설과 운영 현황

1	운영 시간	( : )부터 ~ ( : )까지 (※ 예 09:00부터 17:30까지)			
2	직원수	원장과 교사 ( )명 그 외 기타 교직원 ( )명			
3	1) 현원	영아( )명 /유아 ( )명			
	2) 정원	영아( )명 /유아 ( )명			
4	급식대상자 수	1) 영아	이유식( )명		
		2) 유아	① 급간식	② 시간연장(방과후 과정)	③ 방과 후 돌봄
			( )명	( )명	( )명
3) 교직원	( )명				
5	집단급식소 등록 여부	① 등록    ② 미등록    ③ 해당 없음			
6	급식 운영방법	① 직영    ② 위탁    ③ 외부 식사 반입    ④ 직영+위탁    ⑤ 기타( )			

## 2. 급간식 직무와 담당자

1	1) 영양사 유무	① 있음 ☞ 1-2    ② 없음 ☞ 2	
	2) 고용형태	① 정규직    ② 계약직    ③ 시간제    ④ 공동관리	
	3) 소속기관	① 본 어린이집    ② 본 유치원    ③ 재단    ④ 초등학교 ⑤ 어린이급식관리지원센터    ⑥ 육아종합지원센터 ⑥ 기타( )	
2	1) 조리사 (취사부) 유무	① 있음    ② 없음	
	2) 조리종사자 수 (보조 인력 포함)	총 ( )명 중 조리사 자격증 보유자수 ( )명	
	3) 고용형태 별 종사자 수	① 정규직( )    ② 계약직( )    ③ 시간제( )    ④ 일용직( ) ⑤ 기타( )	
3	급간식관리 책임자	① 원장    ② 원감    ③ 교사    ④ 영양사    ⑤ 조리사    ⑥ 기타( )	

4	1) 식단 작성자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( ) ⑦ 없음
	2) 식단 수정자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( )
5	식재료 구매담당자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( )
6	검수 담당자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( ) ⑦ 없음
7	조리 담당자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( ) ⑦ 없음
8	검식 담당자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( ) ⑦ 없음
9	배식 담당자	① 원장 ② 원감 ③ 교사 ④ 영양사 ⑤ 조리사 ⑥ 기타( )

**음영**으로 표시된 4(식단 작성자)~9(배식 담당자)는 주로 담당하는 한 사람만 체크해 주시기 바랍니다.

### 3. 영양 및 식단 관리

- 식단 계획 시에 참고하는 주요정보 습득처는 어디입니까?  
 ① 유치원/어린이집 연합회 ② 교육청 또는 육아종합지원센터  
 ③ 어린이급식관리지원센터 ④ 영양사협회  
 ⑤ 보건소 ⑥ 영양사 관련 전용사이트 이용  
 ⑦ 기타( )
- 식단 계획 시 가장 중요하게 고려하는 점을 중요한 순서대로 두 가지만 선택해 주십시오  

<b>1순위</b>	<b>2순위</b>
------------	------------

 ① 영양 권장량 ② 급식비 운영  
 ③ 학부모 요구 ④ 유아들의 기호  
 ⑤ 조리의 편의성 ⑥ 재료구입 용이성  
 ⑦ 재료 보관의 편리성 ⑧ 기타( )
- 식단 작성 시 어려운 점은 무엇입니까?(담당자에게 물어서 답하는 것이 좋음)  
 ① 영양에 대한 전문지식 부족 ② 식품과 조리법에 대한 지식 부족  
 ③ 식단 작성 법에 대한 전문지식의 부족 ④ 예산 부족  
 ⑤ 전체인원수 대비 조리종사자의 비율 낮음 ⑥ 칼로리(열량) 계산의 어려움  
 ⑦ 기타(적을 것) : ⑧ 없음
- 식단 작성 시 표준레시피를 사용하고 있습니까?  
 ① 사용하고 있음  
 ② 사용하지 않음 4-1  
 ③ 모름  
 4-1. 표준레시피를 사용하지 않는 이유는 무엇입니까?  
 ① 표준레시피의 필요성을 느끼지 못해서 ② 집단급식소로 등록하지 않아서(필요사항이 아니어서)  
 ③ 너무 복잡하여 계산하기 힘들어서 ④ 조리사가 너무 능숙하여서  
 ⑤ 기타( )



## 4. 조리 관리

1. 영아를 위한 급식은 어떻게 하고 있습니까?
  - ① 영아용 식단을 따로 작성하고 이유식을 따로 만들어서 급식
  - ② 유아와 같은 식단을 사용하되 영아에게 적합한 조리법으로 변경, 혹은 적합한 음식만 급식
  - ③ 유아와 식단 및 조리법을 구분하지 않고 똑같이 급식
  - ④ 영아는 학부모에게 양해를 구해 도시락 지참 요구함
  - ⑤ 해당사항 없음(유아만 있음)
  - ⑥ 기타 ( )
  
2. 조리 후 검식을 하고 있습니까?
  - ① 매우 잘 하고 있다
  - ② 대체로 잘 하고 있다
  - ③ 별로 하고 있지 않다
  - ④ 전혀 하고 있지 않다
  
3. 검식일지를 기록하고 있습니까?
  - ① 매우 잘 하고 있다
  - ② 대체로 잘 하고 있다
  - ③ 별로 하고 있지 않다
  - ④ 전혀 하고 있지 않다
  
4. 배식 시의 준수사항을 배식 담당자들이 잘 알고 있습니까?
  - ① 매우 잘 알고 있다
  - ② 대체로 잘 알고 있다
  - ③ 별로 알고 있지 않다
  - ④ 전혀 알고 있지 않다
  
5. 배식 시 준수사항 중 가장 지키기 어려운 것은 다음 중 어느 것입니까?
  - ① 조리완료 식품의 2차 오염 방지
  - ② 조리 후 2시간 이내 배식하기
  - ③ 배식량에 대한 훈련
  - ④ 배식도구와 복장 갖추기
  - ⑤ 잔반 처리하기
  
6. 배식량은 어떻게 결정하고 계십니까? 한 가지만 선택해 주세요
  - ① 영양사가 제시한 연령별 표준식사량으로 결정
  - ② 영양사가 제시한 식사량이 있으나 아동의 기호에 따라 배식담당자가 결정
  - ③ 영양사가 제시하나 그날의 음식의 종류와 조리 양에 따라 결정
  - ④ 영양사가 제시한 연령별 표준식사량에 부모님과 상의한 유아의 개인별 식사량을 조절하여 결정
  - ⑤ 배식 담당자가 경험에 비추어 결정함
  - ⑥ 기타 ( )

7. 배식 후 남은 음식 처리는 주로 어떻게 하십니까?  
 ① 냉장 보관  
 ② 상온 보관  
 ③ 집에 가져감  
 ④ 모두 버림  
 ⑤ 기타 ( )

8. 보존식에 대해 알고 있습니까?  
 ① 알고 있음  
 ② 알지 못함

- 8-1. 보존식이 필요하다고 생각하십니까?  
 ① 매우 필요하다  
 ② 대체로 필요하다  
 ④ 별로 필요하지 않다  
 ⑤ 전혀 필요하지 않다

- 8-2. 보존식을 구비하고 있습니까?  
 ① 구비하고 있음  
 ② 구비하지 않음

### 5. 시설·설비 관리

1	시설 형태/규모	① 아파트                      ② 단독                      ③ 초등건물(병설) ④ 재단 건물                      ⑤ 기타( )
		전체 규모 ( )m <sup>2</sup>
2	조리실	1) ① 있음                      ② 없음 2) 조리실 규모( )m <sup>2</sup> 3) ① 지하( )층 ② 지상( )층
3	식당 유무	① 있음( )m <sup>2</sup> ② 없음
4	식사장소	① 식당 ② 교실 ③ 식당+교실 ④ 기관 내 기타 장소 ⑤ 기타( )
5	음용수 종류	① 정수기물 ② 끓인물 ③ 시판생수 ④ 개인지참
6	식품보관실 유무	① 있음                      ② 없음
7	물탱크 유무	① 있음                      ② 없음

8. 유아교육법과 영유아보육법에 제시된 '급식시설 설비기준'을 알고 있습니까?  
 ① 매우 잘 알고 있다                      ② 대체로 잘 알고 있다  
 ③ 별로 알고 있지 않다                      ④ 전혀 알고 있지 않다

9. 귀 기관의 조리실은 '급식시설 설비기준'에 적합한 시설설비를 갖추고 있습니까?  
 ① 매우 잘 갖추고 있다                      ② 대체로 잘 갖추고 있다  
 ③ 별로 갖추고 있지 않다                      ④ 전혀 갖추고 있지 않다



16. 조리실의 '설비기준 표준안'을 제시한다면 준수하시겠습니까?  
 ① 잘 준수할 것 같다  
 ② 대체로 준수할 것 같다  
 ③ 별로 준수하지 않을 것 같다  
 ④ 전혀 준수하지 않을 것 같다
17. 급식시설 설비를 개선할 의사가 있으십니까?  
 ① 매우 그렇다  
 ② 대체로 그렇다  
 ③ 별로 그렇지 않다  
 ④ 전혀 그렇지 않다
18. 급식시설 설비 개선을 위해 투자한다면 얼마나 할 수 있습니까?  
 ① 투자할 의사가 없음  
 ② 500만원 미만  
 ③ 500~1000만원 미만  
 ④ 1000만원 ~2000만원 미만  
 ⑤ 2000만원 이상

## 6. 위생관리

1. 식중독 예방을 위해 가장 필요한 것은 무엇입니까?  
 ① 안전한 식재료 구입  
 ② 식재료의 철저한 온도 관리  
 ③ 조리종사자의 위생 및 손씻기  
 ④ 시설·설비 구비 및 관리  
 ⑤ 기타( )
2. 귀하의 기관은 위생관리를 어느 정도 하고 있다고 생각합니까?  
 ① 매우 잘하고 있다  
 ② 대체로 잘하고 있다  
 ③ 별로 잘하고 있지 않다  
 ④ 전혀 잘하고 있지 않다
3. 조리종사자는 건강검진을 주기적으로(년1회 이상) 하고 있습니까?  
 ① 실시함                      ② 실시하지 않음                      ③ 해당없음
4. 귀 기관은 (조리사 대상) 개인 위생 교육을 어느 정도 자주 실시합니까?  
 ① 매월 1회 이상  
 ② 분기 1회  
 ③ 반년에 1회  
 ④ 년 1회  
 ⑤ 하지 않음



4. 급식경비 지원 시 가장 우선적으로 지원되어야 할 것은 무엇이라 생각합니까?

- ① 시설·설비의 설치 및 관리비 지원
- ② 조리 인력 등 인건비 지원
- ③ 식재료 구입지원
- ④ 기타( )

5. 작성된 식단을 가정에 통보합니까?

- ① 가정통신문으로 통보
- ② 홈페이지를 통해 통보
- ③ 교사가 구두로 전달함
- ④ 게시판에 공지 추가(원내)
- ⑤ 통보하지 않음

6. 귀 기관에서는 영유아와 부모들을 대상으로 영양교육과 식생활지도 교육을 얼마나 합니까?

대상	내용 및 빈도
1) 영유아	① 둘 다 실시함 (영양교육 : 연 회 / 식생활 교육 : 연 회) ② 영양 교육만 함 (영양교육 : 연 회) ③ 식생활 교육만 함 (식생활 교육 : 연 회) ④ 둘 다 하지 않음
2) 부모	① 둘 다 실시함 (영양교육 : 연 회 / 식생활 교육 : 연 회) ② 영양 교육만 함 (영양교육 : 연 회) ③ 식생활 교육만 함 (식생활 교육 : 연 회) ④ 둘 다 하지 않음

7. 급간식 운영관리를 위해 어떤 자료를 참조하십니까?

- ① 어린이급식관리지침서
- ② 유치원(어린이집) 급식운영 관리 지침서
- ③ 유치원(어린이집) 급식운영 관리 매뉴얼
- ④ 평가인증 매뉴얼
- ⑤ 집단급식소 체크리스트
- ⑥ 육아종합정보센터 공지사항
- ⑦ 보건소 공지사항
- ⑧ 기타( )

8. 어린이급식관리지원센터의 지원을 받고 있습니까?

- ① 받고 있음 ☞ 8-1
- ② 받고 있지 않음 ☞ 8-2
- ③ 해당없음

8-1. 어린이급식관리지원센터의 지원 중의 가장 좋은 점은 무엇입니까?

- ① 식단과 가정통신문 제공
- ② 위생·안전 관리 지원
- ③ 표준레시피 제공
- ④ 위생·안전 교육 제공
- ⑤ 그 외 필요기구 제공
- ⑥ 기타 ( )

8-2. 어린이급식관리지원센터의 지원을 받지 않고 있는 이유는 무엇입니까?

- ① 지원대상에 해당되는 줄 몰라서
- ② 필요를 못 느껴서
- ③ 영유아에 맞는 지도가 아니라서
- ④ 외부인의 지원은 싫어서
- ⑤ 기타 ( )

9. 급간식 운영 관리를 위해 귀하가 꼭 필요하다고 생각하는 정보는 무엇입니까?
- ① 식품위생관련 법과 정책
  - ② 식품위생관리 기준
  - ③ 식품유통 및 원재료 업체
  - ④ 식중독 원인 및 예방방법
  - ⑤ 기타( )
10. 귀하의 급간식 관리에서 가장 어려운 점은 무엇이라고 생각합니까?
- ① 조리실 시설·설비 낙후
  - ② 종사자의 위생관리 소홀
  - ③ 식재료 품질·보관
  - ④ 식기류 관리
  - ⑤ 배식량과 잔반 관리
  - ⑥ 보존식 관리
  - ⑦ 조리사의 확보
  - ⑧ 기타( )
11. 귀하께서는 안정적인 급식관리 운영을 위해 해결해야 할 문제 중 가장 먼저 필요한 것은 무엇이라고 생각하십니까?
- ① 정부의 지원
  - ② 설비시설의 확보
  - ③ 급식 전문 인력(영양사) 확보
  - ④ 조리사의 배치 지원
  - ⑤ 위생 교육 강화
  - ⑥ 어린이 식품위생관련법 개정
  - ⑦ 어린이급식관리지원센터 이용 의무화
  - ⑧ 기타( )

## 8. 정책 방향

1. 현재 지자체에서 급간식비를 지원받고 있습니까?
- ① 있다 ☞ 1-1
  - ② 없다 ☞ 2
- 1-1. 지원받고 있다면, 이에 대한 만족도는 어떠합니까?
- ① 매우 만족한다
  - ② 대체로 만족한다
  - ③ 별로 만족하지 않는다
  - ④ 전혀 만족하지 않는다
2. 현재 어린이집 및 유치원의 급식위생관리를 위한 정부의 지원은 어떠하다고 생각하십니까?
- ① 매우 충분하다
  - ② 대체로 충분하다
  - ③ 별로 충분하지 못하다
  - ④ 전혀 충분하지 못하다

3. 어린이집 및 유치원 급식시설 및 설비에 대한 어떤 지원이 가장 필요하다고 생각합니까?
- ① 시설·설비 표준형 제시
  - ② 시설·설비 전문가 지원
  - ③ 시설·설비비 지원
  - ④ 시설·설비 체크 리스트 제공
  - ⑤ 시설·설비 점검 강화
  - ⑥ 기타( )
4. 급식의 질을 높이기 위해 가장 우선시 되어야 하는 것은 무엇이라고 생각하십니까?
- ① 시설·설비의 현대화
  - ② 영양 및 영유아 식습관을 고려한 식단계획
  - ③ 식재료 구매의 편의성
  - ④ 급간식비 인상(식단비 지원)
  - ⑤ 급식 조리인력(보조) 지원
  - ⑥ 영양사 의무 배치
  - ⑦ 조리 및 배식과정상의 관리체계 점검 강화
  - ⑧ 기타 (적을 것: )
5. 다음 중 향후 가장 바람직하다고 생각하는 급식정책과 지원 방향은?
- ① 시설·설비의 현대화
  - ② 영양 및 영유아 식습관을 고려한 표준식단 제시
  - ③ 식재료 구매의 편의성과 융통성 제시
  - ④ 급간식비 인상(현행보다 높은 식단비 지원)
  - ⑤ 급식 조리인력 배치 기준 하향 조정(현행 40명~80명 기준 하향)
  - ⑥ 영양사 의무 배치 기준 하향 조정(현행 100명 기준 하향)
  - ⑦ 영유아 급간식 통합 관리 체계 확립
  - ⑧ 기타(적을 것: )

**9. 원장(또는 원감) 인적사항**

1	성별	① 남자 ② 여자
2	연령	만 _____세
3	경력	① 교사 경력 총 ( )년 ( )개월 ② 원장(원감) 경력 총 ( )년 ( )개월 ③ 현 직장 근무 총 ( )년 ( )개월
4	겸직 여부	① 영양사 ② 조리사 ③ 간호사 ④ 교사 ⑤ 기타 ( )

**설문에 응답해 주셔서 감사합니다.**

기관명		응답자 성명	
연락처		조사일시	
면접원 성명		답례품 수령확인	

## 부록3. 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 조사(학부모 대상)

I					
D					

## 육아지원기관의 급간식 운영 실태 조사 (학부모)

안녕하십니까? 육아정책연구소는 육아정책연구를 보다 체계적이며 종합적으로 수행하기 위하여 설립된 국무조정실 산하 국가 정책연구기관입니다.

본 조사는 육아정책연구소의 2014년 기본연구과제인 「육아지원기관의 급·간식 운영 실태 및 개선 방안」의 일환으로 육아지원기관의 급·간식 운영 실태에 대한 의견을 구하고자 기획되었습니다. 귀하가 응답하는 내용은 향후 어린이집과 유치원의 급·간식 운영의 문제점을 파악하여 어려움을 해소할 수 있는 개선 방안을 마련하기 위한 기초자료로서 활용될 것입니다.

응답하신 내용은 개인정보법과 통계법에 따라 응답하신 정보는 연구의 목적 이외에는 절대로 사용되지 않을 것입니다. 본 조사 연구의 중요성을 감안하시어 솔직하고 성실하게 응답하여 주시기 바랍니다. 바쁘시더라도 협조해 주시면 감사하겠습니다.

2014년 8월  
육아정책연구소 소장 이 영

조사주관기관: 육아정책연구소 도남희 부연구위원 02-398-7707, cando@kicce.re.kr  
김진미 연구원 02-398-7794, kim0807@kicce.re.kr  
조사대행기관: (주)밀워드브라운미디어리서치 문희정 과장 02-3488-2785  
최종인 차장 02-3388-2739

## &lt;통계법 제33조(비밀의 보호 등)&gt;

- 1) 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- 2) 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

※ 귀 자녀가 취학하는 육아지원기관의 간략한 정보를 기록해 주십시오.

지역	_____시·도 _____구·군 _____읍·면·동			지역 규모	<input type="checkbox"/> ① 대도시
					<input type="checkbox"/> ② 중소도시
					<input type="checkbox"/> ③ 읍면지역
기관 유형	<input type="checkbox"/> ① 국공립어린이집	<input type="checkbox"/> ② 사회복지법인어린이집	<input type="checkbox"/> ③ 법인·단체어린이집		
	<input type="checkbox"/> ④ 민간어린이집	<input type="checkbox"/> ⑤ 가정어린이집	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> ① 공립 단설	<input type="checkbox"/> ② 공립 병설	<input type="checkbox"/> ③ 사립 법인	<input type="checkbox"/> ④ 사립 사인	

### 1. 급식에 대한 인식

1. 기관에서 제공하는 급식이 자녀의 심신발달에 얼마나 중요하다고 생각하십니까?
- ① 매우 중요하다
  - ② 대체로 중요하다
  - ③ 별로 중요하지 않다
  - ④ 전혀 중요하지 않다

2. 기관의 급식의 목적은 무엇이라 생각하십니까?
- ① 바람직한 식습관 형성
  - ② 균형잡힌 영양 공급
  - ③ 사회성 발달 도모
  - ④ 다양한 메뉴 경험
  - ⑤ 건강한 성장 발달
  - ⑥ 기타( )

3. 기관의 급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것 중에서 2가지는 무엇입니까?

1순위		2순위	
-----	--	-----	--

- ① 가격(급식비)
- ② 영양
- ③ 기호도
- ④ 맛
- ⑤ 위생
- ⑥ 식재료 품질

4. 귀하의 자녀가 다니는 기관에서 급식과 간식은 하루에 몇 번 제공받고 있습니까?  
(급간식 총 제공횟수)

급식 제공 횟수	간식 제공 횟수
- 아침 ( ) 회	- 오전 간식 ( ) 회
- 점심 ( ) 회	- 오후 간식 ( ) 회
- 저녁 ( ) 회	- 저녁 간식 ( ) 회
하루 총 제공 횟수: 급식 ( ) 회/ 간식 ( ) 회	

5. 급식을 실시하고 있다면 급식제공의 형태는?
- ① 직영(원에서 직접조리)
  - ② 위탁(외부에 의뢰)
  - ③ 도시락 형태
  - ④ 기타( )



- ④ 전혀 만족하지 않는다
2. 귀하의 자녀가 다니는 기관에서 제공하는 급식의 질에 대해 만족합니까?
- ① 매우 만족한다
  - ② 대체로 만족한다
  - ③ 별로 만족하지 않는다 ☞ 2-1
  - ④ 전혀 만족하지 않는다 ☞ 2-1

2-1. 급식의 질에 만족하지 못하는 이유는 무엇입니까?

- ① 식재료의 낮은 질
  - ② 식단의 영양학적 불균형
  - ③ 영유아 기호를 고려하지 않음
  - ④ 음식의 간이 적절치 않음
  - ⑤ 기타( )
3. 기관에서 이루어진 자녀의 식사 여부와 식사량을 확인하십니까?
- ① 매번 확인 한다
  - ② 가끔 확인 한다
  - ③ 전혀 확인하지 않는다

4. 기관에서 제공되는 급식관리에 어느 정도 만족 하십니까?

	① 매우 만족	② 만족	③ 불만족	④ 매우 불만족
1) 급식에 대한 전반적 만족도				
2) 급식 시설 및 설비				
3) 위생상태				
4) 식단(영양)				
5) 식생활(식사예절) 지도				
6) 급식비				

5. 기관에서 제공되는 식단에 불만이 있으시다면 어떤 부분에 가장 불만이 있습니까?

- ① 영양식단이 아니다
- ② 아이들 기호가 반영되지 않았다
- ③ 영유아에게 적절한 식단이 아니다
- ④ 자연식이 아니다
- ⑤ 메뉴 가지 수가 적다
- ⑥ 급식비에 비해 빈약하다
- ⑦ 불만 없음

6. 급식 후(기관의 식생활 지도 후) 자녀의 식 행동의 변화가 있었다면 어떤 것이 변화(하)였습니까?

- ① 식사 전 손 씻기
- ② 편식교정
- ③ 식사예절
- ④ 식사 후 정리정돈
- ⑤ 기타( )
- ⑥ 변화 없음

7. 급식과 관련하여 가정에서 아동에게 식사예절이나 주의사항 등에 대한 사전 급식지도를 하셨습니까?
- ① 지도가 거의 없었음
  - ② 아이가 기관의 급간식 얘기할 때 추가 설명하는 정도였음
  - ③ 기관에서의 식사예절을 설명하였음
  - ④ 가정과 기관의 식사의 차이를 설명하고 기관에서의 식사예절을 설명하였음

### 3. 급식에 대한 요구도

1. 유치원·어린이집에서 급식 시행 시 다음 사항에 대해 교사의 지도가 필요하다고 생각하십니까? (필요한 정도를 점수에 따라 체크해 주십시오.)

	① (매우 필요함)	② (필요함)	③ (불필요함)	④ (매우 불필요함)
1) 먹기 전 손 씻기				
2) 꼭꼭 씹어 먹기				
3) 스스로 먹기				
4) 골고루 먹기				
5) 식사 중 장난치지 않기				
6) 바른 자세로 식사하기				
7) 소리 내지 않고 먹기				
8) 즐겁게 식사하기				
9) 숟가락, 젓가락 바르게 사용하기				
10) 식사 후 정리정돈				
11) 식사 후 이 닦기				

2. 현재 자녀가 다니고 있는 기관의 급식에서 우선적으로 개선해야 할 점을 2가지만 선택해 주십시오.

1순위	2순위

- ① 우수한 식재료 사용
  - ② 균형 잡힌 식단 구성/영양기준 준수
  - ③ 조리시설의 위생관리
  - ④ 맛
  - ⑤ 영양교육
  - ⑥ 배식량
  - ⑦ 아이들의 기호 반영
3. 자녀가 기관에서 정기적으로 영양교육을 받고 있습니까?
- ① 그렇다
  - ② 아니다
  - ③ 잘 모르겠다
4. 급간식 준비와 배식 과정 등에 참여할 의사가 있습니까?
- ① 있다
  - ② 없다

5. 귀하께서는 급식이나 영양, 식생활에 관한 학부모 교육에 참여한 적이 있습니까?

- ① 있다 ☞ 6
- ② 없다 ☞ 5-1

5-1. 귀하께서는 급식이나 영양, 식생활에 관한 학부모 교육이 이루어진다면 참여할 의사가 있습니까?

- ① 있다
- ② 없다

6. 앞으로의 영양교육에서 자녀를 위해 꼭 다루어져야 한다고 생각하는 것을 2가지만 골라 기입해 주십시오

<b>1순위</b>	<b>2순위</b>
------------	------------

- ① 올바른 식습관
- ② 영양과 질병
- ③ 균형 잡힌 식품 섭취
- ④ 체중관리
- ⑤ 안전한 식품의 섭취
- ⑥ 바른 식사 예절 확립
- ⑦ 영양소의 역할

7. 양질의 급식제공을 위해 추가적으로 급식비를 부담해야 할 때 귀하께서 생각하는 적정 추가 급식비용은 얼마라고 생각하십니까? (학부모 부담 금액)

- ① 월 1만원 이하
- ② 월 2만원 이하
- ③ 월 3만원 이하
- ④ 월 4만원 이하
- ⑤ 월 5만원 이하
- ⑥ 월 5만원 초과

8. 급식 질 향상을 위한 우선 요건은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 안전한 식재료
- ② 균형잡힌 식단
- ③ 아동의 기호고려
- ④ 기관의 위생관리
- ⑤ 기타 ( )

9. 기관에서의 급간식 운영 개선과 발전을 위해 필요한 것은 무엇입니까?

- ① 시설·설비의 현대화
- ② 영양사 및 조리인력 지원
- ③ 학부모의 비용 부담 완화
- ④ 학부모의 급간식 관리 참여
- ⑤ 전체 급식비 중 식재료비 기준 설정
- ⑥ 기타( )

#### 4. 일반사항

1	연령	① 20대 ② 30대 ③ 40대 ④ 50대 ⑤ 60세 이상
2	성별	① 남 ② 여
3	직업	① 전문직 ② 공무원 및 회사원 ③ 자영업 ④ 서비스업 ⑤ 생산직 ⑥ 주부 ⑦ 기타 (                    )
4	자녀의 성별	① 남 ② 여
5	자녀의 연령	① 6개월 이전 ② 6개월 이후 ③ 만 1세 ④ 만 2세 ⑤ 만 3세 ⑥ 만 4세 ⑦ 만 5세 이상

설문에 응답해 주셔서 감사합니다.

기관명		응답자 성명	
연락처		조사일시	
면접원 성명		답례품 수령확인	



연구보고 2014-15

---

## 육아지원기관의 급·간식 운영 실태 및 개선 방안

---

**발행일** 2014년 12월  
**발행인** 우남희  
**발행처** 육아정책연구소  
**주 소** 서울시 종로구 율곡로 33 안국빌딩 7층, 8층, 10층, 11층  
전화: 02) 730-7070  
팩스: 02) 730-3313  
<http://www.kicce.re.kr>  
**인쇄처** (사)한국시각장애인연합회 031) 906-7735

---

보고서 내용의 무단 복제를 금함.

ISBN 978-89-97492-92-3 93330