

연구보고 2017-04



KICE

Korea Institute of Child Care and Education

유치원 급식 운영관리 지침 개발

도남희 최정화 박상신

Korea Institute of Child Care and Education

Korea
Institute of ChildCare and Education

육아정책연구소
Korea Institute of Child Care and Education

연구보고 2017-04

유치원 급식 운영관리 지침 개발

도남희 최정화 박상신

육아정책연구소
Korea Institute of Child Care and Education

머 리 말

가족구조가 핵가족으로 변화하고 여성의 취업률이 높아지면서 아이들은 예전과 달리 일찍부터 가정이 아닌 기관에서 생활하는 시간이 많아지고 있다. 또한 보편적 무상지원으로 유치원의 취원율은 증가세에 있다. 이렇듯 유치원 이용 시간이 확대되면서 많은 유아들이 유치원에서 1일 1회의 급식과 1회 이상의 간식을 섭취하고 있다. 과거의 교육 중심의 유치원에서 방과 후 과정이 많아지면서 유치원은 보육을 함께 제공해야 하는 변화에 직면하게 되었다.

이러한 유치원의 역할 변화 속에서 하루 종일 유치원에 머무는 유아의 영양과 건강을 생각하지 않을 수 없다. 특히, 영유아기는 성장의 급등기로서 신체적인 성장과 발달이 급속도로 진행되며 이 시기의 식생활과 영양은 이후의 신체적 건강과 식습관 형성에 지속적인 영향을 미치게 되므로 유치원에서의 급·간식은 매우 중요하다.

본 연구는 교육부가 요청한 ‘유치원 급식 운영관리 지침’ 개발을 하는데 목적이 있었으며 기존의 2012년 ‘유치원 급식 운영 관리 지침서’를 검토하여 2017년 현 상황에 맞춰 수정·보완하고자 하였다. 그리하여 본 연구는 유치원의 급·간식 운영을 효율적으로 관리할 수 있도록 이전의 선행연구와 기존 자료 및 연구 결과를 파악하였으며 현장과 전문가들의 검토를 거쳐 기능성과 실용성을 살리어 쉽게 볼 수 있는 지침서를 발간하고자 하였다.

그러므로 본 연구를 통해 개발된 「유치원 급·간식 운영관리 지침서」가 우리나라 유치원의 급·간식 운영 관리에 도움이 되고 유아들의 건강한 식생활 형성에 이바지 할 수 있기를 기대하면서 그동안 연구에 참여하고 지원해주신 모든 분들께 감사를 드린다.

2017년 11월

육아정책연구소

소장직무대행 **이미화**

차 례

요약	1
I. 서론	7
1. 연구의 필요성 및 목적	7
2. 연구 내용	8
3. 연구 방법	8
4. 연구의 제한점	9
II. 연구 배경	10
1. 유치원 현황	10
2. 유치원 급식 관련 규정 및 지침	13
3. 급·간식 운영 관리와 평가	21
4. 선행연구	25
III. 유치원 급식 운영관리 지침서 개발	27
1. 지침서 개발 과정	27
2. 최종 지침서(2017)의 특징	33
3. 주요 내용 구성	34
참고문헌	37
부록	41
부록 1. 유치원 급·간식 운영 관리 지침서	43

표 차례

〈표 I-3-1〉 전문가 의견수렴 개요	8
〈표 II-1-1〉 연도별 유치원 시설 수와 이용 아동 수	10
〈표 II-1-2〉 설립주체별 유치원 이용 아동 수(2016)	11
〈표 II-1-3〉 정원 규모 별 유치원 설치 현황	11
〈표 II-1-4〉 유치원 유형별 급식 인력 및 시설 배치 현황	12
〈표 II-1-5〉 방과 후 이용률 추이: 2006-2015	12
〈표 II-2-1〉 유치원 급·간식 관련 주요 법령	19
〈표 II-3-1〉 기존 지침서 비교	21
〈표 II-3-2〉 유치원 평가의 급·간식지표	23
〈표 II-3-3〉 제4주기 유치원 평가 항목과 요소	23
〈표 II-3-4〉 제4주기 유치원 평가 공통지표 평가요소 및 방법	24
〈표 III-1-1〉 지침서 내용 선정(초안)	29
〈표 III-1-2〉 세부내용과 기능적 요소	30
〈표 III-3-1〉 유치원 급·간식의 이해 내용	34
〈표 III-3-2〉 영양 관리 내용	35
〈표 III-3-3〉 위생 관리 내용	35
〈표 III-3-4〉 안전 관리 내용	36
〈표 III-3-5〉 부록 내용	36

그림 차례

[그림 Ⅲ-1-1] 검토 자료	27
[그림 Ⅲ-1-2] 삽화 및 사진 활용 자료	31
[그림 Ⅲ-1-3] 지침서 개발과정	32
[그림 Ⅲ-1-4] 표지 및 일부 내용 제시	32

요 약

1. 서론

가. 연구의 필요성 및 목적

- 가족구조와 문화의 변화, 여성 취업률 증가, 보편적 무상지원 실현으로 유치원 취원율은 증가세를 보임.
 - 전국의 유치원 수는 8,987개이며, 70만 4,138명의 유아가 재원중임(2016년 기준).
 - 방과 후 과정 운영 유치원 역시 증가세로, 99.6%의 유치원이 방과 후 과정을 제공 중이며, 67.7%의 유아가 이용 중임(2016년 기준).
 - 유아들의 유치원 이용률 증가는 머무는 시간 확대로 이어져 대다수 유아들이 일1회의 급식이나 2회의 간식을 섭취 중임.
 - 유아들은 급·간식을 통해 영양공급, 식습관 형성, 식생활 안전을 경험하기 때문에 급·간식의 중요성이 증대됨.
- 영유아기는 성장의 급등기로서 급속도의 신체적 성장 및 발달이 진행되며 이시기 형성된 식습관과 영양이 이후의 신체적 건강 및 식습관 형성에 지속적 영향을 미침.
 - 이러한 중요성에도 불구하고 반일제 교육기관이라는 인식 및 초등학교 병설로 설립·운영되는 공립유치원이 대다수를 차지한다는 이유로 상대적으로 낮은 관심을 받아옴.
 - 방과 후 과정 및 돌봄 기능 확대로 유아가 유치원에 머무르는 시간이 증가하게 되었고, 급·간식 제공의 문제점 파악 및 개선 노력에 대한 수요가 증가함.
- 최근 급식비 세부 산출 기준 부재 등으로 인해 식품비 과소 지출로 부실 급식 우려가 증가하고 있으며, 식재료 개별 구매로 인한 품질관리 곤란 및 급식비 유용 등의 문제가 보고됨.
 - 「학교급식법」 내 식재료, 영양관리 및 위생·안전 기준은 초등학교 이상을 대상으로 하기 때문에 유치원 급·간식에 대한 적용 기준이 부재하며 이는 유아를 대상으로 연령에 적합한 급·간식 제공에 어려움을 야기함.

– 법령개정에 앞서 유아를 위한 급·간식 제공 기준 및 지침 마련이 시급함.

- 따라서, 유치원 급식 관련 실태를 확인하여 2012년 제작된 ‘유치원 급식 운영관리 지침서’를 현장 요구를 중심으로 개선·보완할 필요성이 제기되며, 영양이 높고 안전한 급식 제공을 위한 기초자료 제공이 본 연구의 목적임.

나. 연구 내용

- 유치원 급식과 관련된 선행연구와 지침서 등을 검토함.
- 유치원 급식 운영 관리를 위한 주요 현황과 주제들을 분석함.
- 유치원 급식 운영관련 의견을 반영하여 지침서 내용을 구성함.
- 유치원 급식 운영관리 지침서를 개정함.

다. 연구 방법

- 관련 문헌 연구, 관련자 간담회 및 전문가 자문회의 개최, 기존연구 분석 실시 및 공동연구진 확보를 통한 지침서 개정·보완.

라. 연구의 제한점

- 급식 운영 관리와 관련된 주요 주제들을 중심으로 법령과 제도 및 이미 발행된 지침서 등의 기존자료를 사용함.

2. 연구배경

가. 유치원 현황

- 유치원의 시설과 이용 아동 현황
 - 유치원은 총 8,987개원이고 70만 4,138명이 이용 중이며 이는 지속적인 증가추세임.
 - 2012년 5세아 누리과정과 무상 보육을 기점으로 개원 수와 이용 아동 수는 큰 폭으로 증가하고 있음.
 - 국·공립 유치원이 전체의 약 52%로 수는 더 많으나, 이용 유아수는 사립이 전체의 76%를 차지할 정도로 큰 차이가 있음.

- 100명 미만 규모의 유치원이 전체의 약 69%를 차지하며 20명 이하 규모는 약 25%를 차지함.
- 국립유치원은 50~99명, 80~99명, 100~149명으로 골고루 분포되어 있으며, 공립은 20인 미만이 가장 많고, 사립의 경우 50명 이상이 약 86%를 차지, 다른 유형에 비해 큰 규모를 보임.
- 유치원의 92.6%가 집단 급식소로 등록되어 있으며 식당을 보유한 유치원은 53.0%임.
- 전국 유치원 내 영양사는 3,024명이며 조리사는 3,937명으로 상대적으로 조리사의 배치 비율이 낮은 편임.
- 이는 병설이나 사립법인의 영양사 및 조리사가 타 상위기관과 공유되는 대상일 것으로 추측됨.
- 2016년 현재 99.6%의 유치원이 방과 후 과정을 운영 중임.

나. 유치원 급식 관련 규정 및 지침

- 유치원 급식은 다양한 영역에 걸쳐 성장기의 중요한 발달과업을 경험하는 유아를 대상으로 교육기관에서 행해지는 주요 활동임에도 불구하고, 단일체계 법령의 대상이 아닌 다양한 법령의 교차적용을 받고 있어, 발달적 특수성이 충족되지 못하고 있음.
- 유치원의 급·간식 관련 규정은 제공대상과 환경의 특수성으로 인해 「유아교육법」, 「식품위생법」, 「어린이식생활안전관리특별법」, 「영유아보육법」, 「학교급식법」, 「학교보건법」, 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」, 「축산물 가공처리법」 및 「산업안전보건법」 등 다양한 영역의 법령에 걸쳐 명시되어 있음.

다. 급·간식 관련 운영 관리와 평가

- 급·간식 관리 운영 관리
 - 유치원에서의 바람직한 급식과 급식환경의 질적 향상 및 효율적인 급식 운영을 위해 교육부와 식품의약품안전처에서는 “유치원 급식 운영관리 지침서”와 “어린이 급식관리지침서”를 제공하고 있음.
- 급·간식 운영 평가

- 교육부는 2004년 유아교육법을 제정할 때 유치원 평가 근거를 마련하여 1주기('08~'10년), 2주기('11~'13년), 3주기('14~'16)를 거쳐 올해 4주기('17~'19) 유치원 평가를 실시중임.

라. 선행연구

- 유치원 조리실 및 식당과 관련한 구체적 시설·설비에 대한 법령 마련 및 공립병설유치원에서 유아용 별도 식당 구비가 필요함을 주장(김은영 외 2009)
- 유치원 급식의 영양 및 위생관리, 영양사 및 조리인력, 급식비 단가 등에 대한 실태와 제언을 제시함(김혜련 외, 2010).
- 급식 담당자의 위생관리 지식을 높이고 식중독 안전성 확보를 위해 엄격한 기준 마련 및 종사원들의 정기 건강 진단, 조리원의 개인 위생관리 수준 향상 필요(주나미 외, 2011)
- 유치원 급식 운영 실태조사를 통해 유치원 급식 운영 관리 지침서를 개발한 연구가 진행되었음(김은설 외, 2012).
- 현실성 있는 급간식비 책정 및 제반 시설설비 정비 노력 요구(도남희 외, 2014)

3. 유치원 급식 운영관리 지침서 개발

가. 지침서 개발 과정

- 자료 검토 및 전문가 의견 반영
 - 급식관련 자료 검토
 - 기존 유치원 급식 운영관리 지침서를 보완·개정하기 위한 목적으로 비슷한 시기 간행된 주요 자료의 콘텐츠를 참고함: 유치원 급식 운영관리 지침서(교육부·육아정책연구소, 2012), 보육시설 급식운영관리 매뉴얼(보건복지부, 2010), 어린이 급식관리지침서(식품의약품안전처, 2013).
 - 가독성 및 디자인 요소 참고를 위해 지역아동센터 건강급식 길라잡이(지역아동센터 등, 2012) 및 건강·안전 관리 길라잡이(교육부·충청남도 교육청, 2015)를 참고함.
 - 전문가 의견 반영

- 학계 및 현장 전문가의 의견을 적극 반영하여, 지침서의 기능성, 가독성, 최소 기준 마련의 방향성을 설정하였고, 유치원 내에서 쉽게 해결하기 어려운 식단 구성 및 급식종사자의 명료한 업무 지침 마련에 주안을 둠.

□ 지침서 내용 선정

– 내용 선정

- 간결성과 가독성에 초점을 두어 유치원 급식의 이해, 영양관리, 위생관리, 안전관리 영역별로 내용을 단순화하고 체계화함.

– 초안 작성

- 기존 자료 분석 후 선정된 작성 양식에 의거 주요 내용을 중심으로 내용 구성 및 집필 시도함.

– 세부 내용과 기능적 요소 추가

- 내용의 차별화와 기능성을 높이기 위해 내용 구성 시에 “본문”, “관련법 규정”, “기억해주세요!”, “Tip! 참고하세요!”, “알아두세요!”, “좀 더 자세히!” 및 “주의” 등을 제시함.

– 삽화·사진 구성

- “집단급식소 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2009)”과 “어린이 급식관리 지침서(2017)”, “건강·안전 관리 길라잡이(교육부·충청남도 교육청, 2015)”, “학교급식 학부모 모니터단(2017)”의 삽화를 허가를 받아 출처를 밝혀 활용함.

□ 최종 지침서 개발

- 관련 선행연구 검토 후, 전문가 의견 수렴과정을 통해 설정된 방향성을 중심으로 5차에 걸친 검토과정을 통해 최종지침서를 발간함.

나. 최종 지침서(2017)의 특징

□ 기능적인 면을 강조함.

□ 실무내용을 강화함.

□ 유치원 연령에 맞는 영양관리에 중점을 둠.

□ 최근 이슈가 되고 있는 저염 및 저당 식단을 강조함.

□ 알레르기가 있는 유아들을 위한 대체식단 구성에 대한 도움을 제공함.

- 물질안전보건자료의 중요성과 안전사고 예방을 다룸.

다. 주요 내용 구성

- 유치원 급·간식의 이해

- 유치원 급·간식의 필요성 및 특징, 식생활 지도로 구성됨.

- 영양 관리

- 한국인영양섭취기준을 적용하여 유아 영양관리 기준을 새롭게 구성하였으며, 실제 식단 작성법과 같은 실무 내용 중심으로 구성함.
 - 식단 구성 시 참고할 수 있는 다양한 웹사이트 및 이용방법을 제시함.
 - 1인 1회 분량을 제시하여 배식의 적정량 제공을 용이하게 함.
 - 계절별 식단과 이벤트 식단을 추가하여 유치원 행사에 도움이 되게 구성함.
 - 최근 강조되고 있는 저염 및 저당 식단 구성에 필요한 정보를 제공함.
 - 알레르기 유아 식생활 관련 영양 정보를 추가함.

- 위생 관리

- 위생관리의 필요성을 제시하고 이를 위한 위생시설·설비기준을 소개함.
 - 조리사나 교사의 건강 관련 개인위생을 설명하고 조리 단계 별 위생관리 항목들을 제시함.
 - 조리순서에 따른 위생관리 사항을 강조하였으며, 식재료 보관방법, 위생관리 및 조리사 개인 위생관리 중요성을 부각함.

- 안전 관리

- 조리실에서의 안전관리의 중요성을 제시하고, 물질안전보건자료(MSDS) 관련 내용을 설명하였으며, 안전사고의 종류, 원인 및 예방대책을 제시함.

- 부록

- 현장에서 필요한 행정 서식자료를 포함, 유치원 급식과 평가에 필요한 법규별로 정리하여 급식 운영관리 전반에 참고할 수 있도록 구성함.

I. 서론

1. 연구의 필요성 및 목적

가족구조와 가족문화의 변화, 여성의 취업률 증가와 보편적 무상지원의 실현(도남희·김진미, 2014: 9)으로 인해 유치원의 취원율은 증가세에 있다. 2016년 기준 유치원은 8,987개원이 설치되어 70만 4,138명(교육부, 2016)의 유아가 이용하고 있다. 또한 방과 후 과정을 운영하는 유치원의 수도 많아지면서 2016년 기준 방과 후 과정 운영율은 99.6%, 이용 아동 비율은 67.7%에 다다르고 있다(김정숙·이윤진·조예운, 2016). 이러한 유치원의 이용 증가와 이용 시간이 큰 폭으로 증가하고 유치원에 머무는 시간이 길어지면서 유치원에서 많은 유아들이 하루 1회의 급식이나 2회의 간식을 섭취하고 있다. 이러한 급식과 간식을 통해서 유아들은 영양 공급, 식습관과 식생활 안전 등을 경험하고 학습하게 되므로 유치원에서 급·간식은 중요한 영역으로 자리 잡아가고 있다(도남희·김진미, 2014: 9).

영유아기는 성장의 급등기로서 신체적인 성장과 발달이 급속도로 진행되며 이시기의 식습관과 영양은 이후의 신체적 건강과 식습관 형성에 지속적인 영향을 미치게 되므로 급·간식은 중요하다(도남희·김진미, 2014: 9). 그러나 유치원은 반일제 교육기관으로 인식되어 온 경향이 있었고 많은 수를 차지하는 공립 유치원은 초등학교 병설로 설립·운영됨으로써 유치원이 관리하는 급식에 대한 관심은 상대적으로 낮았다(도남희·김진미, 2014: 9). 그러나 유치원이 방과 후 과정과 돌봄의 기능이 확대되고 유아가 유치원에 머무는 시간이 길어짐으로써 급·간식 제공의 문제점 파악과 지속적인 개선노력이 필요하다(김은설·이영미·김문정, 2012).

그런데, 최근 급식비 세부 산출 기준 부재 등으로 인해 식품비 과소 지출로 부실 급식우려가 있으며 식재료 개별 구매로 인한 품질관리 곤란 및 급식비 유용 등 문제(연합뉴스, 2016)가 야기되기도 하였다. 또한, 「학교급식법」 내 식재료, 영양관리 및 위생·안전 기준은 초등학교 이상을 대상으로 규정하고 있어 유아·유치원에 대한 적용 기준이 부재하므로 성장기에 있는 유치원의 유아들에게 연령에 맞는 급·간식을 제공하는데 있어 어려움이 있다. 그러므로 법령개선에 앞서 현장에서 유치원 유아에 맞는 급식과 간식을 제공하기 위한 기준과 지침이 꼭 필요하다.

이에 유치원 급식 관련 실태를 확인하여 2012년 제작된 ‘유치원 급식 운영관리 지침서’를 현장의 요구를 반영하여 개선·보완할 필요가 있어 이를 수행하고 보다 영양이 높고 안전한 급식 제공을 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

2. 연구 내용

2012년 제작된 ‘유치원의 급식 운영관리 지침서’를 현장의 요구를 반영하여 개선·보완하기 위해 수행된 본 연구의 내용은 다음과 같다.

- 첫째, 유치원 급식과 관련된 선행연구와 지침서 등을 검토한다.
- 둘째, 유치원 급식 운영 관리를 위한 주요 현황과 주제들을 분석한다.
- 셋째, 유치원 급식 운영관련 의견을 반영하여 지침서 내용을 구성한다.
- 넷째, 유치원 급식 운영 관리 지침서를 개정한다.

3. 연구 방법

본 연구를 수행하기 위해 관련 문헌 연구를 시작으로 관련자 간담회 및 전문가 자문회의 개최, 기존연구 분석을 실시하였다. 도출된 결과를 토대로 유치원 급식 운영 관리 지침서 개선 및 보완을 수행하기 위한 공동연구진을 확보하였으며, 지속적인 논의를 통해 지침서를 개정·보완하였다.

〈표 1-3-1〉 전문가 의견수렴 개요

자문 유형	회 차	일 시	대 상
전문가 자문회의	1차	2017. 8. 24	학계 전문가 1인
	2차	2017. 8. 28	학계 전문가 1인
정책연구실무협의회	1차	2017. 10. 23	교육부 담당자 2인
	2차	2017. 11. 1	교육부 담당자 2인
현장전문가 심층면담	1차	2017. 10. 23	교장1인, 교감1인, 주임교사1인(이상 병설유치원)
	2차	2017. 10. 23	사립유치원 원장1인
	3차	2017. 11. 1	원장1인 및 조리사(이상 사립유치원)
	4차	2017. 11. 3	영양사 5인, 조리사 3인
전문가 서면검토	1차	2017. 10. 20	학계 전문가 2인, 정책연구전문가 1인
	2차	2017. 11. 6	학계 전문가 2인, 병설유치원 원장 1인

4. 연구의 제한점

본 연구는 기존의 유치원 급식운영 관리 지침서(2012)의 개정과 보완이 주요 과제 이므로 급식 운영 관리와 관련된 주요 주제들을 중심으로 법령과 제도 및 이미 발행된 지침서 등의 기존 자료를 사용하였다.

II. 연구 배경

1. 유치원 현황

가. 유치원의 시설과 이용 아동 현황

유치원은 8,987개원으로 70만 4,138명이 이용하고 있는 것으로 나타났으며 유치원의 수와 이용 아동이 지속적으로 증가하고 있음을 알 수 있다. 특히, 2012년 5세아 누리과정과 무상 보육을 기점으로 유치원 시설 수와 이용 아동의 수는 이전의 천명 단위에서 만명 단위로 크게 증가하고 있음을 알 수 있다.

〈표 II-1-1〉 연도별 유치원 시설 수와 이용 아동 수

단위: 개소, 명

연도	유치원 수	유치원 아동 수
2005	8,275	541,603
2006	8,290	545,812
2007	8,294	541,550
2008	8,344	537,822
2009	8,373	537,361
2010	8,388	538,587
2011	8,424	564,312
2012	8,538	612,794
2013	8,678	658,188
2014	8,826	652,546
2015	8,930	682,553
2016	8,987	704,138

주: 교육통계연보의 시설 수와 이용 아동수를 각 년도에 따라 재구성함.

자료: 한국교육개발원(2016). 교육통계연보.

이러한 유치원의 증가 추이와 함께 유치원 유형별 이용 아동을 살펴보았다. 살펴본 결과 국·공립유치원이 약 52%로 사립유치원보다 많으나 유치원 이용 아동은 사립 유치원 아동이 전체 유치원 아동의 76%를 차지하고 있어 국·공립유치원에 다니는 아동보다 사립유치원에 다니는 아동의 수가 훨씬 많음을 알 수 있다.

〈표 11-1-2〉 설립주체별 유치원 이용 아동 수(2016)

단위: 개소(%), 명(%)

유형	합계	국립	공립	사립
유치원 수(개소)	8,987	3	4,693	4,291
비율(%)		(0.03)	(52.2)	(47.8)
아동 수(명)	704,138	258	170,091	533,789
비율(%)		(0.04)	(24.2)	(75.8)

자료: 한국교육개발원(2016). 교육통계연보.

구체적으로 유치원은 100명 미만이 약 69% 정도이며 20명 이하는 약 25% 정도에 이른다. 국립유치원은 50~99명, 80~99명, 100~149명이 골고루 분포되어 있으며, 공립유치원은 20인 미만이 가장 많고 20~79명이 대부분이며, 사립유치원은 50명 이상이 약 86% 정도로 사립유치원의 규모가 다른 유형에 비해 큰 편이다.

〈표 11-1-3〉 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 (%)	8987 (100)	2287 (25.4)	1187 (13.2)	583 (6.5)	1508 (16.8)	608 (6.8)	1422 (15.8)	754 (8.4)	638 (7.1)
국립 (%)	3 (100)	-	-	-	1 (33.3)	1 (33.3)	1 (33.3)	-	-
공립 (%)	4693 (100)	2134 (45.4)	930 (19.7)	403 (8.5)	795 (16.8)	108 (2.2)	293 (6.2)	55 (1.2)	33 (0.7)
사립 (%)	4291 (100)	153 (3.6)	257 (6.0)	180 (4.2)	712 (16.6)	502 (11.7)	1183 (27.6)	699 (16.3)	605 (14.1)

자료: 교육부(2016). 교육통계 연보

다음은 유치원의 시설 배치와 급식 인력에 대해 살펴보았다. 교육부(2013) 자료에 의하면 유치원의 92.6%가 집단 급식소로 등록하고 있으며 식당을 보유하고 있는 유치원은 53.0%로 나타났다. 또한 유치원의 영양사와 조리사를 살펴보면, 영양사는 3,024명이고 조리사는 3,937명으로 나타났다. 100인 이상의 유치원이 2,814개원인 것으로 볼 때, 영양사의 배치는 적절한 것으로 보이나 조리사의 경우는 2016년 현재 전체 유치원 8,987개원과 비교할 때 상대적으로 낮은 비율로 생각된다. 이러한 비율로 볼 때 병설유치원이나 사립법인의 영양사와 조리사를 초등학교 등의 상위 기관과 공유하는 경우가 많기 때문인 것으로 추측된다.

〈표 II-1-4〉 유치원 유형별 급식 인력 및 시설 배치 현황

단위: 명(%)

구분	계(%)	집단급식소	식당 보유	영양사 배치	조리사
총계	8,562(100.0)	7,928(92.6)	4,541(53.0)	3,024(35.3)	3,937(46.0)
국립	3(.0)	3(100.0)	2(66.7)	1(33.3)	1(33.3)
공립단설	192(2.2)	180(93.8)	153(79.7)	124(64.6)	98(51.0)
공립병설	4,324(50.5)	4,072(94.2)	3,496(80.9)	281(6.5)	283(6.5)
사립	4,043(47.2)	3,673(90.8)	890(22.0)	2,618(64.8)	3,555(87.9)

자료: 교육부(2013). 유치원급식실시현황. 교육부 내부 자료를 재구성

한편 방과 후 과정을 운영하는 유치원은 2006년 73.3%였으나 2016년에는 99.6%로 거의 모든 유치원이 방과 후 과정을 실시하고 있는 것으로 나타났다. 이처럼 유치원에 머무는 시간이 지속적으로 증가함에 따라 방과 후 과정 이용률도 증가 추세를 알 수 있다. 추이를 살펴보면 2006년 25.4%에 불과하였으나 2010년은 52.6%로 절반이 이용하였으며 방과 후 과정비를 지원하기 시작한 2012년부터는 62.0%로 크게 증가했음을 알 수 있다. 2012년 이후는 지속적으로 증가하여 2016년에는 67.7%가 이용하고 있는 것으로 나타났다.

〈표 II-1-5〉 방과 후 이용률 추이: 2006-2015

단위: %

구분	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2016
방과 후 과정 운영	73.3	82.6	90.9	95.5	98.1	97.6	98.1	98.0	97.2	99.6
방과 후 과정 이용률	25.4	28.3	36.1	44.8	52.6	47.4	62.0	62.8	67.5	67.7

주: 2015년 방과 후 과정 운영 및 이용률은 자료 부재로 수치가 제외됨.

자료: 최은영 외(2015). 2015 유아교육정책의 성과와 과제. 육아정책연구소 p. 47

교육부(2016). 2016 유치원 방과 후 과정 현황. 내부자료.

출처: 김정숙·이운진·조예운(2016). 유치원 방과 후 과정 효율화 연구. p. 52의 <표 III-2-1> 표 재인용함.

2. 유치원 급식 관련 규정 및 지침

「유아교육법」(시행 2017. 6. 22)의 제2조(정의)에 따르면 “유아”란 만 3세부터 초등학교 취학 전까지의 어린이를 말하며(제1호), “유치원”이란 유아의 교육을 위하여 이 법에 따라 설립·운영되는 학교를 말한다(제2호). 즉, 유치원에서 행해지는 유아교육 제반활동은 「유아교육법」을 따르며 원내에서 이루어지는 급식 운영도 예외일 수 없다.

유치원 급식은 다양한 영역에 걸쳐 성장기의 중요한 발달과업을 경험하는 유아를 대상으로 교육기관(「교육기본법」 제9조)에서 이루어지는 주요 활동임에도 불구하고, 주요법인 「유아교육법」 내에서 한 개의 조항만으로 건강검진과 동시에 간단히 언급되고 있는 실정이다(유아교육법 제17조(건강검진 및 급식) 제2호, 제3호). 하위 체계인 유아교육법 시행규칙 제3조에서 급식시설 및 설비기준에 관한 세부규정을 제시하고 있지만, 발달·위생·안전 등과 같은 다면적 지원이 요구되는 유치원 급식의 특수성을 충족시키지 못하고 있다.

따라서 유치원 급식 운영과 관련된 관계 법령을 면밀히 검토하기 위해서는 다양한 영역의 법령, 즉, 「유아교육법」, 「식품위생법」, 「어린이식생활안전관리특별법」, 「영유아보육법」, 「학교급식법」, 「학교보건법」, 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」, 「축산물 가공처리법」 및 「산업안전보건법」의 다각적 분석이 필수적이다. 이 장에서는 유치원 급·간식과 관련된 주요 법령들을 살펴보고, 효율적이고 안전한 유치원 급식이 시행될 수 있는 법 개정 및 보완의 필요성을 도출해 본다.

가. 유아교육법

유치원의 급·간식 관련 규정은 제공대상과 환경의 특수성으로 인해 「유아교육법」, 「식품위생법」, 「어린이식생활안전관리특별법」, 「영유아보육법」, 「학교급식법」, 「학교보건법」, 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」, 「축산물 가공처리법」 및 「산업안전보건법」 등 다양한 영역의 법령에 걸쳐 명시되어 있다. 이 중 가장 기본이 되는 「유아교육법」에서는 “원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식을 할 수 있다(제17조 제2항)”의 조항을 통해 유치원 급식운영을 법적 근거를 제시하고 있다. 또한, 하위 법령체계인 「유아교육법 시행규칙」에서 급식 시설과 설비기준에 관한 구체적 기준을 명문화하고 있다. 주요 내용은 조리실 설치 및 운영지침, 설비·기구 관리 요령, 식품보관실 설치 및 운영을 다루고 있

고, 해당 법에서 규정하지 않는 사항에 대해서는 「식품위생법 시행규칙」 제96조 및 별표 25에 제시된 집단급식소 시설기준을 따를 것을 명시하고 있다. 유치원 급·간식 제공은 유치원 내에서 이루어지는 중요한 활동이며, 유치원 운영의 근간이 「유아교육법」에 근거하고 있음에도 불구하고, 해당 법 제정 당시 반일제 교육기관으로써 유치원이 기능할 것을 기대했던 사회적 분위기에 의해 급·간식 제공이 명문화되지 못한 제한점이 있다.

나. 식품위생법

유치원 급식이 발달 단계에 적합한 식재료의 조리와 공급을 주된 목적으로 하며, 주요법인 「유아교육법」에서 제한된 규정만을 제공하고 있기 때문에, 급식 운영관련 구체적 규정은 「식품위생법」의 적용을 받는다. 「식품위생법」에서는 식품관련 위해 방지 및 식품영양의 질적 향상이라는 설립취지에 부합하여 유치원 급식 운영에 관한 제반사항을 집단급식소라는 용어를 통해 구체적으로 규정하고 있다. 「식품위생법」 제2조 제12호에 의하면, “집단급식소”란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나(가. 기숙사, 나. 학교, 다. 병원, 라. 「사회복지사업법」 제2조 제4호의 사회복지시설, 마. 산업체, 바. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 사. 그 밖의 후생기관 등)에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설을 말하는데, 유치원은 이에 해당되는 기관으로서 관련법을 따르고 있다.

유치원 급식과 관련된 「식품위생법」 조항을 구체적으로 살펴보면, 동법 제40조에서는 유치원 급식 시설 종사자의 건강진단의무를 고지하고 있어, 유치원에서 이루어지는 급식과정에서 건강관련 안전사항의 법적 근거를 마련해주고 있다. 또한 식품접객업 영업 관련 종사자의 식품위생교육 수용 의무를 고지한 제41조를 통해 중요 정보 숙지 최신화의 중요성을 알리고 있다. 유치원 급식이 지니는 대상 연령의 발달적·영양적 민감성은 적절한 식단을 구상하고 조직하는 영양사(제52조)와 이를 실제 조리로 발전시키는 조리사(제51조)의 업무 지침과 직접적인 관련이 있다.

제51조에서는 집단급식소 운영자의 조리사 배치 의무를 다루고 있는데, 조리사 배치의 예외 규정 또한 언급하고 있다. 제51조 제1항에 의하면 집단급식소 운영자와 대통령령으로 정하는 식품접객업자는 조리사를 두어야 하는데, 집단급식소 운영자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우 배치 예외 대상에 해당되는 바, 이는 유치원 기관운영자가 조리사 면허를 취득한 경우도 포함한다. 실제 유치원 운영

과정에서, 비용관리를 포함하는 다양한 이유로 적용될 수 있는 조항이고, 부실 급식으로 연결될 수 있는 가능성이 존재한다는 측면에서 주의 깊게 관리할 필요성이 야기된다. 제52조에서 이와 유사하게 집단급식소 운영자의 영양사 배치의무와 해당 영양사의 포괄적 직무가 제시되고 있다(2011년 6월7일 신설). 영양사는 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 위생적 관리, 집단 급식소의 운영일지 작성 그리고 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육 등의 제반사항을 관리하고 규율하는 직무를 수행한다. 급식 운영의 전 단계를 망라하는 주요한 업무임에도 불구하고, 집단 급식소 운영의 일반적 규정에 기술된 내용이므로 유치원 급식 운영에 적용 시 면밀한 주의·검토·구체화가 요구된다. 최근 발생한 집단급식관련 사고¹⁾에서 알 수 있듯이, 집단급식은 안전·위생 관련 사고가 발생할 경우 그 파급효과가 막대하기 때문에 식품위생법에서는 식중독에 관한 조사 보고에 주의를 기울일 것을 강조하고 있다(제86조, 제87조).

다. 어린이 식생활안전관리 특별법

「어린이 식생활안전관리 특별법」은 증가하고 있는 유아의 식생활 건강관련 수요를 충족하고자 제정된 법령으로 유아가 섭취하는 식품에 대한 영양학적 염려를 기반으로 시행된다는 측면에서 유치원 급·간식과 밀접한 관련을 맺고 있다. 제2조(정의)와 제4조(다른법률과의 관계)에서 나타나 있듯이, 「아동복지법」에 해당되는 아동을 대상으로 유관 법령, 즉, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」 및 「초·중등교육법」과 연계되어 적용되고 있다. 제3장에서는 어린이 기호식품관리를 다루고 있는데, 고열량·저영양 식품의 영양성분 기준 고시(제8조) 조항의 경우 최근 중요하게 부각되고 있는 소아비만과 같은 어린이 섭식장애 유발 식품에 대한 신중한 주의를 강조하고 있다.

급식 대상 유아의 다양한 영양적 수요 및 특수성에도 불구하고, 집단 급식이 갖는 제도적 성격으로 인해 개별적 특이사항 및 주의사항이 충분히 수용되지 못해온 상황을 고려하여 「어린이 식생활안전관리 특별법」에서는 제4장 올바른 식생활 정보 제공 등의 항목을 통해 일괄적 식품공급으로 인해 발생할 수 있는 문제 상황에 대한 유의사항을 제시하고 있다(제11조(영양성분표시), 제11조의2(알레르기 유발 식

1) 급식용 식재료업체, 식위생법 위반 수두록(큐키뉴스)

<http://www.kukinews.com/news/article.html?no=491903>에서 2017. 11. 6 인출.

품 표시)). 또한, 동법 제5장 어린이급식관리지원센터에서는 소규모 유치원과 같이 체계적이고 안전한 급식관리 시행에 어려움이 있는 기관에 대한 중앙연합적 관리 센터의 모델 운영 제시를 통해 자칫 유아의 안전한 식습관 형성 관리의 사각지대에 놓일 수 있는 집단에 대한 제도적 지원을 안내하고 있다.

라. 영유아보육법

「영유아보육법」은 제정 취지 및 적용 대상 기관의 측면에서 「유아교육법」과 상이하나 발달적 지원을 수반하는 유사 연령을 대상으로 적용되는 점에서 탐색의 유의성을 지닌다. 총 56개 조항 중 어린이집 급식운영과 관련된 언급이 있는 조항은 단 한 개에 불과한데(제33조 <급식관리> 어린이집의 원장은 영유아에게 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 균형 있고 위생적이며 안전한 급식을 하여야 한다. 개정 2011. 6. 7.), 이는 상위법 체계의 법제적 특성, 법 도입 시점의 유아의 건강한 식습관에 대한 인식을 고려하더라도 지속적인 보완·발전이 시급한 부분이라 할 수 있다. 현행 법 체계에서 단체 급식이란 서비스 대상 집단의 식품 섭취에 초점이 맞춰진 것이 아닌, 운영주체의 환경 및 관할부처의 관리에 무게가 실려 있어, 유아를 대상으로 이루어지는 급식 운영에 있어 반드시 간과되지 말아야 할 부분에 대한 일괄적 체계가 형성되지 않아 현장의 큰 혼란을 야기할 가능성이 높다. 비록 「영유아보육법 시행규칙」 제3조를 통해 급식시설 및 설비기준의 개괄적 기술을 제시하고 있으나 안전이나 관리, 영양의 경우 누락되었거나 다른 법령에 의존하고 있는 문제점을 안고 있다.

마. 학교급식법

「학교급식법」은 「초·중등교육법」 제2조 제1호에서 제4호에 해당하는 학교를 대상으로 시행되는 법률이나, 교육기관에 재학 중인 학생들의 건전한 심신 발달 및 식생활 개선을 목적으로 설립된 법안인 동시에 유아 교육기관과 연령 상 발달적으로 연계된 유사성에 기인하여 유치원 급식과의 관련성을 찾아볼 수 있다. 「학교급식법」의 경우 시행 역사 및 적용 기관의 방대함으로 인해 비교적 다양한 영역을 상술하고 있다. 제2장에서 본격적으로 학교급식 시설 및 설비 기준에 대하여 언급하고 있는데, 급식시설과 설비(제6조), 영양교사의 배치(제7조) 등의 조항은 병설유치원의 급식관리 영역과 직·간접적으로 관련을 맺고 있다. 또한, 제3장에서 기술되는

항목의 경우 식재료 관리 근거(제10조), 영양관리 의무(제11조), 위생 및 안전관리(제12조) 등, 유치원 급식 운영의 중점 관리 사항과 그 궤를 같이 하고 있다. 그러나 유아의 경우, 「학교급식법」의 적용을 받는 급식 대상과 비교하여 소화 능력, 발달 단계 차이에 따른 영양학적 수요 상이 등 차별적 접근의 필요성이 제기된다.

법령 적용 대상에 따른 맞춤형 수요를 충족시키는 입법의 적절성은 동법 제17조에 잘 나타나 있다. 제17조(생산품의 직접사용 등)에 의하면, “학교에서 작물재배·동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다”고 고지하고 있는데, 이는 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」과 같은 유관 법령과의 충돌보다, 학교라는 물리적 공간에서 발생하는 행위에서 파생하는 특수성을 존중한 결과라 볼 수 있다. 텃밭재배를 통해 공급된 농작물의 경우, 상업 작물 재배과정에서 노출된 위험성을 최소화하려는 시도에도 불구하고, 관계 법령의 위반을 사유로 유치원 급식에서의 직접적 사용이 금지되고 있다. 단체 급식에 공급되는 식품의 안전한 출처확인 절차를 파괴하려는 관점이 아닌, 유치원 급식이 수반하는 발달적 특수성 고려의 측면에서 중요한 시사점을 제공한다.

바. 학교보건법

학교 보건관리의 제반사항을 관할하는 「학교보건법」의 경우, 제2조(정의)에 의거 「유아교육법」 제2조 제2호, 즉, 유치원을 적용대상으로 규정하여 유아의 건강증진 관리 의무의 법제적 근거를 마련하고 있다. 동법 제4조에서 학교의 환경위생 및 식품위생에 관하여 명시하고 있는데, 제1항의 경우 조리실과 배식 공간에 적용가능한 적절한 급식 환경 조성 의무(“학교의 장은 교육부령으로 정하는 바에 따라 교사 안에서의 환기·채광·조명·온도·습도의 조절, 상하수도·화장실의 설치 및 관리, 오염공기·석면·폐기물·소음·휘발성유기화합물·세균·먼지 등의 예방 및 처리 등 환경위생과 식기·식품·먹는 물의 관리 등 식품위생을 적절히 유지·관리하여야 한다. 개정 2013.3.23.”)를 제2항에서는 식품위생관리 문서화 의무(“학교의 장은 제1항에 따라 교사 안에서의 환경위생 및 식품위생을 적절히 유지·관리하기 위하여 교육부령으로 정하는 바에 따라 점검하고, 그 결과를 기록·보존 및 보고하여야 한다. 개정 2013.3.23.”)를 포함한다.

사. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 및 축산물 가공처리법

「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」과 「축산물 가공처리법」은 유치원 급식 운영 과정 중 식재료 구매와 직접적 관련이 있으며 유아의 건강한 먹거리 섭취라는 사회적 관심과 맞물려 최근 관리·감독이 강화되고 있는 추세이다. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」의 경우, 유치원 급식은 제2조(정의)의 제6호에서 정의하는 “집단급식소”에 해당되며 다른 법률에 우선하여 이 법의 적용을 받는다(제3조, 다른법률과의 관계). 유치원 급식 운영과 관련하여 주목할 사항은 제5조 제3항이며(“식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우<조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다. 이하 같다>에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지<쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다>를 표시하여야 한다. 다만, 「식품산업진흥법」 제22조의2에 따른 원산지인증의 표시를 한 경우에는 원산지를 표시한 것으로 보며, 쇠고기의 경우에는 식육의 종류를 별도로 표시하여야 한다. 개정 2015.6.22.”), 이는 유치원 급식 관련 법령의 개정방향이 운영기관에 효율적인 운영지침을 제공해야 할 의무도 포함하고 있음을 시사한다.

아. 산업안전보건법

「산업안전보건법」에서는 집단급식소 설치 및 운영과정에서 발생할 수 있는 재해 발생 요인을 점검·예측하여 안전하고 쾌적한 작업환경 마련에 중점을 두고 있다. 동법 제24조 보건조치 항목은 급식 작업 환경에서 발생할 수 있는 건강장해 요인을 언급하고 있는데 제5호에서는 급식관련 종사자의 신체 건강에 유의할 것을 강조하고 있으며(단순반복작업 또는 인체에 과도한 부담을 주는 작업에 의한 건강장해), 제6호의 경우 물리적으로 쾌적한 환경 조성(환기·채광·조명·보온·방습·청결 등의 적정기준을 유지하지 아니하여 발생하는 건강장해)에 힘쓸 것을 제시하고 있다. 또한, 화학물질 및 이를 함유한 제제를 다루는 상황과 관련하여 최근 그 위험성에 대한 주의가 강화됨에 따라 관련조항(제41조. 물질안전보건자료의 작성·비치 등. 개정 2013. 6. 12.)을 개정·신설하여 재해 위험 요인 근절 방안을 강구할 것을 명시하고 있다.

이상에서 살펴본 바와 같이, 유치원 급식은 운영 대상의 발달적 특수성을 고려하

여 일관되고 체계적인 법제적 지원이 필수임에도 불구하고, 교육 환경 변화의 시의성이 반영되지 않은 복합적 법령의 교차 적용으로 인해, 서비스 제공 대상 및 주체 양방향 모두의 수요가 충분히 반영되지 못하는 문제점이 지적되고 있다. 더욱이, 최근 유아들이 유치원에서 머무르는 시간이 증가하는 환경에서 중요성이 더욱 부각되고 있는 간식 제공의 경우 관계법령의 부재가 더욱 심각하여, 시급한 대책마련이 요구되는 실정이다. 소화능력과 같이 아직 신체적 능력이 충분히 발달하지 못한 유아의 경우, 급식만으로 필요한 영양을 제공하는 것이 불가능하므로, 적절한 시간차를 두어 안전하고 건강한 간식을 섭취해야 하는 것이 중요하다. 이러한 맥락에서, 적절한 영양 공급 및 건강한 식습관 형성을 도모할 수 있는 급·간식 지침서의 개발·보급의 필요성이 절실하다.

〈표 II-2-1〉 유치원 급·간식 관련 주요 법령

법령	조항	내용
유아교육법	제17조 2항	“원장은 교육하고 있는 해당 유치원의 유아에게 적합한 급식을 할 수 있다.”
	동법 시행규칙	급식 시설 및 설비기준 관련 구체적 기준 마련
식품위생법	제2조 제12호	“집단급식소”란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 다음 각 목의 어느 하나(가. 기숙사, 나. 학교, 다. 병원, 라. 「사회복지사업법」 제2조 제4호의 사회복지시설, 마. 산업체, 바. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 사. 그 밖의 후생기관 등)에 해당하는 곳의 급식시설로서 대통령령으로 정하는 시설
	제40조	유치원 급식 시설 종사자의 건강진단의무 고지
	제41조	식품접객업 영업 관련 종사자의 식품위생교육 수용 의무
	제51조	조리사 업무 지침 명시(조리사 배치 의무 포함)
	제52조	영양사 업무 지침 명시(영양사 배치 규정 포함)
	제86조, 제87조	식중독 조사 및 보고
어린이 식생활안전 관리특별법	제2조, 제4조	「아동복지법」에 해당되는 아동을 대상으로 유관 법령(「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」 및 「초·중등교육법」)과 연계되어 적용
	제8조	고열량·저영양 식품의 영양성분 기준 고시

(표 II-2-1 계속)

법령	조항	내용
어린이 식생활안전 관리특별법	제11조, 제11조의 2	영양성분표시 의무 고지 및 알레르기 유발 식품 표시
	제5장	어린이급식관리지원센터 규정 제공
영유아보육 법	제33조	“어린이집의 원장은 영유아에게 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 균형 있고 위생적이며 안전한 급식을 하여야 한다.”
학교급식법	제6조	급식시설과 설비
	제7조	영양교사의 배치
	제10조	식재료 관리 기준
	제11조	영양관리 의무
	제12조	위생 및 안전관리
	제17조	“학교에서 작물재배·동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다.”
학교보건법	제2조	유아의 건강 증진 관리 의무
	제4조	학교의 환경위생 및 식품위생
농수산물 의 원산지 표시에 관한 법률 및 축산물 가공처리법	제5조 제3항	“식품접객업 및 집단급식소 중 대통령령으로 정하는 영업소나 집단급식소를 설치·운영하는 자는 대통령령으로 정하는 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 판매·제공하는 경우(조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우를 포함한다. 이하 같다)에 그 농수산물이나 그 가공품의 원료에 대하여 원산지(쇠고기는 식육의 종류를 포함한다. 이하 같다)를 표시하여야 한다. 다만, 「식품산업진흥법」 제22조의2에 따른 원산지인증의 표시를 한 경우에는 원산지를 표시한 것으로 보며, 쇠고기의 경우에는 식육의 종류를 별도로 표시하여야 한다.”
산업안전보 건법	제24조	보건조치 항목
	제41조	물질안전보건자료의 작성·비치

자료: 법제처 국가법령정보센터 홈페이지 <http://www.law.go.kr/main.html> 에서 2017. 11. 6 인출 후 재구성함.

3. 급·간식 관련 운영 관리와 평가

가. 급·간식 관리 운영 관리

유치원에서의 바람직한 급식과 급식환경의 질적 향상 및 효율적인 급식 운영을 위해 교육부와 식품의약품안전처에서는 “유치원 급식 운영관리 지침서”와 “어린이

급식관리지침서”를 제공하고 있다.

2012년 개정된 유치원 급식 운영관리 지침서(육아정책연구소, 2012)는 유아 영양 관리, 위생안전관리(조리 전 단계), 위생안전관리(조리 및 조리 후 단계), 안전관리의 네 부분으로 구성되어 있다. 한편, 어린이 급식관리지침서(2017)는 식품의약품안전처 식생활안전과에서 발행된 급식관리 안내서로써 2016년 개정된 내용으로 배포되고 있다. 「아동복지법」에서 사용되는 ‘어린이’, 즉 18세까지의 청소년을 포함하는 확장된 연령층을 위한 건강 급식 환경 조성을 위해 출간된 지침서로써, 영양 및 식단 관리, 단계별 급식관리, 위생관리, 안전관리 및 시설·설비의 설계의 6장으로 구성되어 있으며, 해당 영역별로 별첨 자료를 제시하고 있다.

기존의 두 지침서의 내용을 분석하기 위해 <표 II-3-1>에 각 장과 세부 내용을 구체적으로 제시하였다. 이를 통해 두 지침서 간 내용 구성의 차이를 비교할 수 있다. 각 장의 내용을 비교해 보면, 유치원급식 운영관리 지침서는 조리 전·후의 안전 관리에 대한 세심한 점검과 영양 관리에 집중하는 경향을 나타내고 있으나 어린이 급식관리지침서는 전반적인 급식 관리의 제 분야를 시설·설비에서 식단구성과 식생활지도까지의 일련의 과정에 대한 내용 등의 포괄적인 내용을 다루고 있음을 알 수 있다.

<표 II-3-1> 기존 지침서 비교

유치원급식 운영관리 지침서(2012) ¹⁾		어린이 급식관리지침서(2017) ²⁾	
목차	내용	목차	내용
1장. 유아 영영관리	<ul style="list-style-type: none"> ● 유아 영양관리의 필요성 ● 영양관리 계획 ● 식단관리 계획 ● 급식 및 간식의 적정량 ● 유아 식생활 관련 영양 정보 	1장. 영양 및 식단 관리	<ul style="list-style-type: none"> ● 성장시기별 영양관리 ● 영양섭취기준 ● 영양 계획 및 식단관리 ● 위해가능 영양성분 저감화 및 식생활 지도 ● 어린이 영양 및 식품 문제
2장. 위생안전관리 (조리 전 단계)	<ul style="list-style-type: none"> ● 위생관리의 필요성 ● 위생적인 시설 설비 ● 개인위생 관리 ● 식재료 위생관리(구매, 검수) 	2장. 단계별 급식관리	<ul style="list-style-type: none"> ● 식수예측 ● 표준레시피 ● 구매 ● 보관 및 저장 ● 전처리 및 조리 ● 검식 ● 배식

(표 II-3-1 계속)

유치원급식 운영관리 지침서(2012) ¹⁾		어린이 급식관리지침서(2017) ²⁾	
목차	내용	목차	내용
3장. 위생안전관리 (조리 및 조리 후 단계)	<ul style="list-style-type: none"> •작업 위생관리(전처리 작업, 교차오염 방지, 조리작업, 검식, 보존식, 배식) •급식기구 세척 및 소독 •설비 및 환경위생 관리 	3장. 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> •식중독 •개인위생 •작업 공정별 위생관리 •시설·설비 위생관리 •HACCP 시스템에 의한 위생관리 •위생 지도·점검
4장. 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> •안전관리의 의의 •작업공정별 주요 위험요인 및 예방대책 	4장. 안전관리	<ul style="list-style-type: none"> •안전관리의 의의 •작업공정별 주요 위험요인 및 예방대책 •안전사고 유형별 주요원인 및 예방대책
		5장. 시설·설비의 설계	<ul style="list-style-type: none"> •기본 설계 방향 •시설·설비 설계기준 •급식설비 •급식기기 •집기류 및 식기류 •급식규모별 설계 기준 및 표준안

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

2)식품의약품안전처(2016). 어린이 급식관리지침서 목차와 내용 정리.

출처: 도남희·김진미(2014). 육아지원기관의 급·간식 실태 및 개선방안. 육아정책연구소. p. 43의 <표 II-3-5>을 발췌하여 수정하여 재구성함.

나. 급·간식 운영 평가

교육부는 2004년 유아교육법을 제정할 때 유치원 평가 근거를 마련하여 1주기('08~'10년), 2주기('11~'13년), 3주기('14~'16)를 거쳐 올해 4주기('17~'19) 유치원 평가는 “유치원·어린이집 평가체계 통합방안”으로 제시하였다. 4주기 계획을 통해 유치원과 어린이집의 평가체계를 연계 통합하여 객관성과 일관성을 제고하고자 하였고 학부모의 평가 결과 정보에 기초한 선택이 가능하도록 지원하였다. 이전 3주기 평가지표 보다는 축소 조정되었으나 급식영역은 유사하였고 평가지표가 3가지 평가 항목으로 구체화되었다. 전반적으로 영양관리와 위생관리가 주요 평가 내용으로 구성된 특징을 보인다.

〈표 II-3-2〉 유치원 평가의 급·간식지표

평가영역(항목수)	평가지표(항목수)	평가항목
Ⅲ. 건강 및 안전 (15)	3-2. 급·간식(3)	1. 영양의 균형을 고려한 급·간식을 제공하고 있다.
		2. 식자재의 구입·보관 및 조리공간을 위생적으로 관리하고 있다.
		3. 조리 및 배식과정을 청결하고 위생적으로 관리하고 있다.

자료: 교육부(2017). 제4주기 유치원평가 중앙연수, p. 21.

제4주기 유치원 평가항목 및 요소는 제3주기와 비교하여 보다 구체적 방식으로 기술되고 있으며, 평가요소 또한 증가하였다. 총족(Y)/미충족(N)의 정량화된 항목을 제시함으로써 이전의 정성평가에서 정량평가로 평가 방식이 변경된 특징을 보이며, 제시된 지표 및 항목 수 또한 증가하였다.











〈표 II-3-3〉 제4주기 유치원 평가 항목과 요소

평가항목	평가요소
1. 영양의 균형을 고려한 급·간식을 제공하고 있다.	유아의 연령 및 영양 균형을 맞춘 식단이 수립되어 있고, 식단에 따른 급·간식을 제공한다.
	인스턴트 식품보다 자연식품 위주로 급·간식을 제공한다.
	유아의 연령 특성을 고려한 급·간식(크기, 맛, 조리형태 등)을 제공한다.
	충분한 양의 급·간식을 제공한다.
2. 식자재의 구입·보관 및 조리공간을 위생적으로 관리하고 있다.	식품 알레르기 질환에 대한 지침을 마련하여 실행한다.
	신선한 식자재를 구입하여 사용한다.
	유통기한 경과 식자재가 없다.
	식자재를 위생적으로 보관한다.
3. 조리 및 배식과정을 청결하고 위생적으로 관리하고 있다.	조리실 공간(바닥, 벽, 천장 등)을 청결하게 유지한다.
	조리실 내 시설·설비(개수대, 조리대, 식기수납장, 가스레인지, 후드, 환풍기, 주방가전 등)을 청결하게 유지한다.
	조리 시 앞치마, 머릿수건, 조리실 전용 신발이나 위생화를 착용한다.
	조리가 위생적으로 이루어진다.
	식기류(컵 등)와 조리실 비품(조리도구, 행주 등)을 위생적으로 관리한다.
1회 조리된 음식은 당일 소모하고 재배식하지 않는다.	
배식과정이 위생적으로 이루어진다.	
마실 물, 우유 등을 위생적으로 관리한다.	








자료: 교육부(2017). 제4주기 유치원평가 중앙연수, pp. 66-70.

유치원 평가 공통지표를 구체적으로 살펴보면 급·간식과 관련된 건강·안전 영역의 경우 총 15항목으로 구성되어 있으며, 이 중 급·간식 관련 항목은 총 3항목의 15요소로 구성된 특징을 나타낸다. 첫 번째로 제시된 영양 관련 항목은 총 5개의 요소로 구성되어 있고, 식자재와 관련한 5개 요소, 조리 및 배식 관련 6개의 요소로 항목이 구성이 되었다. 이러한 요소들은 충족 평가 항목에 의해 평가지표의 등급이 결정되며 이후 산출된 개별 영역의 지표수에 따라 영역의 등급이 결정된다. 제4주기 유치원 평가 공통지표 평가방법(안)에 대한 구체적인 평가지표별 평가 요소 및 방식은 다음 표에 제시되어 있다.

〈표 11-3-4〉 제4주기 유치원 평가 공통지표 평가요소 및 방법

평가요소	평가방법	설 명(확인자료)	충족여부
유아의 연령 및 영양 균형을 맞춘 식단이 수립되어 있고, 식단에 따른 급·간식을 제공한다.		식단표, 계획과 식단 일치도	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
인스턴트 식품보다 자연식품 위주로 급·간식을 제공한다.		급·간식 식단표 및 제공기록, 인스턴트 식품	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
유아의 연령 특성을 고려한 급·간식(크기, 맛, 조리형태 등)을 제공한다.		음식물의 크기, 온도, 간	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
충분한 양의 급·간식을 제공한다.		추가배식 가능	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
식품 알레르기 질환에 대한 지침을 마련하여 실행한다.		알레르기 조사 기록, 안내자료, 배려식단	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
신선한 식자재를 구입하여 사용한다.		식자재의 외관, 색상, 냄새	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
유통기한 경과 식자재가 없다.		유통기간 확인	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
식자재를 위생적으로 보관한다.		온도에 맞는 보관	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
조리실 공간(바닥, 벽, 천장 등)을 청결하게 유지한다.		이물질, 냄새유발	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
조리실 내 시설·설비(개수대, 조리대, 식기수납장, 가스레인지, 후드, 환풍기, 주방가전 등)을 청결하게 유지한다.		각 시설설비의 청결정도	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N

(표 II-3-4 계속)

평가요소	평가 방법	설 명(확인자료)	충족여부
조리 시 앞치마, 머릿수건, 조리실 전용 신발이나 위생화를 착용한다.		위생복과 위생모	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
조리가 위생적으로 이루어진다.		손관리, 바닥사용, 맛보기 시 숟가락	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
식기류(컵 등)와 조리실 비품(조리도구, 행주 등)을 위생적으로 관리한다.		사용 후 세척, 도마 관리, 컵 사용 등	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
1회 조리된 음식은 당일 소모하고 재배식하지 않는다.		당일 소모 원칙	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
		교사와 조리원 면담	
배식과정이 위생적으로 이루어진다.		식탁, 개별 배식 도구 위생	<input type="checkbox"/> Y <input type="checkbox"/> N
마실 물, 우유 등을 위생적으로 관리한다.		끓인 물, 생수 제공, 우유보관	<input type="checkbox"/> Y
			<input type="checkbox"/> N

자료: 교육부(2017). 제4주기 유치원평가 중앙연수, p. 21.

4. 선행연구

유치원의 급·간식 운영과 관련한 선행연구들을 찾아보았으나 영역별로 다양하지 않았다. 최근 진행된 연구들 중 시사점이 있는 것들을 중심으로 간단히 정리하였다.

김은영·김진경·최경숙·조운주·조혜주·안진(2009)의 연구에서는 유치원 조리실 및 식당과 관련한 구체적 시설·설비에 대한 사례조사 결과를 제공하고 위생적이고 효율적인 급·간식을 제공을 위한 시설·설비 관련 법령이 마련되어야 할 것을 제시하였고 공립병설유치원에서 유아용 별도 식당 구비가 필요하다는 선구적 주장을 하였다.

김혜련·곽노성·김어지나·조영연 등이 진행한 연구(2010)는 유치원 급식의 영양 및 위생 관리, 영양사 및 조리인력, 급식비 단가 등에 대한 실태와 제언 등을 포괄적으로 제시하였다. 연구 결과에 의하면, 단독 조리시설을 구비한 공립유치원이 많지 않고 급식 인력 확보가 부족하며, 많은 수의 사립유치원이 집단급식소로서 신고가 되어 있지 않아 관리 대상이 되지 못하고 있음을 지적했다(김혜련 외, 2010). 또한 위

생 관리를 위한 설비가 잘 되어 있지 않고 교사에 대한 위생교육이 필요하며, 병설 유치원의 경우 유아에 맞는 식단과 배식에 어려움이 있으며 급식 관리를 위한 전담 기구 설치와 급식 평가 시스템의 강화 필요성에 대한 제안을 하였다(김혜련 외, 2010).

또한 주나미·이애량·최정화·윤지영(2011)은 ‘유치원 급식 실태 조사 및 안전한 급식제공 방안연구’에서 현장 방문 관찰을 통한 유치원 급식운영 및 급식환경을 조사하여 위생실태를 알아보았다. 조사 결과, 급식 담당자의 위생관리 지식을 높이고 식품 안전사고를 방지하기 위해 엄격한 기준이 마련되어야 할 것과 종사원들의 개인 위생관리 수준 향상 등이 필요하다고 지적하였다(주나미 외, 2011).

그리고 김은설·이영미·김문정(2012)은 유치원 급식 운영 실태조사를 통해 유치원 급식 운영 관리 지침서를 개발하였다. 유치원 실태조사를 통해 유치원의 종일반 운영 여부, 급식 관리를 위한 조리사의 비율, 시설·설비 준수와 직영 여부 등을 알아보았다(김은설 외, 2012). 그리고 이러한 실태조사를 바탕으로 유아의 영양기준에 맞는 영양관리와 위생 관리 및 안전관리에 중점을 둔 현장에서 사용할 수 있는 지침서를 개발하였다(김은설 외, 2012).

한편 도남희·김진미(2014)는 어린이집과 유치원의 급·간식 운영 관련 법령과 제도를 탐색하고 다양한 조사를 실시하여 개선방안을 제안하였다. 먼저 양질의 급·간식을 제공하기 위한 현실성 있는 급·간식 비용을 책정해야 한다고 주장하였다(도남희 외, 2014). 두 번째는 영양적으로 균형 잡힌 양질의 급간식의 제공을 위해서는 시설 설비의 정비와 전제되어야 한다고 주장했다(도남희 외, 2014). 세 번째는 제반 규정을 정비하여 현장에서 손쉽게 적용하고 받아들일 수 있는 점검체계와 평가를 제공해야 한다는 것을 제시하였다(도남희 외, 2014). 마지막으로 재정적 지원 및 규정의 정비와 함께 직접 현장에서 영유아의 급·간식 제공을 담당하는 영양사와 조리 인력에 대한 지원이 수반되어야 한다고 하였다(도남희 외, 2014).

유치원 급·간식운영과 관련한 선행연구들을 살펴보면 유치원 급·간식 운영의 필요성, 시설·설비와 전문 인력의 배치를 통한 위생관리와 영양관리, 식중독 예방을 위한 안전관리의 중요성 및 관련 규정 정비와 평가 시스템에 대한 필요성 등이 제기되었다.

Ⅲ. 유치원 급식 운영관리 지침서 개발

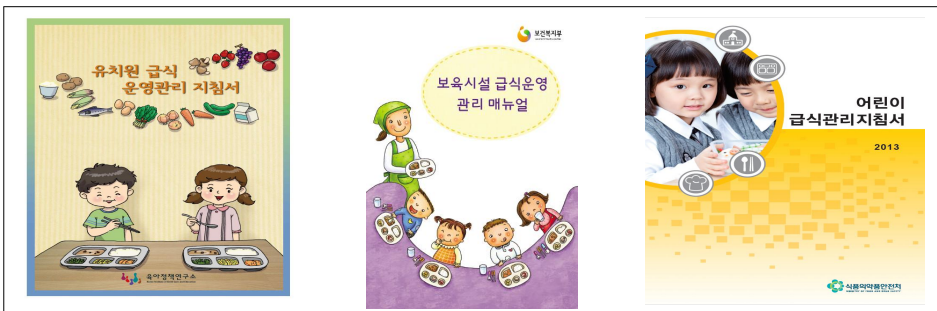
1. 지침서 개발 과정

가. 자료 검토 및 전문가 의견 반영

1) 급식관련 자료 검토

기존의 유치원 급식 운영 관리 지침서를 보완·개정하는 것이므로 비슷한 연령대의 급식 운영에 관한 주요 자료들을 참고하였다. “유치원 급식 운영관리 지침서(교육부·육아정책연구소, 2012)”, “보육시설 급식운영관리 매뉴얼(보건복지부, 2010)”, “어린이 급식관리지침서(식품의약품안전처, 2013)”등을 참고하여 관련 콘텐츠를 검토하였다.

또한 지침서의 가독성을 높이고 이전의 관련 내용을 담고 있는 지침서들의 구성과 삽화 등의 디자인적 요소들을 참고하기 위해 “지역아동센터 건강급식 길라잡이(지역아동센터 등, 2012)”, “건강·안전 관리 길라잡이(교육부·충청남도 교육청, 2015)” 등의 자료를 활용하였다.



자료: (좌)교육부·육아정책연구소(2012). 유치원 급식 운영관리 지침서 표지,
(가운데)보건복지부(2010). 보육시설 급식운영관리 매뉴얼 표지,
(우)식품의약품안전처(2013). 어린이 급식관리지침서 표지.

[그림 Ⅲ-1-1] 검토 자료

2) 전문가 의견 반영

기존의 유치원 급식 운영관리 지침서에 대한 현장의 급식전문가와 학계 전문가들의 지침서의 방향성에 대한 의견을 모색한 결과는 다음과 같다.

첫째, 지침서의 기능적인 면으로서 유치원 또는 유치원의 조리실 등에서 언제나 손쉽게 볼 수 있는 책자 형태를 요구 하였다.

둘째, 내용적인 면으로는 가독성을 높일 수 있도록 그림과 사진들로 구성되는 지침서를 선호하였다. 또한 많은 내용을 제시하기 보다는 현장에서 꼭 필요한 실무적인 내용으로 구성을 원하였다.

셋째, 현장에서 원장, 영양사 또는 조리사들의 이해도가 달라 주요한 내용을 전달 하는데 어려움이 있으므로 지침서에 명시하여 원장과 급식 전문가들이 반드시 준수해야 하는 내용으로 구성하여 유치원의 최소 기준이 되도록 원했다.

넷째, 유치원에서 해결하기 어려운 저염, 저당과 알레르기 식단에 대한 구체적인 예와 대처 방법을 원하였다.

다섯째, 영양사와 조리사의 업무를 명시하고 서로의 업무를 이해하여 급·간식의 효율적인 운영에 도움이 되는 정보가 많이 제공되기를 원했다.

나. 지침서 내용 선정

1) 내용 선정

기존에 간행된 급·간식관리 관련 지침서 자료 검토 결과를 토대로 손쉽게 이용하고 이해하기 쉽도록 지침서의 간결성과 가독성을 높이기 위해 노력하였다. 특히, 유치원 급·간식관리 업무 담당자(원장, 조리종사자, 교사)가 다양한 현장에서 효과적으로 활용할 수 있는 내용을 중심으로 구성하였다. 그리하여 급식운영 관리 관련하여 공통된 내용 요소로서 유치원 급식의 이해, 영양관리, 위생관리, 안전관리 영역별로 단순화하고 체계화하였다.

〈표 III-1-1〉 지침서 내용 선정(초안)

영역	주제
1. 유치원 급식의 이해	유치원 급식의 필요성 유치원 급식의 특징
2. 영양관리	영양 관리의 필요성 영양 기준량 식단계획 식품 알레르기
3. 위생관리	위생관리의 필요성 시설 설비기준 개인위생 구매 및 저장 조리 배식 기구 등의 세척 소독 환경 위생
4. 안전관리	안전관리의 필요성 안전사고 관리







2) 초안 작성

선행연구와 기존의 지침서와 매뉴얼을 토대로 선정된 지침서의 작성 양식에 따라 앞서 선정된 내용을 중심으로 내용 구성과 집필을 시작하였다. 초안은 각 장별로 한글로 구성한 후 작성양식에 내용을 삽입하여 완성하였다. 그리고 내부 연구진과 교육부의 검토를 거쳐 지침서의 주제와 세부내용을 자세히 서술하였다.

3) 세부 내용과 기능적 요소 추가

초안을 작성하여 여러 번의 검토를 거친 후 지침서의 내용 중의 중요도와 상식 등의 정보 구분 등을 위해 차별화가 필요하였다. 이러한 지침서 내용의 차별화와 기능성을 높이기 위해 내용 구성 시에 “본문”, “관련법 규정”, “기억해주세요!”, “Tip! 참고하세요!”, “알아두세요!”, “좀 더 자세히!” 및 “주의” 등을 제시하였다. 이러한 기능적 요소를 추가하여 가독성을 높이고 활용도를 높이고자 하였다.

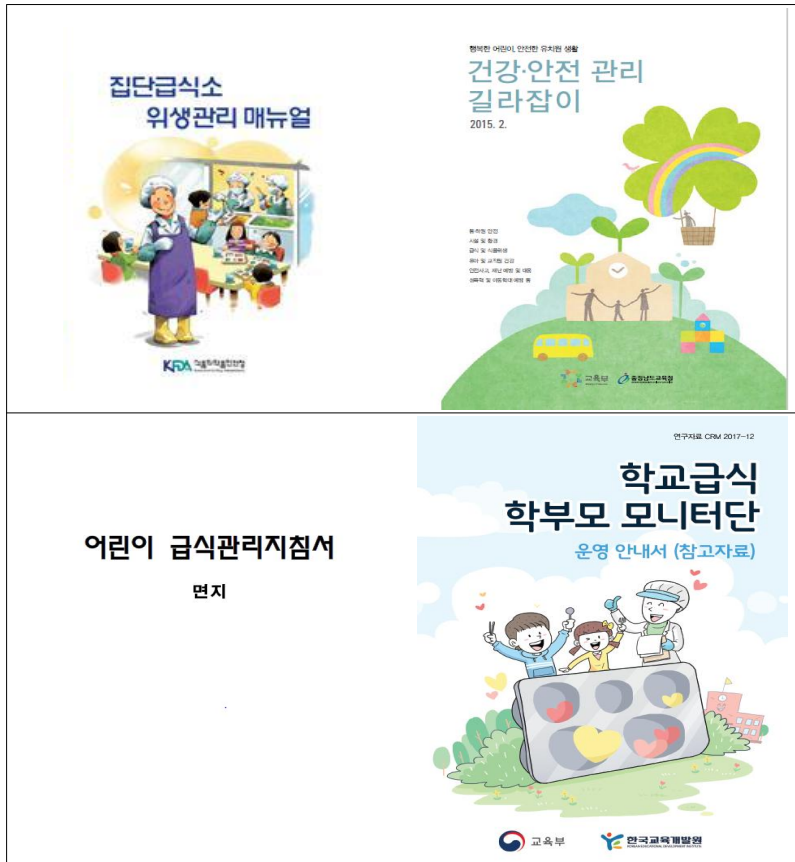
〈표 III-1-2〉 세부내용과 기능적 요소

구성	관련 아이콘	내용
본문	소제목 및 사각 불릿 표시	체계화된 내용에 따라 세부 교육 내용을 알기 쉽게 정리하여 구성
관련법 규정	 관련법 규정	반드시 인지해야 하는 급·간식 관련 법 규정을 명시
기억해주세요!	 기억해주세요!	잊기 쉬운 내용을 강조하여 정리
Tip! 참고하세요!	 Tip! 참고하세요!	지침서 활용자의 능동적 정보 확장 능력 확대
알아두세요!	 알아두세요!	본문 내용 중 반드시 기억해야하는 내용을 강조
좀 더 자세히!	 좀 더 자세히!	본문 내용에 대한 이해력을 높이기 위해 보다 전문적인 정보 제공
주의	 주의!	안전사고관련 각별한 주의가 요구되는 항목 강조

자료: 본 연구에서 제작한 최종지침서에서 발췌. 부록 참조.

4) 삽화·사진 구성

지침서 내용에 대한 흥미 및 이해력을 높이기 위해 삽화 및 사진으로 구성하였고 이를 위해 “집단급식소 위생관리 매뉴얼(식품의약품안전처, 2009)”과 “어린이 급식 관리지침서(식품의약품안전처, 2017)”, “건강·안전 관리 길라잡이(교육부·충청남도 교육청, 2015)”, “학교급식 학부모 모니터링단(교육부·한국교육개발원, 2017)”의 삽화 등의 사용여부를 담당 부서에 요청, 허가를 받아 출처를 밝혀 활용하였다.

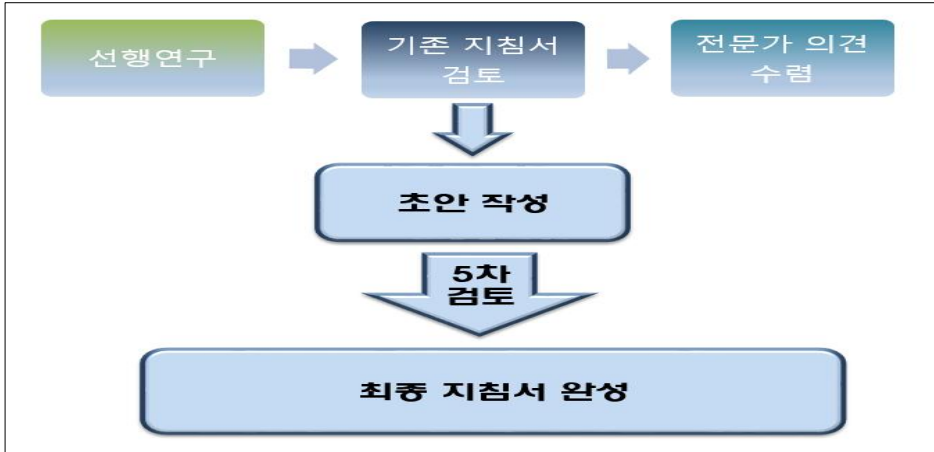


자료: (좌측상단부터 시계방향으로) 1) 식품의약품안전처(2009). 집단급식소 위생관리 매뉴얼 표지, 2) 교육부·충청남도교육청(2015). 건강·안전 관리 길라잡이 표지, 3) 교육부·한국교육개발원(2017). 학교급식 학부모 모니터단 표지, 4) 식품의약품안전처(2017). 어린이 급식관리지침서 표지.

[그림 III-1-2] 삽화 및 사진 활용 자료

다. 최종 지침서 개발

최종지침서를 개발하기 위하여 관련 선행연구를 검토하여 유치원 급·간식 운영의 주요 고려사항을 유아의 발달적 특성을 중심으로 파악한 후, 기존 간행 지침서(2012)의 기능적 측면과 실용적 측면을 모두 분석하여 보완해야할 사항을 수립하였다. 간과되는 내용이나 새롭게 반영해야 할 부분은 전문가 의견 수렴 과정을 통해 다면적으로 수용하려 노력하였다. 이를 통해, 지침서의 초안을 작성한 후, 5차 검토 과정을 거쳐 최종지침서를 발간하였다.



[그림 III-1-3] 지침서 개발과정

또한 심미적 기능을 고려하여, 지침서 삽화 전문가에게 발간 목적을 충실히 전달하여 제작을 의뢰하였고, 전체 표지, 단원별 표지 그림이 완성되었다. 표지 및 지침서에 삽입된 일부 삽화의 예를 제시한 그림은 다음과 같다.



[그림 III-1-4] 표지 및 일부 내용 제시

2. 최종 지침서(2017)의 특징

2012년 급식운영 관리 지침서의 개정·보완으로서 완성된 이번 2017년 지침서의 특징을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 지침서의 기능적인 면을 강조하였다. 기존의 지침서들은 내용이 풍부하고 잘 설명되어 있지만, 분량이 많고 서술 위주로 되어 있어 현장에서 사용하는데 어려움이 있었다. 그러므로 지침서의 분량을 줄이고 내용을 주제별로 구분하여 간단한 설명과 삽화 위주로 구성하였다.

둘째, 지침서의 실무내용을 강화하였다. 많은 지침서들이 발간이 되었음에도 지침서의 내용이 다소 어렵게 설명되어 실제로 현장에서 적용하기에는 다소 무리가 있는 부분이 있었다. 그러므로 실제 현장에서 필요 시 손쉽게 찾아볼 수 있도록 주요 실무적인 내용을 더욱 강화하여 현장에서 적용 가능하도록 구성하였다.

셋째, 유치원 연령에 맞는 영양관리에 중점을 두었다. 한국인의 영양섭취기준을 적용하여 유아의 식사구성안을 활용하여 식단을 구성하는 방법 등을 제시하였고 유아의 식사 제공 시 식품군별 1회 분량을 제시하여 유아의 발달 특성에 맞는 영양관리를 할 수 있도록 계절별 식단도 제공하였다.

넷째, 최근 이슈가 되고 있는 저염, 저당 식단을 강조하였다. 유아의 성장발달을 위한 균형잡힌 식단 구성을 할 수 있도록 하여 현장에서 저염과 저당 식단 구성에 어려움을 해소할 수 있도록 하였다.

다섯째, 알레르기가 있는 유아들을 위한 대체식단 구성에 대한 도움을 제공하였다. 최근 특정 식품에 대한 알레르기를 갖고 있는 유아들이 유치원에 증가 추세인데 이에 대한 대처가 쉽지 않으므로 이에 대한 대처방법과 예방정보를 제공하였다. 또한 음식의 사회적·문화적 중요성을 알 수 있도록 이벤트 식단도 제공하여 유아의 음식에 대한 흥미를 유도하고자 하였다.

여섯째, 급식과 관련된 안전관리의 중요성을 강조하고 최근 관심이 높아진 물질안전보건자료(MSDS)에 대한 정보를 제공하여 관련 종사자들의 알 권리를 충족시키고 안전사고를 예방하고자 하였다.

3. 주요 내용 구성

가. 유치원 급·간식의 이해

지침서에 제시된 주요 내용은 다음과 같으며, 현장에서 쉽게 이해하여 다양한 현장에 적용 가능하도록 구성되어 있다. 각 단원별 주제 및 세부내용은 다음과 같이 제시되어 있다. 먼저 유치원 급식 이해의 영역은 다른 연령과 달리 유치원에서의 급식의 필요성과 특징을 설명하여 유치원 급식의 중요성을 설명하였다.

〈표 III-3-1〉 유치원 급·간식의 이해 내용

구분	주제	세부 내용
유치원 급·간식의 이해	유치원 급·간식의 필요성	성장기에 있는 유아에게 충분한 영양 공급과 식습관 형성이 목표임
	유치원 급·간식의 특징	유아의 소화능력과 기호를 고려한 균형잡힌 식단에 의한 급식과 간식의 제공이 중요함
	식생활 지도	개인의 신체적, 정서적, 사회적 건강 상태의 중요성을 고려할 때 유아기의 올바른 식습관 형성이 매우 중요함

나. 영양 관리

한국인영양섭취기준(한국영양학회, 2015)을 적용하여 유아 영양관리 기준을 새롭게 구성하였으며, 실제 식단을 작성하는 방법 등 실무에 필요한 내용을 중심으로 구성하였다. 특히, 식단 구성 시 참고할 수 있는 다양한 온라인 홈페이지의 사이트와 활용법 등을 제시하여 실제 식단 작성 시 참고 할 수 있도록 제시하였다. 또한 급식 및 간식의 1인 1회 분량을 제시하여 배식의 적정량을 통하여 유아가 적절한 영양섭취를 할 수 있도록 하였고 계절별 식단과 이벤트 식단을 추가하여 유치원의 행사에 도움이 되도록 하였다. 그리고 최근 식단에서 중요한 저나트륨과 저당 식단 구성에 필요한 정보도 제공하였다. 마지막으로 최근 현장에서 어려움을 겪고 있는 알레르기 유아 식생활 관련 영양 정보를 추가하여 실제 유치원에서 활용 가능하도록 제시하였다.

〈표 III-3-2〉 영양 관리 내용

구분	주제	세부 내용
영양관리	영양 관리의 필요성	유아기 영양관리의 특징
	영양 기준량	급식과 간식의 영양소 섭취 기준, 한국인 영양소 섭취 기준, 유아의 영양소 섭취 기준
	식단계획	식단 기본 계획, 급·간식 식단별 고려사항, 식단 작성 원칙, 유아의 각 식품군별 1일 제공횟수, 식품군별 대표식품 영유아 1인 1회 분량, 식단 작성 순서, 식단 작성 시 주의할 식재료 및 음식, 계절별 식단의 예, 대체 식품의 예, 급식정보 제공을 위한 식단표의 예, 원산지 표시, 간식 제공 및 유의사항, 이벤트 식단, 당 섭취 저감화, 나트륨 섭취 저감화, 염도계 사용
	식품 알레르기	식품 알레르기, 식품 알레르기의 주요 증상, 식품 알레르기 원인 식품, 식품 알레르기 관리 방법, 식품 알레르기 예방과 생활 습관

다. 위생 관리

위생관리의 필요성을 제시하고 이를 위한 위생시설·설비 시설기준을 소개하였다. 그리고 조리사나 교사의 건강 관련 등의 개인위생을 설명하고 조리의 각 단계별로 위생관리의 항목들을 설명하였다. 조리순서에 따라 조리 시 및 조리 후로 분리하여 시간에 따라 중점적으로 위생관리를 해야 하는 사항에 대해 강조하였다. 특히, 식재료 보관방법과 식재료 위생관리 뿐만 아니라 조리사의 개인 위생관리의 중요성을 부각시켰다.

〈표 III-3-3〉 위생 관리 내용

구분	주제	세부 내용
위생관리	위생관리 필요성	식중독이란, 식중독 대처 요령 식중독 발생 보고
	시설설비 기준	조리실, 식품 보관실, 급수 시설 등
	개인 위생	건강진단, 복장, 올바르게 못한 개인행동, 손세척 및 소독, 주의 사항

(표 III-3-3 계속)

구분	주제	세부 내용
	구매 및 저장	구매방식, 구매 시 유의사항, 구매명세서, 검수 절차, 검수대와 검수도구 준비, 검수 방법, 저장 시 유의사항
	조리	전처리(생으로 먹는 채소·과일의 세척·소독), 교차오염 방지, 온도 관리, 조리 시 유의사항
	배식	배식 전 준비, 배식, 보존식
	기구 등의 세척 소독	세척·소독, 소독의 종류
	환경 위생	조리실 청소 관리, 방충·방서 관리, 폐기물 관리

라. 안전 관리

유치원 조리실에서의 안전관리의 중요성을 제시하고 최근 주요 이슈인 물질안전보건자료(MSDS)의 의미와 관련 내용을 구체적으로 설명하고 안전사고의 종류와 원인 및 예방대책을 제시하였다.

〈표 III-3-4〉 안전 관리 내용

구분	주제	세부 내용
안전 관리	안전관리의 필요성	안전관리의 의미와 중요성
	물질안전보건자료(MSDS)	물질안전보건자료의 의미와 관련 내용
	안전사고 관리	유치원 급식실에서의 재해 발생 특징, 근골격계 질환, 넘어짐, 베임, 화상, 끼임

마. 부록

유치원 급식 관리를 위하여 현장에서 필요한 행정 서식자료를 포함시켜 유치원 급식과 유치원 평가에 필요한 범규별로 정리하여 급식 운영관리 전반에 참고할 수 있도록 구성하였다.

〈표 III-3-5〉 부록 내용

단원	내 용
부록	1. 유치원 급·간식 운영 관리 관련 법령 2. 유치원 급·간식 운영 관리 서식

참고문헌

- 곽동경·류은순·이혜상·류경·최성경·홍완수·장미라·문혜경·장혜자·최은희·이경은·최정화·이나영(2016). 단체급식의 이해. 신광출판사
- 교육부(2012). 학교급식 알레르기 유발식품 표시제 도입 연구. 정책연구보고서.
- 교육부(2012). 유치원급식 운영관리 지침서.
- 교육부(2015). 건강·안전 관리 길라잡이.
- 교육부(2016). 식품알레르기 교육 참고자료 www.schoolhealth.kr에서 2017. 10. 6 인출.
- 교육부(2016). 학교급식위생관리 지침서.
- 교육부·한국교육개발원(2017). 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(참고자료).
- 국립농산물품질관리원(2017). 2017년 원산지표시제 변경사항. www.naqs.go.kr에서 2017. 10. 20 인출.
- 김은설·이영미·김문정(2012). 유치원 급식 운영 관리 실태 및 개선 방안. 교육부·육아정책연구소.
- 김은영·김진경·최경숙·조운주·조혜주·안진(2009). 유치원과 보육시설 시설·설비 기준 개발 연구. 육아정책연구소.
- 김혜련·곽노성·김어지나·조영연(2010). 단체급식의 영양관리 개선을 통한 국민식생활 향상 방안. 한국보건사회연구원.
- 보건복지부(2010). 보육시설 급식운영관리 매뉴얼.
- 보건복지부·한국건강증진재단(2013). 건강과일 바구니 사업 매뉴얼.
- 서울특별시학교보건진흥원(2011). 유치원 급식운영관리 매뉴얼.
- 식품의약품안전처(2009). 집단급식소 위생관리 매뉴얼.
- 식품의약품안전처(2011). 어린이 급식관리지침서.
- 식품의약품안전처(2013). 영유아 단체급식 가이드 라인. 1인 1회 적정 배식량.
- 식품의약품안전처(2014). 시니어를 위한 함께 하는 건강식사 길라잡이.
- 식품의약품안전처(2015). 어린이급식관리지침서.

- 식품의약품안전처(2015). 영유아 급식의 나트륨 줄이기 실천방법. www.foodsafetykorea.go.kr에서 2017. 10. 15 인출.
- 식품의약품안전처(2017). 나트륨을 줄인(저염) 건강메뉴 조리 매뉴얼. www.foodsafetykorea.go.kr에서 2017. 10. 15 인출.
- 식품의약품안전처(2017). 어린이급식관리지침서.
- 식품의약품안전처(2017). 줄어든 당 건강한 당(보육시설 당류 저감 식단조리 매뉴얼 개발).
- 식품의약품안전처(2017). 집단급식소를 위한 병원성 대장균 관리 요령.
- 식품의약품안전처·교육부(2017). 맛있고 건강한 학교급식 덜 달게 더 맛있게.
- 안전보건공단(2013). 직종별 교안-음식조리종사자.
- 안전보건공단(2014). 교육서비스업 재해발생 형태별 재해 예방요령 및 산업안전보건법.
- 안전보건공단(2014). 서비스업 여성근로자의 안전보건 교육용 교안-조리사 재해사례.
- 양일선·이소정·김현아·이해영·정라나(2017). 식품구매. 교문사.
- 어린이급식관리 지원센터(2017). 계절별 식단의 예. <https://ccfsm.foodnara.go.kr>에서 2017. 11. 1 인출.
- 연합뉴스(2016. 11. 30). 급식재료 3배 빵튀겨 28억 빼돌린 유치원·어린이집 25곳 적발. <http://www.yonhapnews.co.kr/bulletin/2016/11/30/0200000000AKR20161130088651051.HTML>에서 2017. 9. 1 인출.
- 이주은·최경숙·곽동경(2012). 유치원 원장 및 교사의 급식위생관리 수행도와 조리종사원의 위생지식 평가. 대한영양사협회 학술지, 18(4), 308-325.
- 주나미·이애량·최정화·윤지영(2011). 유치원 급식 실태 조사 및 안전한 급식제공 방안 연구. 서울특별시학교보건진흥원.
- 중앙급식관리지원센터(2017). 어린이 급식소 염도 관리하기.
- 지역아동센터 중앙지원단(2012). 지역아동센터 건강급식 길라잡이.
- 한국교육개발원·교육통계서비스(2016). 2016년 교육통계연보.
- 한국영양학회(2015). 2015 한국인 영양소 섭취기준(KDRIs) 개정판.

<관련 법령>

「교육기본법」 제9조

「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 및 축산물 가공처리법」 제2조, 제3조, 제5조, 제22조

「산업안전보건법」 제24조, 제41조

「식품위생법」 제2조, 제40조, 제41조, 제51조, 제52조, 제86조, 제87조

「식품위생법 시행규칙」 제96조, 별표 25

「어린이 식생활안전관리 특별법」 제2조, 제4조, 제8조, 제11조

「영유아보육법」 제33조

「영유아보육법 시행규칙」 제3조

「유아교육법」 제2조, 제17조

「유아교육법 시행규칙」 제3조

「학교급식법」 제6조, 제7조, 제10조, 제11조, 제12조, 제17조

「학교보건법」 제2조, 제4조

<참고 웹사이트>

가락시장 www.garak.co.kr

국립농산물품질관리원 www.naqs.go.kr

국립수산물품질검사원 www.nfpqis.go.kr

국립수의과학검역원 www.nvrqs.go.kr

나라장터 www.g2b.go.kr

농림수산식품부 도매시장 통합홈페이지 market.affis.net

삼성서울병원 알레르기 내과 분과 <http://im8.samsunghospital.com/>

안전보건공단 화학물질정보 <http://msds.kosha.or.kr>

부 록

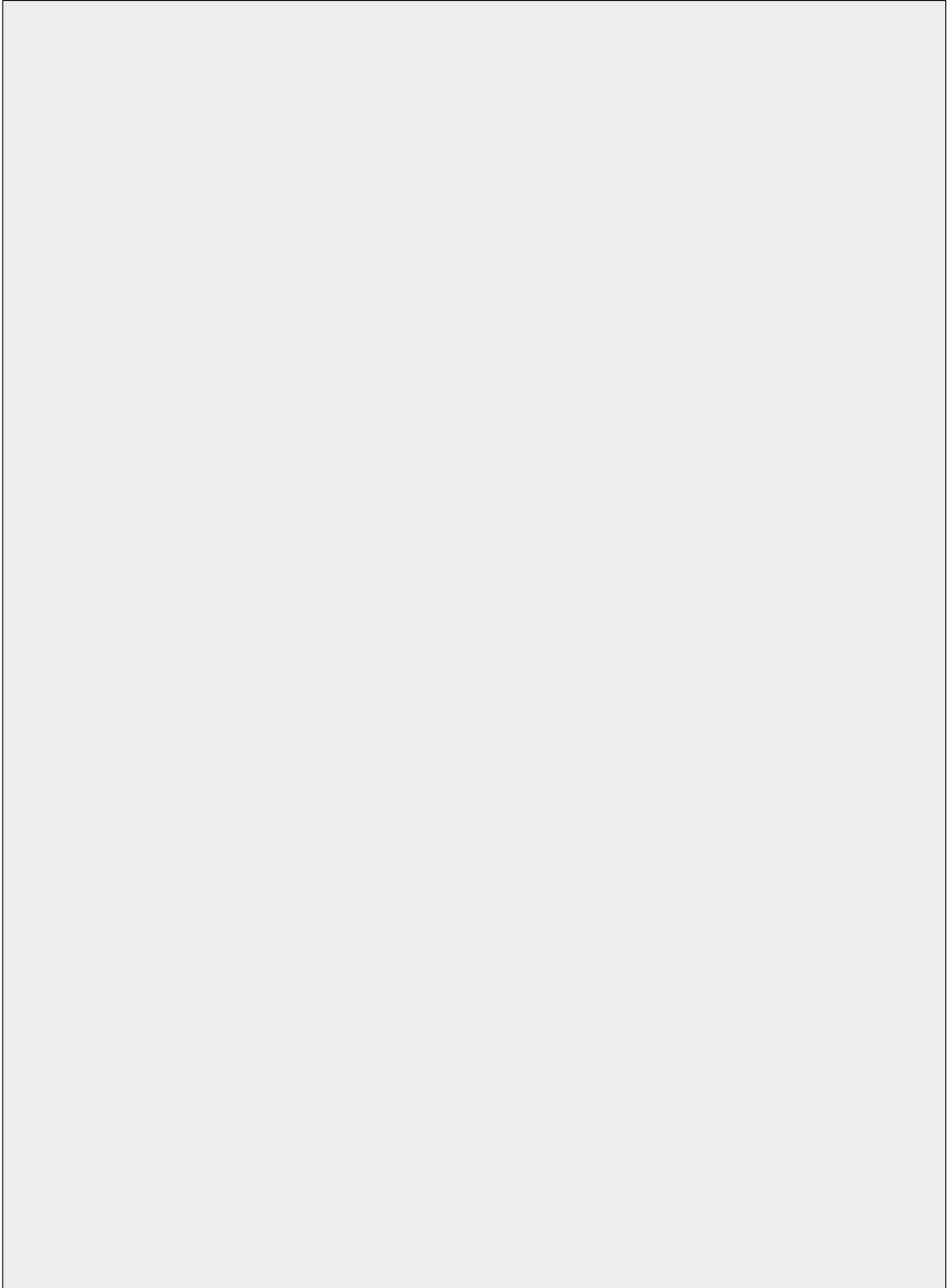
부록 1. 유치원 급·간식 운영관리 지침서



유치원 급·간식 운영관리 지침서

유치원 급·간식의 이해
영양관리
위생관리
안전관리





유치원 급·간식 운영관리 지침서

유치원 급·간식의 이해
영양관리
위생관리
안전관리

목차

01

유치원 급·간식의 이해

- 06 유치원 급·간식의 필요성
- 07 유치원 급·간식의 특징
- 08 식생활 지도



02

영양관리

- 12 영양관리의 필요성
- 13 영양 기준량
- 16 식단계획
- 34 식품알레르기





03

위생관리

- 40 위생관리의 필요성
- 42 시설·설비기준
- 45 개인위생
- 50 구매 및 저장
- 56 조리
- 62 배식
- 64 기구 등의 세척·소독
- 65 환경위생

05



04

안전관리

- 70 안전관리의 필요성
- 71 물질안전보건자료(MSDS)
- 72 안전사고관리



부록

- 80 유치원 급·간식 운영 관리
관련 법령
- 81 유치원 급·간식 운영 관리
서식

유치원 급·간식
운영관리 지침서

01

유치원 급·간식의 이해

유치원 급·간식의 필요성



- 유아기는 신체와 정신의 발달에 있어 중요한 시기로 충분한 영양을 섭취하는 것이 중요하며 평생 건강을 유지하기 위한 매우 중요한 시기임
- 영양이 풍부한 음식을 균형 있게 제공 하고 건강한 식습관을 형성하는 것은 유아교육의 중요한 목표임
- 활동시간의 대부분을 유치원에서 생활하는 유아에게 충분하고 안전한 영양 공급이 이루어 질 수 있도록 급식과 간식 식단을 구성하여 적정량을 배식하고, 식재료의 구매, 조리, 배식 등의 과정에서 위생적이고 안전한 급식을 제공하는 것이 중요함



기억해주세요!

- **간식제공의 필요성:** 유아기는 필요한 영양소 양이 많은데 비해 소화력이 한정되어 있으므로 급식 외에 필요한 영양소를 간식으로 제공할 필요가 있음

관련법 규정

- **식품위생법 제2조(정의)제12호 및 제88조(집단급식소)**
1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 유치원(집단급식소)은 관할 구·군청에 집단급식소 설치 신고
- **유아교육법 제17조(건강검진 및 급식)**
- **유아교육법시행규칙 제3조(급식 시설 설비기준 등)제2항**
1회 급식규모가 100명 이상인 경우 영양사 1명을 반드시 배치하되, 급식시설과 설비를 갖추고 급식을 하는 2개 이상의 유치원이 인접한 경우에는 같은 교육청의 관할구역에 있는 5개 이내 유치원은 영양사 공동배치 가능

유치원 급·간식의 특징

- 유치원에서 생활하는 유아들은 점심과 오전, 오후 간식을 먹게되어, 성장에 필요한 영양의 반 이상을 유치원에서 섭취함
- 유아기의 성장발달을 고려하여 유치원에서는 균형 잡힌 급·간식을 제공하여야 함
- 유아의 소화능력과 기호를 고려하여 식단을 작성하여 유아들이 즐겨 먹을 수 있는 조리방법을 통해 급식과 간식이 제공되어야 함
- 유아는 소화기능과 면역력이 약하기 때문에 식중독 발생과 식품안전사고의 발생에 취약하므로 주의가 필요함

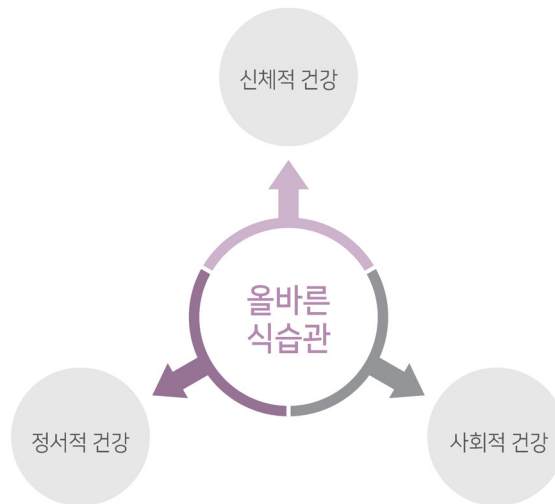


Tip! 참고하세요!

식품의약품안전처에서 '어린이 식생활안전관리 특별법'에 의거해 어린이급식관리 지원센터를 통해 영양사 고용 의무가 없는 100인 미만의 어린이집, 유치원 등을 대상으로 식단, 위생 및 영양관리를 지원하고 있음

식생활 지도

- 유아의 식생활 지도는 식습관을 포함한 기본생활습관과 집단생활습관에 대한 지도를 말함
- 올바른 식습관 형성의 여부에 따라 개인의 신체적, 정서적, 사회적 건강상태가 좌우되므로 유아기의 올바른 식습관 형성이 매우 중요함
- 유치원과 같은 기관에 머무르는 시간이 늘면서 과거 가정에서 지도하던 식습관 지도가 교사에게 중요한 생활지도 중 하나임
- 유아기의 좋은 식생활 행동과 태도는 기본생활습관의 형성 뿐 아니라 유아의 전반적인 발달에 긍정적인 영향을 줌



- 유아기에 형성된 식습관은 일생에 걸친 식습관에 장기적인 영향을 미치므로 다양하고 균형잡힌 식품을 섭취하도록 지도함
- 가족의 형태의 변화로 가족이 함께하는 식사 기회가 감소하고 있어 유치원에서 함께하는 식사 예절을 지도함
- 식사 전 지도 : 손 씻기, 배식 질서 지키기, 바른 태도로 앉기, 친구들이 준비될 때까지 기다리기, 감사하기
- 식사 중 지도 : 골고루 먹기, 꼭꼭 씹어 먹기, 바른 식사 태도, 식기의 올바른 사용법, 함께 먹는 사람에 대한 예절
- 식사 후 지도 : 식사 후 주변 정리, 감사인사



유치원 급·간식
운영관리 지침서

02

영양관리

영양관리의 필요성

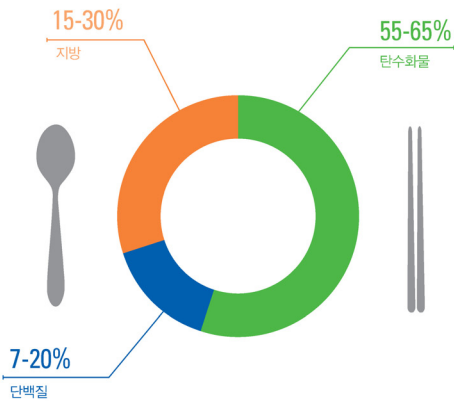


- 유아기에는 발육과 운동량에 사용되는 영양소 필요량이 증가하나 신체의 소화, 흡수 능력의 발달이 미숙한 시기이므로, 끼니별 음식 공급량의 조절과 간식 제공, 식품 선택과 음식 조리 방법에 세심한 배려가 요구됨
- 유아기는 주변의 지도에 의하여 식사 행동을 배워나가는 식생활의 자립기로, 바른 식습관 형성을 통한 건강한 신체 성장·발육이 진행되는 시기이며, 이후 성인건강의 기초가 되는 식습관 확립 차원에서도 매우 중요함
- 유아의 식생활은 주변 보호자에 의하여 지도·관리가 이루어지게 되므로 유아를 대상으로 한 바른 식생활 지도 뿐만 아니라 유치원 교사와 학부모를 대상으로 한 어린이 식생활 지도 교육이 필요한 시기임
- 유아기의 영양관리는 다음 특징을 고려해서 관리해야 함

- 첫째 | 이유기는 지났으나, 유아식에서 성인식으로 전환하는 시기임을 고려
- 둘째 | 기호가 형성되면서 새로운 음식을 쉽게 잘 수용하지 못함
- 셋째 | 성장과 활동에 따른 영양소 필요량이 많으나, 한정된 소화능력으로 인해 간식 필요
- 넷째 | 개인별, 연령별, 발달 정도에 따라 식품 수용태도와 소화능력, 성장의 정도에 차이가 있으므로 각 연령층의 특징과 개인의 상황에 맞게 관리

영양기준량

- 유치원의 급식과 간식 식단은 유아의 영양기준량을 충족시킬 수 있도록 계획함
- 성장기에 있는 유아에게 적절한 영양을 공급하여 건강을 유지할 수 있도록 식단을 계획함
- 유아의 영양소 섭취기준은 다음 페이지에 제시하였으며, 3-5세 유아기의 균형 잡힌 식사의 에너지 구성은 탄수화물 55-65%, 단백질 7-20%, 지방 15-30% 임



좀 더 자세히!

영양소 섭취기준에는 평균필요량과 권장섭취량, 충분섭취량, 상한섭취량이 있음. 인체 필요량에 대한 과학적인 근거가 있을 경우에는 평균필요량과 권장섭취량을 제정하고, 근거가 충분하지 않은 경우에는 충분섭취량을 제정하며, 과잉섭취로 인한 유해영향에 대한 근거가 있는 경우에는 상한섭취량을 제정함

출처: 2015 한국인 영양소 섭취기준(KDRIs) 개정판 (한국영양학회, 2015)

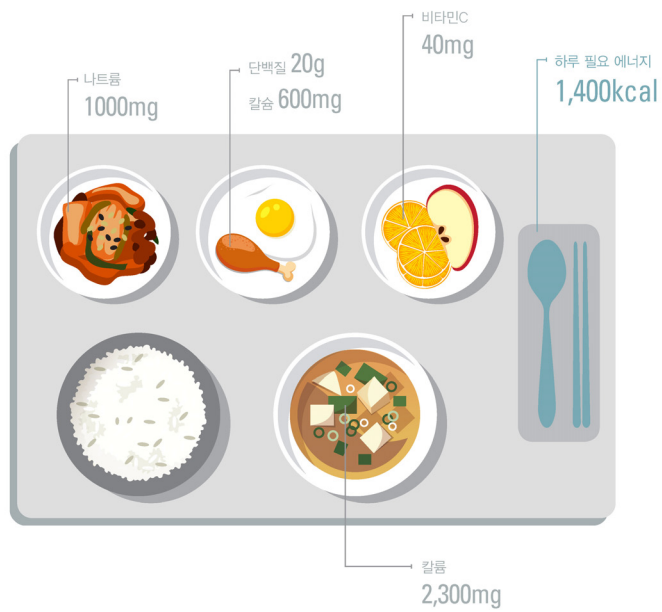
한국인 영양소 섭취기준 - 에너지와 다량영양소

- 3세부터 취학 전 유아의 영양소 섭취기준은 다음과 같으며, 유치원에서는 3-5세의 영양기준량을 기준으로 식단을 계획함

영양소	연령		
	3-5세	6-8세 (남)	6-8세 (여)
신장(cm)	105.4	126.4	125
체중(Kg)	17.4	26.5	25
에너지 (Kcal/일)	1400	1700	1500
단백질 (g/일)			
평균필요량	15	25	20
권장섭취량	20	30	25
식이섬유 (g/일)			
충분섭취량	15	20	20
수분(mL/일)			
충분섭취량(액체)	1100	900	900
충분섭취량(총수분)	1500	1800	1700
칼슘(mg/일)			
평균필요량	470	580	580
권장섭취량	600	700	700
상한섭취량	2500	2500	2500
나트륨(mg/일)			
충분섭취량	1000	1200	1200
철(mg/일)			
평균필요량	5	7	6
권장섭취량	6	9	8
상한섭취량	40	40	40

출처: 2015 한국인 영양소 섭취기준(KDRIs) 개정판 (한국영양학회, 2015)

만3-5세 유아의 영양섭취 기준



식단계획



식단 기본 계획

- 유치원에서 제공하는 급식과 간식의 총섭취 열량은 약 500kcal (약 10% 수준인 50kcal 조정 가능) 정도로 구성 하는 것이 바람직함
- 한 번에 많은 양의 음식과 필요한 영양소를 공급할 수 없기 때문에 급식과 간식을 나누어 제공
- 성장기에는 신체 발육에 필요한 칼슘과 양질의 단백질을 식사를 통하여 충분히 공급 받을 수 있도록 식단을 구성
- 유아는 저작능력이 약하고 소화 흡수 기능이 미숙하여 소화장애를 일으키기 쉬우므로 싱겁고 담백한 음식으로 구성
- 어린이들에게 다양한 식품을 경험할 수 있게 계획하며, 어린이들이 선호하는 식품을 고려하여, 색깔, 질감, 형태, 맛, 조리방법을 다양하게 구성
- 냉동, 가공 식품보다는 천연 식품과 제철 식품을 이용하여 우수한 영양소를 제공

급·간식 식단별 고려사항

구분	계획
오전간식	<ul style="list-style-type: none"> 점심식사에 영향을 주지 않는 양으로 일일 총 열량의 약 5-10% 수준으로 제공 아침을 먹지 않은 유아들을 고려하여 오전 간식 제공량을 늘려주면 점심식사의 섭취량이 줄어든 수 있으므로 유의 일반적으로 오전 10시가 바람직함
점심식사	<ul style="list-style-type: none"> 점심식사는 하루 필요 열량에서 간식을 제외한 1/3 수준으로 제공 열량을 계산할 때에는 주재료 외 부재료 및 양념의 열량도 함께 계산
오후간식	<ul style="list-style-type: none"> 오후 간식은 저녁식사와 시간 차이가 비교적 긴 편이므로 오전 간식보다 비중을 더 두도록 함 저녁식사에 지장을 주지 않도록 항상 적정량을 제공 일일 총 열량의 약 10% 수준으로 제공 일반적으로 점심식사 후 오후 2시가 바람직함



기억해주세요!

꼭! 영양사가 작성한 식단을 사용하세요!

자세한 내용은 **어린이급식관리지원센터** 홈페이지 참조

 [식단작성시 활용 가능한 홈페이지]

- 어린이급식관리지원센터 - 「식당마당」 <https://ocfsm,foodnara.go.kr>
- 지역아동센터 중앙지원단 - 「운영정보마당」 <https://www.icareinfo.go.kr>
- 중앙육아종합지원센터 - 「통합검색」 - 「메뉴」 <https://www.central.childcare.go.kr>

※ 관계법령: 유아교육법 시행규칙 제3조(급식 시설·설비기준 등)



식단 작성 원칙

- 식사구성은 유아의 영양필요량을 충족시킬 수 있도록 다양한 식품배합을 통하여 영양적으로 적절하도록 구성
- 신체발육에 필요한 칼슘과 단백질이 충분히 함유된 식단을 구성
- 음식을 적절히 변화시킬 수 있는 주기식단(Cycle Menu)으로 구성
- 조리는 유아가 소화하기 쉬운 방법으로, 자극성이 강한 조미료의 사용은 자제
- 유아의 기호를 고려한 식단으로 구성
- 급식량과 제공 시간을 정하여 규칙적으로 적정량을 배식하도록 계획
- 간식은 세끼의 식사에서 부족할 수 있는 영양소를 보충할 수 있도록 구성
- 유치원별로 책정된 급식비용을 고려
- 급식 인력과 시설 설비를 고려
- 식품 알레르기로 인한 피해를 예방하기 위하여 가정통신문, 보호자 확인 등을 통해 특정식품 알레르기 유병 유아를 파악하여 관리하고, 해당 유아가 식단에 포함된 알레르기 유발 식품을 섭취하는 일이 없도록 예방 관리

출처: 건강 안전 관리 길라잡이 (교육부, 2015)

유아의 각 식품군별 1일 제공횟수

- 만 3~5세(1,400kcal/1일)를 기준으로 제공 횟수를 제시함
- 곡류는 가장 많이 먹는 쌀밥을 기준으로 1인 1회 분량의 에너지 함량을 190kcal에 맞출
- 고기·생선·달걀·콩류는 평균 에너지 함량 50kcal, 단백질 50g으로 조정
- 채소류는 평균 에너지 함량 7kcal으로 조정
- 과일류는 평균 에너지 함량 25kcal으로 조정
- 우유·유제품류는 평균 에너지 함량 60kcal로 조정
- 유지·당류는 평균 에너지 함량 23kcal으로 조정

식품군	만 3~5세(1,400kcal/1일)				
	1일 제공횟수	아침	점심	저녁	간식
곡류	3.5	1	1	1	0.5
고기·생선·달걀·콩류	6	2	2	2	-
채소류	10	3	3.5	3.5	-
과일류	2	-	-	-	2
우유·유제품류	4	-	-	-	4
유지·당류	4	조리 시 사용되는 양념으로 대체			

출처: 2017 식품의약품안전처 영유아 단체급식 가이드라인 (식약처, 2017)

식품군별 대표식품 영유아 1인 1회 분량

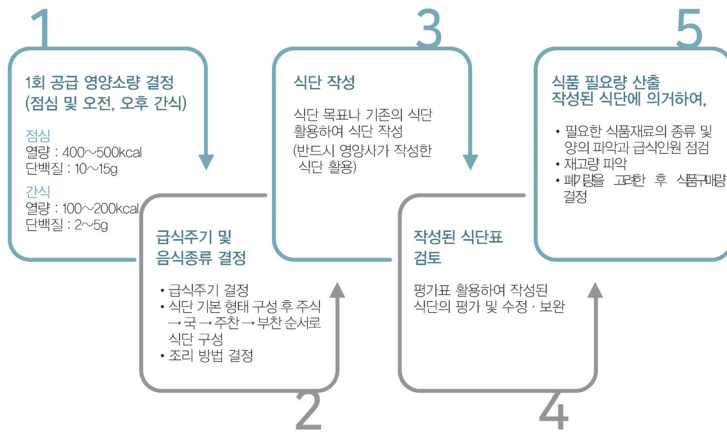
■ 곡류, 고기·생선·달걀·콩류, 채소류, 과일류, 우유·유제품류, 유지·당류의 대표적인 1인 1회 분량을 제시함

 곡류 (190 kcal)	      밥 2/3공기 (130g) 백미(55g) 국수 1/2대접* (건면 60g) 떡국용 떡 1인분(80g) 모닝빵 2개 (60g) 고구마(0.5회) (중) 1/3개(80g)
 고기·생선·달걀·콩류 (50 kcal)	      육류 1/2접시* (생30g) 닭고기 1/2조각* (생 30g) 생선1/2토막* (생30g) 콩(10g) 두부 1조각 (약 1/8모)(40g) 달걀 1/2개 (30g)
 채소류 (7 kcal)	      콩나물1/2접시* (생35g) 시금치나물* 1/2접시(생 35g) 버섯(생15g) 미역 (불린 것)15g) 배추김치 (생 20g) 오이소박이 (30g)
 과일류 (25 kcal)	      사과 (중) 1/4개(50g) 귤 (소) 1개(50g) 참외 (중) 1/4개 (100g) 딸기 (소) 5알(100g) 바나나 (중) 1/2개(60g) 오렌지주스 1/4컵(50g)
 우유·유제품류 (60 kcal)	     우유1/2컵 (100g) 호상요구르트 (사판제품 약 1/2개) (50g) 액상요구르트 1/3컵 (사판제품 약 1/2개) (75g) 아이스크림 1/4컵(50g) 치즈1/2장 (10g)
 유지·당류 (23 kcal)	     식용유 1/2작은술(2.5g) 버터 1/2작은술(2.5g) 마요네즈 1/2작은술(2.5g) 설탕 1/2큰술(5g) 꿀 1/2큰술(5g)

* 1/2대접, 1/2접시, 1/2조각, 1/2토막이라 함은 성인 1인 분량 (한국영양학회 1회 분량 기준)을 1로 하였을 때의 1/2를 뜻함

출처: 영유아 단체급식기이드라인 1인 1회 적정 배식량 (식약처 & 어린이급식관리지원센터, 2013)

식단 작성 순서



Tip! 참조하세요!

최근 연구에서 산출된 일반 식단가와 유기농 식단가

단위 : 원

	일반 식단가	유기농 식단가
1일 평균 식단가	2,392	5,510
월 식단가	47,842	110,190

자료 : 박진아 · 김근진 · 윤지연(2017, 미발간보고서), 표준보육료와 교육비 산출 연구(V), 유아정책연구소.

식단 작성 시 주의할 식재료 및 음식

- 여름철에는 식중독이 발생하기 쉬우므로 상하기 쉬운 식재료나 보관이 어렵고, 조리시간이 많이 걸리고, 조리단계가 복잡한 음식 등은 제한함
- 식단 작성 시 주의할 식재료를 다음에 제시함

기간	종류	종목
3-10월	패류	소라, 조개, 꼬막, 굴, 석화, 홍합 등
	젓갈류	꿀뚜기젓, 명란젓, 어리굴젓, 오징어젓, 창난젓 등
4-9월	회류 및 알류	광어, 한치, 참치회, 명게, 해삼, 성게알, 연어알, 미더덕, 홍어, 동태곤이 등
6-9월	어류 및 공기공품류	콩국, 콩비지, 편두부 등
연중금지	육내장류	선지, 순대, 곱창, 간, 천엽, 닭근위 등
연중주의	식재료	가열공정 없이 제공되는 농·축·수산물(가열 후 사용 가능) 냉동 업체류, 무침용 건어물, 육회용 쇠고기 생굴류(회/무침/석화) 비포장 가공식품(두부류 등)
비고	금지 메뉴	삭히는 공정 생굴 등 날것의 상태로 제공되는 식품 족발 등 제조공정의 위생상태 확인이 어려운 완제품 등
	연중 주의 메뉴	조리공정이 복잡하거나 수작업이 많은 메뉴 파리고추, 두릅, 원추리, 머윗대, 토란대, 생취 등의 미량독소에 의한 장염 유발 식재료가 포함된 메뉴 등

출처: 2017년도 어린이 급식관리지침서(어린이급식관리지원센터, 2017)

계절별 식단의 예

■ 계절별 한 주간의 식사와 간식 식단의 예를 제시함

[봄]

분류/요일	월(Mon)	화(Tue)	수(Wed)	목(Thu)	금(Fri)	
아침 식단	수수밥 어묵국 부추달걀볶음 우영조림 배추김치	차조밥 근대국 탕평채 땅콩조림 배추김치	백미밥 콩나물국 달빚 미나리무침 배추김치	흑미밥 달걀국 돈육피망볶음 취나물무침 배추김치	기장밥 냉이된장국 참치야채전 표고버섯볶음 배추김치	
	오전간식	바나나 우유	단호박죽	오렌지 우유	버섯채소죽	토스트 우유
	점심식단	백미밥 두부찌개 돼지고기장조림 감자채볶음 깍두기	참쌀밥 오징어국 두부조림 미역줄기볶음 배추김치	카레라이스 미소국 야채샐러드 배추김치	참쌀밥 콩나물국 가지미구이 오이부추생채 깍두기	참쌀밥 미역국 소시지참조림 숙주나물 배추김치
		오후간식	백설기 보리차	우유 꼬마김밥	보리차 오색볼렌드위치	우유 삼은고구마
저녁식단		참쌀밥 콩나물국 가지미구이 깍두기 배추김치	잡곡밥 냉이된장국 쇠불고기 양배추오이무침 깍두기	기장밥 우국 달걀말이 아몬드멸치조림 배추김치	기장밥 우국 돼야채조림 청경채볶음 배추김치	흑미밥 우거지된장국 통타전 느타리버섯볶음 배추김치

[여름]

분류/요일	월(Mon)	화(Tue)	수(Wed)	목(Thu)	금(Fri)	
아침 식단	차조밥 근대국 참치계란말이 숙주맛살무침 배추김치	백미밥 맑은 순두부찌개 감자어묵볶음 깍두기 배추김치	기장밥 된장국 돼지고기장조림 참나물무침 깍두기	현미밥 감자국 가지미구이 양념가지찜 배추김치	백미밥 시금치국 미트볼조림 콩나물무침 배추김치	
	오전간식	바나나 우유	씨리얼 우유	방울토마토, 우유	옥수수죽	참외
	점심식단	기장밥 버섯된장국 삼치무침 도라지나물 배추김치	차조밥 아욱된장국 단호박돈육조림 브로콜리숙회 깍두기	하이라이스 미역국 야채샐러드 배추김치	차조밥 육개장 매추리알장조림 미역줄기볶음 깍두기	참쌀밥 배추국 돼야채조림 야채볶음 배추김치
		오후간식	진치국수	롤빵 오렌지주스	질편 매실차	샌드위치 우유
저녁식단		기장밥 감자국 동그랑땡 양념가지찜 배추김치	흑미밥 달걀국 만두튀김 오이무침 깍두기	차조밥 복어국 감자쇠고기조림 열무된장무침 배추김치	참쌀밥 감자두부국 돼지갈비찜 숙깃두부무침 배추김치	수수밥 미역국 쇠고기피망볶음 우영조림 깍두기

출처: 어린이급식관리지원센터 <http://cctsm.foodnara.go.kr>

계절별 식단의 예

[가을]

분류/요일	월(Mon)	화(Tue)	수(Wed)	목(Thu)	금(Fri)
아침 식단	기정밥 된장국 두부명품조림 숙주나물 배추김치	기정밥 근대국 아욱조림 애호박볶음 배추김치	흑미밥 두부찌개 식고기마늘볶음 콩나물무침 배추김치	수수밥 볶아국 버섯볶음 단배추된장무침 깎두기	수수밥 무국 소시지야채볶음 건새우조림 배추김치
오전간식	바나나, 우유	아채죽	두유, 카스텔라	삶은고구마 포도주스	바나나, 과일연두무스무디
점심식단	기정밥 시금치국 돈시태웬 취나물무침 배추김치	현미밥 미역국 돼야채조림 오징어채무침 오이소박이	카레라이스 미소국 아욱조림 양상추샐러드 배추김치	고구마밥 순두부찌개 멸치볶음 떡볶이 열무김치	수수밥 갈비탕 부추전 오이무침 깎두기
오후간식	포도 고구마경단	오렌지주스 아몬드사과도넛	우유 크림치즈생크림케이크	요구르트(호상) 모닝빵	저지방우유 씨리얼
저녁식단	잡곡밥 두부찌개 고등어카레구이 양배추오이무침 깎알김치	팥밥 돈육김치찌개 동그랑땡 감자조림 깎알김치	발밥 대구지리 쇠불고기 마파두부 아채겉절이 깎두기	잡곡밥 버섯된장국 돼지고기장조림 풀면아채무침 배추김치	흑미밥 감자국 고등어김치조림 호두겉절이볶음 김구이

[겨울]

분류/요일	월(Mon)	화(Tue)	수(Wed)	목(Thu)	금(Fri)
아침 식단	치조밥 된장국 피망채죽순볶음 콩자반 배추김치	현미밥 두부된장찌개 묵은지김치찜 도라지나물 깎두기	치조밥 참치김치찌개 새우참경채볶음 열무된장무침 깎두기	흑미밥 미역국 달걀계란어찜 오이무침 배추김치	기정밥 동태맑은국 감자조림 청강채무침 배추김치
오전간식	사과, 두유	바나나, 우유	요구르트(호상)	단호박죽	토마토, 우유
점심식단	흑미밥 시금치국 주꾸미볶음 깎알나물무침 배추김치	수수밥 우거지된장국 복어찜 사과연근샐러드 배추김치	기정밥 미소국 돼지불고기 도라지오이생채 배추김치	흑미밥 근대국 달볶음 간마래볶음 깎두기	참쌀밥 순두부찌개 가지미구이 참나물무침 깎두기
오후간식	롤빵 우유	풀면아채무침	인절미 우유	주먹밥 보리차	공중떡볶이
저녁식단	참쌀밥 콩나물밥 미트볼조림 미역술기볶음 총각김치	백미밥 배추국 소시지케찹조림 취아채볶음 깎두기	치조밥 식고기탕국 피망채죽순볶음 도토리묵무침 배추김치	참쌀밥 건새우아욱국 돈육콩나물찜 청포묵무침 배추김치	기정밥 해물탕 동그랑땡 브로콜리 속회 배추김치

대체식품의 예

- 대체식품은 계획한 식품을 제공할 수 없는 경우 같은 영양소를 공급할 수 있는 식품을 말하며 대체 식품의 예를 다음에 제시함

구분	대체식품의 예
단백질 식품	돼지고기, 소고기, 달걀, 두부, 오징어, 생선 등
계절과일	귤, 토마토, 포도, 배, 사과, 바나나, 키위, 단감, 홍시 등
떡	시루떡, 바람떡, 구름떡, 백설기 등(뚝에 걸리지 않는 떡으로 선택)
빵	소보로, 단팥빵, 카스테라, 핫케이크, 모닝빵, 식빵, 롤케익 등
밥	기장밥, 콩밥, 수수밥, 보리밥, 차조밥, 찹쌀밥 등
나물(숙채)	참나물, 미나리, 숙주, 무나물, 호박, 시금치, 고사리, 브로콜리, 콩나물 등
나물(생채)	부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지, 오이 등
김치	배추김치, 깍두기, 열무김치, 오이소박이 등
견과류 (땅콩, 호두 등)	견과류 알레르기가 있는 어린이는 과일로 대체
우유	우유 알레르기가 있는 어린이는 두유로 대체

급식정보 제공을 위한 식단표의 예

- 식단표는 일주일 또는 한 달 동안 제공하는 음식명을 제시함.
- 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 의해 쌀, 배추김치, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 및 그 가공품 등을 조리하여 제공하는 경우 원산지 표시사항을 기재해야 함

일자(요일)	4(월)	5(화)	6(수)	7(목)	8(금)
오전 간식	키스타라 우유	버섯크림 스프	달걀 우유	애호박 조개살죽	포도 우유
점심	쌀밥 들깨배추국 고등어조림 참나물 깍두기	보리밥 두부새우젓국 소고기청경채 볶음 양배추쌈/쌈장 배추김치	중국식볶음밥 계란국 칼리롤리워 / 참깨젓소스 배추김치	기장밥 배추된장국 시금치 달걀말이 진미채간장볶음 무초절임	방콕밥 열무된장국 치킨커들렛 / 소스 양배추샐러드 배추김치
오후 간식	복음우동	비빔만두 옥수수차	녹두전 매실주스	무지개떡 우유	호박죽
열량(kcal)/ 단백질(g)	510.69 / 17.19	421.68 / 13.79	424.18 / 15.73	569.34 / 19.91	535.79 / 16.91
원산지 표시사항	쌀 국내산 김치 국내산	쌀 국내산 쇠고기 호주산 김치 국내산	쌀 국내산 돼지고기 훈주산 김치 국내산	쌀 국내산 김치 국내산	쌀 국내산 닭고기 호주산 김치 국내산

출처: 2017년도 어린이 급식관리지침서(어린이급식관리지원센터, 2017)

518 관련법 규정

- 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조(원산지 표시)
- 농수산물의 원산지표시 요령(농림축산식품부고시 제2016-26호)

2017년 원산지표시 이렇게 달라졌습니다!



원산지표시를 꼭 해야하는 품목은 무엇일까요?
「콩, 오징어, 꽃게, 참조기」가 추가되어 총 20개 품목



농산물

7개

쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 배추김치 중 배추와 고춧가루 쌀(밥)

8개

쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 배추김치 중 배추와 고춧가루 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)

※ 축산물의 경우 식육, 포장육, 식육가공품을 포함



수산물

9개

넙치(괭어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어(민물장어), 명태, 고등어, 갈치

12개

넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기

※ 수산물의 경우 해당 수산물가공품과 수족관 등에 보관·진열하는 살아있는 수산물을 포함

■ “식육가공품” 이란?

	증전	현행
쇠고기	모든 식육가공품	증전과 동일
돼지고기	양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품 ※ 보쌈, 족발 포함	모든 식육가공품으로 확대
닭고기	양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품	〈축산물위생관리법〉 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류,
오리고기	햄류(훈제용), 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품	분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, (식용돈지)
양(염소 등 산양 포함)	기장밥, 콩밥, 수수밥, 보리밥, 차조밥, 찹쌀밥 등	〈식품위생법〉 식육가공품

출처: 2017년 원산지표시제 변경사항 국립농산물품질관리원(www.naqs.go.kr)

간식

- 간식은 어린이의 일일 영양섭취 기준량의 10~15% 정도를 공급할 수 있도록 구성
- 오전간식은 점심식사와의 간격이 짧으므로 점심식사에 무리가 되지 않는 양을 제공
- 열량을 비롯한 단백질 공급량을 참고하여 비타민과 무기질은 간식을 통해 보충될 수 있도록 2가지 이상의 식품을 조합하여 제공

급원별 간식으로 적합한 음식의 종류

구분	식품명
열량 급원 식품	샌드위치, 밀전병, 감자, 고구마, 밥, 옥수수, 주먹밥, 떡볶이, 외판, 빵, 케이크, 호떡 등
단백질 및 칼슘 급원 식품	우유, 요구르트, 치즈, 달걀, 푸딩, 두유, 미숫가루, 두부구이 등
비타민 급원 식품	과일 주스류, 과일 셰이크, 사과, 귤, 포도, 배, 복숭아, 감, 토마토, 참외, 수박, 채소모듬전, 채소나 과일 샐러드, 오이와 당근 등의 생채소 스틱 등



바람직한 간식의 예

제철 과일, 채소 샐러드, 채소스틱, 우유 및 유제품, 감자, 고구마 샌드위치 등

바람직하지 않은 간식의 예

즉석, 가공, 냉동식품은 지방(탄산음료, 라면, 과자, 초콜릿, 젤리, 패스트푸드 등 고열량, 저영양 식품)



어린이들에게 간식을 제공할 때 유의사항(예)

식품	식품명	연령
파인애플	브로멜린(bromelin)이라는 단백질 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 주의함	
인절미, 경단 등	찰쌀로 만든 떡처럼 끈적이는 음식은 기도를 막을 수 있으므로 주의함	1~5세
고구마, 백설기, 강력분으로 만든 빵	음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의함	
젤리, 찹쌀떡, 새알심 등	형태가 유동적이어서 기도를 막을 경우 조금의 틈도 생기지 않게 되므로 항상 주의함	

출처: 2017년도 어린이 급식관리지침서(어린이급식관리지원센터, 2017)



Tip! 기억하세요!

제철과일 및 채소

봄

딸기, 앵두,
방울토마토



여름

매실, 살구, 체리,
수박, 토마토, 참외,
자두, 복숭아



가을

사과, 배, 포도,
감, 키위



겨울

귤류



이벤트 식단

- 어린이들의 흥미를 유도할 수 있도록 즐거움을 주고 음식을 통해 문화와 사회의 중요성을 알 수 있도록 기념일, 계절별 특식, 외국음식의 날 등 이벤트 식단을 제공



당 섭취 저감화

- 2015 한국인 영양소 섭취기준에서는 총 당류 섭취량을 총 에너지섭취량의 10~20%로 제한하고, 특히 식품의 조리 및 가공 시 첨가되는 첨가당은 총 에너지 섭취량의 10% 이내로 섭취하도록 권장함
- 첨가당의 주요 급원으로는 설탕, 액상과당, 물엿, 당밀, 꿀, 시럽, 농축과일주스 등이 있음
- 어린이의 건강증진을 위해 첨가당이 과다 포함된 식품 제공을 지양해야 함
- 당 섭취 저감화를 위해 식품의약품안전처와 교육부에서는 다음과 같은 자료를 제공하고 있음



식품의약품안전처와 교육부에서는 당류 함량 저감과 함께 학생들의 당류섭취를 줄일 수 있도록 학교 급식에서 활용할 수 있는 당류를 줄인 레시피를 소개하고 있음

1장 우리 학생들의 적정 당류 섭취량은?

당류 줄이기 실천 이렇게 해 볼까요?

2장(레시피) 볶음류, 무침류, 조림류, 소스류, 드레싱류

교육부학교건강정보센터-학교급식

<http://www.schoolhealth.kr>

출처: 맛있고 건강한 학교급식 덜달게 더 맛있게 (식품의약품안전처 & 교육부, 2017)



식품의약품안전처에서는 보육시설의 당류 저감화를 위한 식단 조리매뉴얼을 개발함

- 우리 학생들의 적정 당류 섭취량은?
- 당류 줄이기 실천 이렇게 해 볼까요?
- 천연감미료의 이해
- 한식, 양식, 중식, 디저트 레시피

<http://www.mfsd.go.kr>

출처: 줄어든 당 건강한 당 보육시설당류 저감 식단조리 매뉴얼 개발 (식품의약품안전처, 2017)

나트륨 섭취 저감화

- 2015 한국인 영양소 섭취기준에서는 모든 연령층의 총분섭취량을 결정하였고, 유아 3-5세는 1,000 mg/일로 결정함
- 유치원에서 급식과 간식 제공시 간을 맞출 때 식사준비자(조리원)의 입맛에 맞출 경우 유아들은 과량의 나트륨을 섭취하게 되므로 주의가 필요함
- 나트륨 섭취 저감화를 위해 식품의약품안전처에서는 다음과 같은 자료를 제공하고 있음



식품의약품안전처는 어린이집과 유치원의 영양사 및 보육관계자를 대상으로 나트륨을 줄인 식사의 중요성, 급식에서 나트륨 섭취를 줄이는 방법과 교육방법을 교안, 동영상, PPT자료로 제공

- 영·유아 급식의 나트륨 줄이기 필요성
- 영·유아 급식의 나트륨 줄이기 방법
- 영·유아 대상 나트륨 줄이기 교육 홍보 방법
- 영·유아 대상 나트륨 줄이기 교육 우수 사례
- 식품안전나라-이슈·뉴스·홍보·교육
<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>

출처: 영유아 급식의 나트륨 줄이기 실천방법 (식품의약품안전처 식품안전나라 2015)



식품의약품안전처에서는 조리종사자 대상 나트륨 저감 메뉴 운영 가이드라인을 개발함

- 나트륨의 정의
- 건강메뉴의 정의
- 양식, 한식, 중식, 일식의 조리 특성에 따른 나트륨 저감 조리법
- 조리시 위생관리
- 조리 특성에 따른 조리팁
- 식품안전나라-이슈·뉴스·홍보·교육
<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>

출처: 나트륨을 줄인(저염) 건강메뉴 조리 매뉴얼 (식품의약품안전처 식품안전나라 2017)

염도계 사용

■ 음식에 포함된 소금의 양을 확인하기 위해 염도계를 사용하는 것이 바람직함

■ 염도계 사용방법

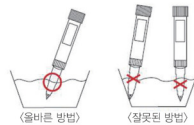
1. 젖은 천이나 티슈로 센서를 부드럽게 닦는다.
2. 전원 스위치를 켜고 센서부위가 식품의 국물부분에 충분히 잠기도록 넣는다.
(고형물은 물에 희석하여 믹서에 갈아서 측정)
3. 염분 수치가 고정되면 측정값을 읽는다.
4. 측정이 완료되면 전원을 끈다.
5. 측정 후 반드시 센서부분을 세척한 후 부드러운 천이나 스폰지로 닦아 항상 건조한 상태로 보관한다.



Tip! 기억하세요!

- 염도계마다 측정 가능한 온도 범위가 있으니 확인하고 사용
- 기름이 많은 음식은 염도계 사용에 적절하지 않음
- 주 1회 정도 1%의 test 용액을 이용하여 염도계 수치 확인하기

* 1% test 용액 = 물 100ml + 소금 1g



출처: 어린이 급식소 염도 관리하기(중앙급식관리지원센터, 2017)

식품 알레르기

식품 알레르기란?

- 일반인에게는 무해한 식품을 특정인이 섭취하였을 때 해당 식품에 대해 두드러기, 가려움 등 과도한 면역 반응이 일어나는 것
- 명확히 밝혀지지는 않았으나 유전적 요인과 환경적 요인 그리고 식습관의 변화 등으로 최근 식품 알레르기가 증가하고 있음



그림출처: 식품의약품안전처 <http://www.foodsafetykorea.go.kr/>

식품 알레르기 주요 증상

- 특정 음식을 섭취하거나 접촉할 때 피부, 호흡기, 순환기 등 다양한 기관을 통해 증상이 나타남
- 원인식품의 섭취량과는 관계 없이 극소량을 먹더라도 증상이 심할 경우 생명에 위협이 될 수 있음



그림출처: 식품의약품안전처 <http://www.foodsafetykorea.go.kr/>

식품 알레르기 원인 식품

■ 한국인에게 알레르기를 유발할 수 있는 물질을 식품의약품안전처에서는 「식품등의 표시기준」에 지정하여 관리하고 있음

[난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)]



| 메밀



| 밀



| 대두



| 견과류



| 복숭아



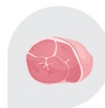
| 토마토



| 난류



| 우유



| 육류



| 갑각류



| 고등어



| 오징어



| 조개류



| 굴, 전복, 홍합



| 아황산 포함 식품

☞ 관련법 규정

「어린이 식생활안전관리 특별법」제11조의2(알레르기유발식품표시)
 식품접객영업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 식품에 알레르기를 유발할 수 있는 성분·원료가 포함된 경우 그 원재료명을 식품의약품안전처장이 정하는 표시기준 및 방법 등에 따라 표시하여야 한다.

식품 알레르기 관리방법

- 올바른 진단을 통하여 원인 물질(알레르겐)을 정확히 파악하여 섭취를 피하고, 적극적인 약물치료를 통해 염증을 조절하며, 질환에 따라 면역요법을 시도
- 특정식품에 알레르기 반응이 있는 어린이를 위해 제한식품에 따른 피해야 할 식품과 대체식품을 다음에 제시함

대체식품의 예

제한식품	피해야 할 식품	대체 식품
우유	치즈, 아이스크림, 유구르트, 크림스프, 버터, 푸딩, 커스터드	두유
계란	계란이 든 국수, 마요네즈	계란이 들어 있지 않은 제과류
밀	튀김, 밀가루 든 과자, 파스타, 핫도그 소시지	쌀빵, 떡, 옥수수, 보리쌀, 오트밀시리얼, 당면
대두	간장, 참치 통조림, 대두가 포함된 시리얼, 두유, 마가린	견과류, 우유, 코코넛
옥수수	옥수수빵, 팝콘, 팬케이크 시럽, 사탕, 베이킹 파우더	설탕, 메이플 시럽, 꿀, 베이킹 소다

출처: 식품알레르기 교육 참고자료 (교육부, 2016)



좀 더 자세히!

아나필락시스(Anaphylaxis)란?

- 아나필락시스란 원인 물질에 노출된 후 짧은 시간 동안에 여러 기관에서 증상들이 동시에 나타나는 현상임. 식품알레르기에 의한 아나필락시스는 원인 식품을 섭취한 후에 입과 피부, 위장, 호흡기 계통, 심장과 혈관 계통 등 우리 몸의 여러 조직과 기관이 한번에 영향을 받음
- 갑작스럽고 격렬하게 기도가 완전히 닫히면서 호흡곤란, 청색증, 혈압저하, 실신 등이 나타나는 아주 심한 경우도 있으며 이를 알레르기 쇼크라고 함
- 이런 경우의 발생을 예방하기 위해 급식 식단에 알레르기 유발 식품을 표시해야 함

식품 알레르기 예방과 생활습관

- 가장 최선의 예방법은 알레르기 반응을 일으키는 음식을 알고 피하는 것
- 위험이 예상되는 음식은 절대로 먹지 말고, 에피네프린(Epinephrine) 휴대를 통해 응급시 사용
- 또한 팔찌나 목걸이 등의 부착물에 자신이 약을 알러지가 있음을 표시하는 것이 좋음

출처: 삼성서울병원 알레르기 내과분과 <http://im@samsunghospital.com>



Tip! 기억하세요!

에피네프린

- 심한 알레르기가 있는 사람은 응급처치를 위해 '자가주사용 에피네프린'을 가지고 다녀야함
- ※ 응급처치용 에피네프린 제품
 - 에피펜®, 제스트®

출처: 식품알레르기 교육 참고자료 (교육부, 2016)



유치원 급·간식
운영관리 지침서

03

위생관리

위생관리의 필요성

- 유아는 면역체계가 약하기 때문에 식중독에 걸릴 위험이 높으므로 유치원에서 급식 제공시 철저한 위생관리가 수행되어야 함
- 어린이에게 발생하는 식중독사고는 식중독인 줄 모르고 넘어가는 일이 많기 때문에 주의가 필요함

식중독이란

- 식품의 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독 물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환(식품위생법 제2조제14항)으로 사람 간 감염성이 없는 경우가 일반적이나 노로바이러스와 같이 사람 간 감염성이 있는 경우도 있음
- “집단식중독”이란 2명 이상의 사람이 동일한 식품을 섭취한 것과 관련되어 유사한 식중독 양상을 나타내는 것(WHO, 2008)
- 식중독은 기온이 높은 여름철에 가장 많이 발생하나 최근에는 계절의 구분없이 발생하고 있어 각별한 주의가 필요함



51 관련법 규정

「식품위생법」제86조 제1항 및 같은 법 시행규칙 제93조(식중독환자 또는 그 사체에 관한 보고) 제1항



알아두세요!

영양사의 직무는? (식품위생법 시행규칙 제 79조)

1. **식단 작성**, 검식 및 배식관리
2. 구매식품의 검수 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

식중독 대처 요령

- 유아의 경우 구토물에 의해 기도가 막힐 수 있으므로 옆으로 눕힌 상태로 보살펴야 함
- 급식을 중단하고 급식현장을 그대로 보존
- 보건소의 역학 조사에 적극 협조
- 조사 후 시설과 기구를 살균 소독함

식중독 발생보고

- 식중독 의심환자 2명이상 동시에 발생인지 즉시 관할 시·군·구청 신고 및 교육지원청 보고
 - ▷ [서식8] 유치원 식중독 의심환자 발생 보고서
- 평소 원내 집단환자 감시체계 구축·운영을 통해 신속한 환자파악 및 치료조치
 - ▷ 유치원 집단환자 감시체계



알아두세요!

* 식중독 미보고시 과태료 200만원(「식품위생법」제86조(식중독에 관한 조사 보고 제1항))

Tip! 참고하세요!

식품의약품안전처 - 식중독 예방 홍보
 식중독에 대한 이해, 식중독 예방 관리, 식중독 예방 교육 및 홍보 자료가 제공됨
<http://www.mfds.go.kr/tn/index.do>

시설·설비 기준



급·간식작업이 위생적으로 이루어지기 위해서는 조리실, 식품보관실, 급수시설이 위생적으로 설계되고 기구가 배치되어야 함

조리실

- 구획관리 : 벽과 문을 설치하여 전처리실, 조리실, 식기구세척실로 구획하거나 작업과정에서 교차오염이 발생하지 않도록 조치를 취해야 함.
- 벽, 바닥, 천장 : 내화성, 내수성 및 내구성 있는 재질로 하여, 청소와 소독이 쉽고 화재를 예방할 수 있도록 함.
- 방충관리 : 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등의 적절한 설비를 갖추어야 함.
- 환기관리 : 조리실 내 증기와 불쾌한 냄새를 배출할 수 있는 환기시설을 설치해야 함.
- 조명관리 : 급수실 540lux 이상, 조리실 220lux 이상
- 손 세척시설과 손 소독시설의 설치(단, 100명 미만의 유아에게 급식을 제공하는 경우에는 손 세척시설이나 손 소독시설 중 설치 가능)

※ 공통: 내수성, 내부식성 재질

☞ 관련법 규정

- 유아교육법 시행규칙 제3조(급식 시설·설비 기준)에 따라 조리실, 식품 보관실, 설비·기구, 환기시설 등을 갖추어야 함.
- 식품위생법 시행규칙 제 96조(집단급식소의 시설기준) 별표 25.

- 냉장고(실) · 냉동고 : 냉장고 5℃ 이하, 냉동고 -18℃ 이하 유지
- 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장
- 전기살균소독기(또는 열탕소독시설)
- 전자식 탐침 온도계, 뚜껑이 있는 폐달식 쓰레기통

식품 보관실

- 구분보관 : 식품과 비식품은 별도로 구분된 장소에서 보관
- 유통기한관리 : 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하지 않음

출처: 어린이급식관리지침서(식약처, 2017)



그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

급수시설

- 사용하는 물에 따라 관리기준이 다르므로 사용하는 급수시설을 확인하여 관리함

구분	관리기준
정수기 사용시	<ul style="list-style-type: none"> • 필터대장 부착 • 청결관리 • 청소주기 확인
지하수 사용시	<ul style="list-style-type: none"> • 성적서 비치 (일부항목은 1회/1년, 모든항목은 1회/2년)
상수도 사용시	<ul style="list-style-type: none"> • 식수는 끓여서 제공



51 관련법 규정

- 식품위생법 시행규칙 제96조(집단급식소의 시설기준)에 따라 상수도를 사용하는 경우 물을 끓여 마시는 것을 원칙으로 하고, 정수장치를 설치하는 경우 정기적인 필터 교환을 해야함. 지하수를 먹는 물 또는 식품의 조리/세척 등에 사용하는 경우에는 수질 검사를 실시하고 검사성적서를 비치해야함(일부항목은 1회/1년, 모든 항목은 1회/2년).

개인위생



건강진단

- 채용시 건강진단 : 일반 채용 신체검사와 건강진단을 통하여 개인의 건강상태를 확인함.
- 정기적 건강진단(연1회) 및 건강진단서 보유 : 영양사, 조리종사원, 시간제 및 임시 고용자 등 급식제공에 관계된 종사자는 반드시 연1회 건강진단을 받아야 함(사무실에 비치).
- 건강상태 일일 점검 : 매일 작업 시작 전에 조리종사원의 건강상태를 확인하여 발열, 복통, 구토, 설사 등의 식중독 의심증상이 있는 사람과 손에 상처나 전염성 피부질환이 있는 사람은 조리에서 배제해야 함.
단, 병설유치원의 경우 6개월에 1회 건강진단 실시

출처: 학교급식 위생관리 지침서(교육부, 2016)

51 관련법 규정

- 식품위생법 시행규칙 제49조(건강진단 대상자)에 따라 조리, 저장, 운반에 종사하는 영업자 및 그 종업원은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대한 건강진단을 연회 실시하여야 함.
- 식품위생법 시행규칙 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)에 따라 피부병 또는 화농성질환, 제1군감염병(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성 대장균감염증, A형간염), 결핵(비감염성인 경우는 제외)에 걸린 사람은 영업에 종사할 수 없음.

복장

■ 급·간식제공에 관여하는 직원은 다음의 작업복장을 준수함.

얼굴
진한 화장, 향수, 인조속눈썹의 사용을 금함

장신구
목걸이, 귀걸이, 반지 등 장신구 착용을 금함

마스크(배식시)
코까지 덮기

두발과 위생모(필수)
• 머리는 매일 감기
• 긴머리는 묶고, 머리카락이 빠져나오지 않고, 귀가 보이지 않도록 위생모 착용

위생복(필수)
• 흰색이나 옅은 색상의 면소재
• 매일 세탁하여 교대로 착용
• 작업장 내에서만 착용

앞치마(필수)
• 매일 세척/소독 후 착용
• 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용으로 구분 사용(색깔로 구분하면 편리)

위생화
• 굽이 낮고 앞이 막혀 방수처리와 미끄러짐 방지처리가 된 위생화 착용

• 외부용 신발과 분리

• 매일 세척/소독 후 착용

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영 안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

5.1 관련법 규정

• 영유아보육법 시행규칙 제34조(급식관리)에 따라 조리원 등 조리에 직접 종사하는 직원은 위생복, 앞치마, 위생모를 착용해야 한다.

올바르지 못한 개인행동

■ 조리시 위생적인 급식생산을 위해 다음과 같은 행동을 금함



음식쪽으로 재채기



싱크대에서 손씻기



장갑 허리에 치기



옆사람과 접담하기



면장갑만 착용후 조리



조리장 바닥에 침 뱉기



행주로 땀 닦기



조리중 검 씹기

출처: 노인복지시설 급식관리 매뉴얼 (식약처, 2014)

손세척 및 소독

■ 손을 통해 세균이 음식으로 전달될 수 있으므로 조리전, 작업변경시 마다 항상 손을 세척함. 올바른 손 세척 및 소독방법은 다음과 같음.

손씻는 방법



거품내기



깍지끼고 비비기



손바닥, 손등 문지르기



손가락 돌려 씻기



손톱으로 문지르기



흐르는 물로 헹구기



종이 타월로 물기 닦기



종이 타월로 수도꼭지 잡그기

손소독 방법



소독액 뿌리기



손바닥 합치기



깍지끼고 비비기



손등 비비기



손톱 문지르기



엄지손가락 돌리기



손목 문지르기



완벽히 건조

그림출처: 집단급식소 위생관리 매뉴얼 (식약처, 2009)

■ 손세척 및 소독을 해야하는 경우는 다음과 같음.



작업을 시작하기 전, 원재료의 식품을 만진 후

귀, 입, 코, 머리와 같은 신체부분을 만지거나, 코를 풀거나, 기침을 한 후



쓰레기 및 청소용품을 만진 후

화장실을 다녀온 후

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영 안내서 (교육부, 한국교육개발원, 2017)

주의!

손에 상처가 있을 때 처치방법

1 치료하기

2 밴드로 감기

3 고무글무 등 착용

4 고무장갑 착용

5 식품취급 제외

그림출처: 집단급식소 위생관리 매뉴얼 (식약처, 2009)

구매 및 저장

구매방식

■ 구매방식에는 직접구매와 업체를 통한 구매, 조달청의 인터넷 비딩이 있음

구매방식	특징
직접 구매 (대형마트, 주변 슈퍼, 재래시장 등을 이용하여 유치원에서 직접 판매장소로 가서 식재료를 구매하는 형태)	<ul style="list-style-type: none"> · 구매절차가 간단하여 긴급시에 유용하나, 매번 장을 봐야하는 번거로움이 있으며, 유통중간마진에 의해 구입단가가 높음.
업체를 통한 구매 (식자재 유통 전문업체 및 위탁 급식 업체를 통한 구매)	<ul style="list-style-type: none"> · 원산지를 거래명세서에 표시하도록 요구함. · 업체선정시 위생관리 능력, 납기 능력, 운송 시스템 등을 고려하여 공급업체를 선정하고, 여력이 된다면 업체를 방문하여 식재료의 보관방법, 품질상태 등을 확인하는 것이 좋음.
조달청의 인터넷 비딩 (전자경매)	<ul style="list-style-type: none"> · 조달사업에 관한 법률 시행규칙 제2조에 의해 조달사업 수요기관에 해당되면 '나라장터 홈페이지'에서 필요한 식품과 가격을 선정해 입찰 경쟁을 유도함으로써 저렴한 가격에 식재료를 구매할 수 있음.

출처: 어린이급식관리지침서(식약처, 2017)



전자조달 시스템 도입과 직접구매를 통해 행정·예산 절감!

식품구매관련 사이트

서울시농수산물공사 www.garak.co.kr

국립농산물품질관리원 www.naqs.go.kr

국립수산물품질관리원 www.nfqs.go.kr

농림축산검역본부 www.gia.go.kr

농림수산물부 도매시장 통합홈페이지 market.okdab.com


나라장터 www.g2b.go.kr

구매시 유의사항

■ 직접구매와 업체를 통한 구매 시 유의사항은 다음과 같음

구매방식	유의사항
직접 구매	<ul style="list-style-type: none"> • 구매시 영수증을 철저히 관리하여 회계관리의 급식비 지출내역과 일치하도록 투명성을 확보함. • 원산지, 유통기한, 품질, 포장상태 등을 확인함. • 식품의 품질유지를 위해서 구매순서 (냉장이 필요없는 식품 → 과채류 → 냉장이 필요한 가공식품 → 육류 → 어패류)를 고려하고, 구매는 1시간 이내로 마친 후 지체없이 유치원으로 돌아와 냉장보관함. ※ 떡은 식품제조가공업으로 허가받은 곳에서 식품표시사항이 표기된 것을 구매해야 함.
업체를 통한 구매	<ul style="list-style-type: none"> • 공급업체 : 위생관리 능력, 납기 능력, 운송시스템 등을 고려하여 공급업체를 선정하고, 주기적으로 업체를 방문하여 식재료의 보관방법, 청결상태 등을 확인함. • 원산지를 거래명세서에 표시하도록 요구하고, 축산물 등급판정서 등 증빙서류를 받아 보관함.

출처: 어린이급식관리지침서(식약처, 2017)



알아봅시다!

★★★★★
 차경농작물은 영수증 발급이 가능한 품목만 구매!

42 관련법 규정

급·간식 재료 구매의 안전기준을 준수하기 위해 ★★★★★가 필수

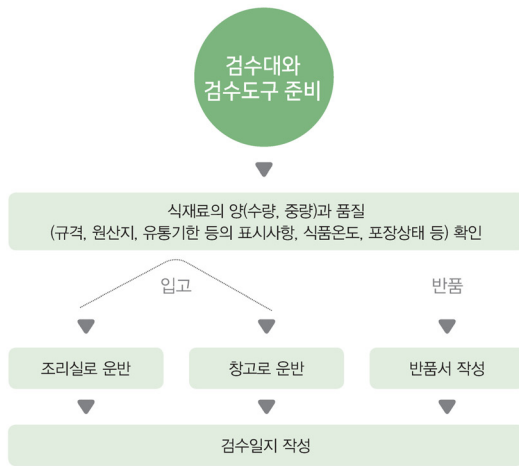
- 원산지: 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조제3항에 따라서 원산지 증명이 요구되는 식재료[쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 쌀, 배추김치(얼갈이 배추와 불동배추를 포함한 배추, 고춧가루), 콩(콩비지, 콩국수), 납치, 미꾸라지, 낙지, 명태(건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기 등]를 검수할 때는 원산지가 기재된 영수증이나 거래명세서 등을 받아서 보관함.
- 축산물: 축산물가공처리법 제12조에 따라 검사를 받지 않은 축산물은 조리에 사용할 수 없으므로 도축검사서, 등급판정 확인서 등 관련 증명서를 받아서 보관함.

구매명세서

- 식재료의 품질은 음식의 품질과 직결되므로 구매명세서에 물품명, 품질기준(등급), 포장규격 및 단위, 물품의 용도, 가공정도, 보관온도 등을 명시하고, 철저한 검수를 실시해야 함.

검수절차

- 검수란, 납품된 식재료와 물품의 품질, 선도, 위생, 수량, 규격 등이 주문내용과 일치하는지 검사하여 수령여부를 판단하는 과정으로 검수절차는 다음과 같음.



출처: 식품구매(교문사, 2010), 시니어를 위한 함께하는 건강식사 길라잡이(식품의약품안전처, 2014)

검수대와 검수도구 준비

■ 검수 도구에는 검수대, 저울, 칼(가위), 온도계 등이 있음.



그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영 안내서 (교육부,한국교육개발원, 2017)



기억해주세요!

전자식 탐침 온도계

- 탐침 끝 1~2mm에서 온도를 감지하므로 냉장 및 냉동식품에 사용하기 적합함.
- 교차오염을 예방하기 위해 매 사용시마다 세척/소독 후 사용해야 함.



적외선 비접촉식 표면 온도계

- 식품에 접촉하지 않으므로 세척/소독이 필요없고, 식품이나 포장에 손상을 주지 않아 사용하기 편리함.



그림출처: 시니어를 위한 함께하는 건강식사 길라잡이(식품의약품안전처, 2014)



검수방법

■ 중량, 온도 확인

- 냉장식품 : 10℃ 이하(신선편의식품 5℃ 이하)
- 냉동식품 : -18℃ 이하(녹은 흔적이 없이 냉동상태 유지)
- 채소류 : 상온(전처리 식재료는 10℃ 이하)
- 생선 및 육류 : 5℃ 이하
- 포장식품 : 진공포장식품은 두 팩 사이에 온도계를 넣고 온도 측정

■ 품질, 포장상태, 표시사항 등의 확인

- 발주서와 거래명세서를 대조하여 일치여부 확인
- 유통기한, 원산지 등 표시사항 확인

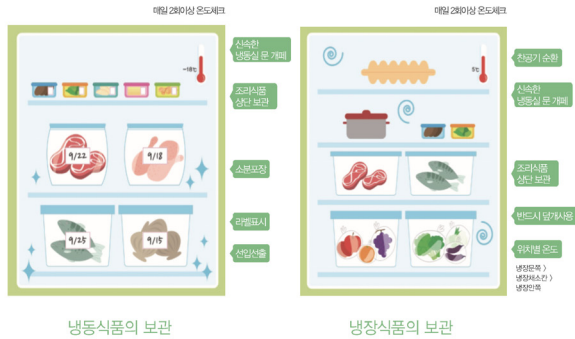
■ 식재료별 검수기준

- 육류 : 등급판정서 확인(날짜, 중량, 등급 확인) 및 온도 측정(냉장) 또는 냉동, 소고기는 적색, 돼지고기는 선홍색인 것, 지방은 담황색으로 탄력이 있고 향이 있으나 이취가 없는 것
- 채소류 : 원산지, 중량, 신선도 등 확인(전처리 채소는 냉장온도 확인), 신선한 것으로 시들거나 벌레 먹지 않고 반점이 없으며 특유의 색과 향을 지니고 있는 것

출처: 어린이급식관리지침서(식약처, 2017)

저장시 유의사항

- 검수한 식재료를 저장하는 동안 신선도나 품질저하가 일어나지 않도록 표시된 보관기준에 따라 보관하며, 냉장·냉동 보관원칙은 다음과 같음.



그림출처: 시니어를 위한 함께하는 건강식사 길라잡이(식품의약품안전처, 2014)

- 식품과 비식품은 구분 보관(세척제, 소독제는 별도 보관)
- 대용량 제품을 소분하여 보관하는 경우 제품명과 유통기한을 반드시 표시
- 식품보관 선반은 벽과 바닥으로부터 15 cm 이상 거리를 둔다.

출처: 어린이급식관리지침서(식약처, 2017)

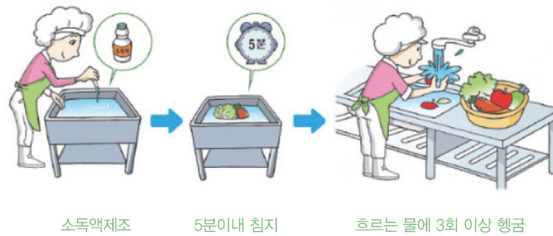
41 관련법 규정

- 식품위생법 시행규칙 제96조(집단급식소의 시설기준)에 따라 유통기한이 지나거나, 상한 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리해 사용해서는 안되며, 이미 급식에 제공된 음식물을 재사용해서는 안됨.

조리

전처리 (생으로 먹는 채소·과일의 세척·소독)

- 식품을 충분히 세척하지 않은 상태에서 소독할 경우 소독효과가 떨어지므로 세척 후 소독액의 농도와 사용법을 준수하여 소독함.
- 염소소독제 뒷면에 있는 표시사항을 확인하고 용도에 맞게 소독액을 제조하여 5분 이내 침지한 후, 흐르는 물에 3회 이상 행균.
 - 육안검사 후 깨끗하지 않으면 재세척함.
 - 잎 채소류는 오염된 외피를 제거 후 한 장씩 세척하고, 다른 채소류는 세척 후 절단함.



출처: 집단급식소를 위한 병원성대장균 관리 요령(식약처, 2017)

전처리 (생으로 먹는 채소·과일의 세척·소독)

- 생채소 소독을 위한 소독액(100ppm)의 제조의 예는 다음과 같음.
- 식품의약품안전처에서 식품첨가물로 인정한 제품 사용 (차아염소산나트륨, 오존수, 차아염소산수, 이산화염소수 등)



100ppm 소독액 제조 예(4%염소계 표백제 사용 시)

그림출처: 식중독예방을 위한 시설별 위생관리매뉴얼 및 컨텐츠 개발(식약처, 2009)



기억해주세요!

소독제 사용시 주의할 점



- 마스크 등 개인장비 착용. 다른 살균소독제, 세제와 혼합사용금지
- 희석액은 즉시 사용. 남은액은 버림
- 사용 후 뚜껑을 덮어 서늘한 장소에 보관

그림출처: 집단급식소 위생관리 매뉴얼 (식약처, 2009)

전처리 (냉동식품의 해동)

- 냉장 해동(5℃이하), 유수 해동(21℃이하), 전자레인지 해동의 적합 온도를 유지
- 냉장 해동시에는 다른 식재료와의 교차오염에 주의하고, '해동중' 임을 표시
- 전자레인지 해동시에는 해동 후 즉시 사용
- 국거리용 고기나 생선은 해동없이 냉동상태로 사용가능함.

출처: 어린이 급식소 개인 위생관리 및 전 공정 관리하기! (중앙급식지원센터, 2017)



냉장 해동(O)



흐르는 물 해동(O)



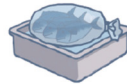
전자레인지 해동(O)



흐르는 물
넘침(X)



오븐 해동(X)



상온 해동(X)



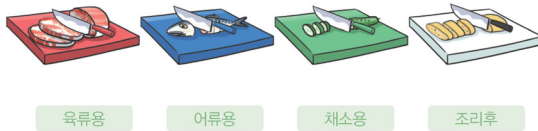
은수 해동(X)

※ 식품은 해동한 뒤 다시 재 냉동하는 것을 금지 합니다.

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영 안내서 (교육부, 한국교육개발원, 2017)

교차오염 방지

- 칼, 도마는 용도별로 구분하여 사용함.
 - 다른 종류의 식재료를 한 도마에서 사용해야 할 경우에는 세척/소독 후 사용해야 함



육류용

어류용

채소용

조리후

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원)

- 장갑과 앞치마(전처리용, 조리용, 청소용), 행주(배식용, 조리용, 청소용)는 작업별로 구분사용함.



전처리용



조리용



청소용

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

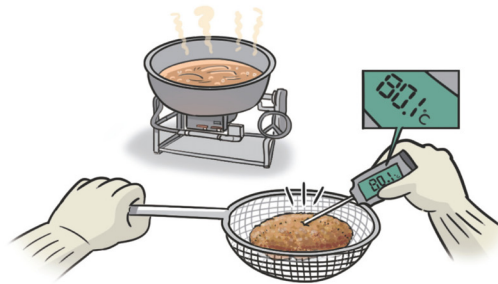
* 유치원마다 고무장갑과 앞치마의 색이 다를 수 있음

42 관련법 규정

- 식품위생법 [별표 1] 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준(제2조관련)에 따라 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하여야 함

온도관리

- 육류는 조리 시 가장 두꺼운 부위의 중심 온도가 75℃(패류 85℃) 1분 이상 가열조리(1회 조리 분량마다 3회 이상 측정)



중심온도 측정방법

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

조리시 유의사항

- 식품은 바닥으로부터 60cm이상 높이에서 작업함
- 조리에 사용하는 용기(양푼 등)는 조리된 식품 (조리후), 조리되지 않은 식품 (조리전)으로 구분하여 사용함



※ 표시방법은 유치원마다 다를 수 있음

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

- 전처리작업과 조리작업을 병행하지 않음
- 조리된 식품을 맨손으로 취급하지 않음
- 조리된 음식을 맛을 볼 때에는 별도의 도구를 사용

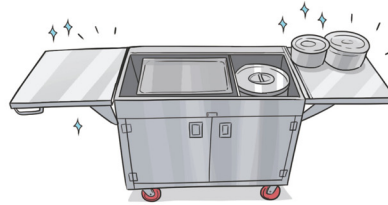


그림출처: 집단급식소 위생관리 매뉴얼(식약처, 2009)

배식

배식 전 준비

- 배식대 및 배식기구는 세척 및 소독하여 건조된 것을 사용.
- 정수기 및 배식 과정에서 사용되는 기구들이 적정 조건에서 위생적으로 관리되고 있는지 정기적으로 점검하고 청결상태 유지.



그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

배식

- 배식 담당자는 배식 직전 반드시 손 세척 및 소독을 실시해야 함.
- 위생모, 위생복, 마스크를 반드시 착용
- 위생장갑을 착용하더라도 반드시 도구(집게)로 배식
- 배식 동안에는 적절한 온도가 이루어지도록 해야 하며, 배식시간은 조리 후 2시간 이내 배식함(부득이한 경우 찬 음식 5°C이하, 따뜻한 음식 57°C이상, 냉동음식 -18°C이하에서 보관 후 배식).
- 배식 중에 남아있는 음식과 바로 조리한 음식은 섞지 않음.



그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

보존식

- 보존식은 집단급식소에서 식중독 사고가 발생했을 때 원인규명을 위해 급식시 제공된 모든 음식(간식 포함)을 냉동고에 6일 이상 보관하는 것을 말함.
- 소독된 스테인레스 재질의 뚜껑이 있는 전용용기(또는 1회용 멸균백사용가능)에 음식 종류별로 100g 이상 보관하며, 보존식 기록표를 보존식용기에 부착하여 -18℃ 이하의 냉동고에 보관함.



전용용기에 담긴 보존식

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)



사진출처: 영유아단체급식가이드라인 1인1회 적정배식량(식품의약품안전처, 어린이급식관리지원센터, 2013)

5.2 관련법 규정

- 식품위생법 제86조(식중독에 관한 조사 보고), 제88조(집단급식소)에 따라 집단급식소에서 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃이하로 144시간 이상 보관해야 하며, 식중독 환자나 식중독으로 의심되는 증세를 보이는 자를 발견한 집단급식소의 설치운영자는 식중독발생을 보건소에 신고해야 함.

기구 등의 세척·소독

세척·소독

- 숟가락, 젓가락, 물수건, 식기, 도마, 칼, 행주 및 그 밖의 주방용구를 정기적으로 세척·살균 및 소독하여 항상 청결하게 유지·관리함

소독의 종류

- 열탕소독
 - 식기나 조리기구 및 행주 소독에 적합, 77℃에서 30초 이상 가열
 - * 플라스틱, 고무소재 등 가열이 불가능한 조리기구는 화학소독
- 건열살균
 - 식기, 조리기구 소독에 적합
 - 식기 표면온도가 71℃ 이상, 소독고에 보관
- 화학소독
 - 칼, 도마, 조리도구, 고무장갑, 앞치마 소독에 적합
 - "기구 등의 살균소독제"를 구입하여 용법에 맞게 사용

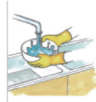
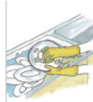
출처: 집단급식소를 위한 병원성대장균 관리 요령(식약처, 2017), 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서 (교육부, 한국교육개발원, 2017)



기억해주세요!

조리기구용 살균소독제의 올바른 사용방법은 다음과 같음.

1 음식물 찌꺼기 제거 2 세척제로 세척 3 행균 4 살균소독 5 건조보관



그림출처: 시니어를 위한 함께하는 건강식사 길라잡이(식품의약품안전처, 2014)

환경위생

- 조리실에 배수구 청소가 덜 되어 음식찌꺼기가 끼어있거나, 벽이나 바닥의 깨진 틈이 있다면 설치류나 해충, 세균이 서식할 가능성이 높아짐. 청소와 소독을 통하여 환경을 청결하게 유지하는 것이 식중독 예방을 위한 기초임.

출처: 시니어를 위한 함께하는 건강식사 길라잡이(식품의약품안전처, 2014)

조리실 청소관리

- 주기별 청소계획을 수립하여 실시하고, 예시는 다음과 같음.

시기	청소구역	비고
일별	<ul style="list-style-type: none"> • 전처리실, 조리실 및 식당 • 쉽게 오염되는 벽 및 바닥 • 냉장 · 냉동고의 내 · 외부(손잡이 등) • 배수구 및 트랜치, 찌꺼기 거름망 • 식재료 보관실 및 화장실 등 	
주별	<ul style="list-style-type: none"> • 배기후드, 닥트청소 • 조명 · 환기설비 	지정일(1회 이상)
월별	<ul style="list-style-type: none"> • 보일러 및 가스 • 유리창 청소 및 방충망 청소 • 식재료보관실 대청소 	지정일(1회 이상)
연간	<ul style="list-style-type: none"> • 개학 및 방학 대비 대청소 • 기기 스케일 제거(약품사용) • 위생 관련 시설 · 기기 점검 및 보수 • 외부 배수구 청소 등 	<ul style="list-style-type: none"> • 년1회 이상(방학 중) • 년4회(2,7,8,12월) • 년2회(방학 중) • 년2회(방학 중)

그림출처: 학교급식 학부모 모니터링단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)



기억해주세요!

- 세척제, 소독제, 식기세척기 세제 등의 화학 물질은 반드시 식품과 분리해서 보관하고, 물질안전보건자료(MSDS)를 비치

방충/방서 관리

- 조리실에 해충과 설치류가 있는지 확인하고, 유입을 방지할 수 있는 물리적 장치(방충망, 포충등, 에어커튼 등)를 설치
- 방역을 주기적으로 실시하고, 방역일지와 소독필증을 보관
- 4월~9월 : 2개월 1회 이상, 10월~3월 : 3개월 1회 이상
- 작업 중 출입문 및 창을 개방하지 않음
- 빛이나 냄새, 음식물 찌꺼기 등 설치류 및 해충 유인요소를 제거



방충문 설치



포충등 설치



그림출처: 서울시 집단급식소 등 위생관리 매뉴얼(2012)

그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영 안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

폐기물 관리

- 폐기물을 위생적으로 관리하여 세균과 해충 서식을 차단
- 스테인레스 재질의 덮개가 있는 음식물 전용 쓰레기통 사용
- 폐기물 오수가 새지 않도록 파손된 부분이 없는지 확인하고, 폐기물이 장시간 방치되지 않도록 관리하며, 폐기물 반출 시기와 장소를 명확히함



그림출처: 학교급식 학부모 모니터단 운영안내서(교육부, 한국교육개발원, 2017)

유치원 급·간식
운영관리 지침서

04

안전관리

안전관리의 필요성



- 안전관리는 급식과 관련된 작업을 하는 전 과정에서 사고가 발생하지 않도록 예방하여 안전한 작업을 보장하는 것임
- 조리가 이루어지는 공간은 미끄러운 바닥, 뜨거운 조리기구와 음식 등으로 인하여 조리종사자가 작업하기 열악한 환경인 경우가 많아 조리종사자는 항상 안전사고의 위협에 노출되어 있음
- 따라서 산업안전보건법에서 규정하고 있는 물질안전보건자료와 급식실에서 발생빈도가 높은 산업재해의 원인과 예방법을 숙지해야 함

51 관련법 규정

- 산업안전보건법 제24조(보건조치)제1항5호
사업주는 사업을 할 때 단순반복작업 또는 인체에 과도한 부담을 주는 작업에 의한 건강장해를 예방하기 위하여 필요한 조치를 하여야 한다.
- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제12장(근골격계부담작업으로 인한 건강장해의 예방)
- 산업안전보건법 제41조(물질안전보건자료의 작성·비치 등)

물질안전보건자료

- 물질안전보건자료(MSDS, Material Safety Data Sheet) 는 작업장 근로자에게 유해하다고 판단되는 화학 물질에 대하여 안전한 사용과 관리를 하도록 작성·비치하여 이로 인한 재해 발생을 예방하고자 함
- 화학물질 취급 근로자에게 유해성·위험성 등에 대한 근로자의 알권리(Workers' Right-to-Know)를 제공하고 화학물질로 인한 산업재해 예방하고자 물질안전보건 자료를 작성하여 비치
- 물질에 관한 정보는 그 물질의 이름, 성분, 유해성, 위험성, 보관방법, 다룰 때 주의할 점, 필요한 보호구, 몸에 묻거나 먹었을 때 등의 응급조치 등 여러 가지 정보가 포함됨
- 급식실에서 사용하는 락스, 식기세척기 세제 등은 MSDS를 구비하여야 하며, 판매처 또는 물건을 제조하거나 수입한 곳에 의뢰하면 받을 수 있음



616 관련법 규정

- 산업안전보건법 제41조(물질안전보건자료의 작성·비치 등)
폐기물 관리법에 의한 폐기물
주로 일반 소비자의 생활용으로 제공되는 제제



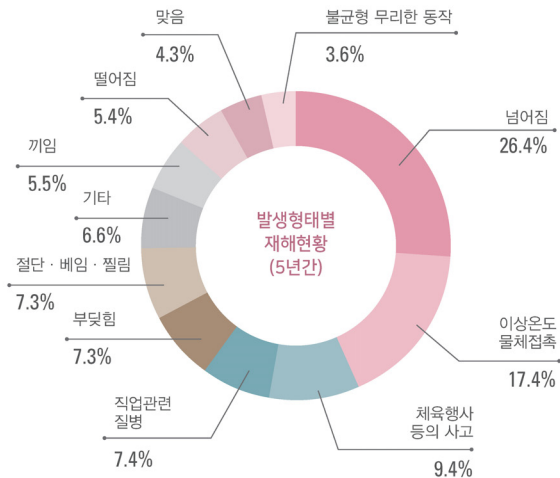
Tip! 참고하세요!

안전보건공단 화학물질정보
<http://msds.kosha.or.kr>

안전사고관리

유치원 급식실에서의 재해발생 특징

- 급식실의 조리업무 시 고정자세, 서서 일하는 작업, 반복적인 업무의 지속 등으로 근골격계질환 위험과, 바닥 물기로 인한 넘어짐, 부딪힘, 뜨거운 물질에 화상, 화재, 조리기구 등 화전체에 말림·끼임, 부딪힘, 세척 또는 청소작업용 세제 등에 의한 재해 등이 있음
- 노동인력 측면의 주요한 특징으로는 여성근로자, 고령근로자 비중이 높고, 영양사 또는 담당자가 안전 및 위생관리를 담당하고 있어 안전관리의 전문성이 약한 특징이 있음
- 유치원을 포함한 교육서비스업에서 발생하는 재해의 발생 형태별로 보면 전도(넘어짐) 재해가 26.4%로 가장 많은 비중을 차지하고 있음



교육서비스업 재해발생 형태별 재해 예방요령 및 산업안전보건법 (안전보건공단 2014) www.kosha.or.kr/

근골격계 질환



△ 재해 원인

- 중량물인 식자재의 무리한 인력운반으로 인한 근골격계질환
- 운반대차의 무리한 취급
- 식자재의 부적절한 보관높이로 인한 근골격계질환



□ 예방대책

- 중량물인 식자재는 인력운반을 지양하고 대차 등 운반도구를 사용
- 작업자별로 적합한 작업대 또는 작업발판을 제공
- 운반대차는 무리하게 사용하지 않음
- 식자재 및 식기류는 무릎과 어깨높이 사이에 보관함
- 작업 전·후 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭을 실시



출처: 직종별 교안-음식조리종사자 (안전보건공단, 2013) <http://www.kosha.or.kr>
 교육서비스업 재해발생 형태별 재해 예방요령 및 산업안전보건법 (안전보건공단 2014) www.kosha.or.kr/

넘어짐



△ 재해 원인

- 식자재의 인력 운반작업 시 바닥의 이물질 또는 물기 등에 미끄러짐
- 식자재의 운반작업 시 정리정돈 되지 않은 식자재 또는 주방용기에 걸려 넘어짐



□ 예방대책

- 조리실 바닥 물기, 이물질을 수시로 제거
- 조리실은 식자재, 주방용기를 정리 정돈하여 안전한 통로 확보
- 조리실 작업자는 가능한 미끄럼을 방지 할 수 있는 신발 또는 장화 착용

출처: 직종별 교안-음식조리종사자 (안전보건공단, 2013) <http://www.kosha.or.kr>



베임



△ 재해 원인

- 칼날이 무딘 칼로 무리하게 식자재를 절단하는 경우
- 냉동 음식을 해동하지 않고 무리하게 절단하는 경우
- 칼로 절단, 다듬기 등을 몸쪽으로 하다가 베임



□ 예방대책

- 야채, 과일, 생선 등을 자를 때에는 베임 방지용 장갑을 착용한 상태로 재료에 적합한 도마를 사용하여 작업
- 칼을 들고 이동 시에는 끝이 아래를 향하도록 하여 이동
- 절단, 다듬기, 뼈 발라내기를 할 때에는 되도록 자신의 몸 바깥방향으로 작업



출처: 직종별 교안-음식조리종사자 (안전보건공단, 2013) <http://www.kosha.or.kr>

화상



△ 재해 원인

- 뜨거운 음식물을 취급하면서 보호장갑 미착용으로 인한 화상
- 뜨거운 물이나 액체가 담긴 그릇을 무리하게 옮기다가 화상
- 뜨거운 음식물이 담긴 그릇 입구를 작업자 쪽으로 위치하여 뜨거운 김에 의한 화상
- 압력이 걸린 조리기구를 함부로 열어 화상



▣ 예방대책

- 뜨거운 조리용 기구나 물체를 취급할 경우는 보호장갑을 착용
- 무거운 국통은 혼자 들지 말고 운반기구를 사용해야 하며, 부득이한 경우 2인 이상이 함께 운반
- 뜨거운 음식물이 담긴 그릇 입구는 작업자와 떨어진 쪽으로 향하도록 함
- 압력이 걸린 조리기구는 함부로 열지 않음



출처: 직종별 교안-음식조리종사자 (안전보건공단, 2013) <http://www.kosha.or.kr>

끼임



△ 재해 원인

- 조리기구의 사용설명서 미숙지로 인한 재해
- 작업에 따라 적절한 개인 보호구 미착용으로 인한 재해
- 청소 점검 등의 작업 시 전원 미차단 (음식물 이동 중 화물용 승강기나 덤웨이터)에 끼임



□ 예방대책

- 조리기구는 사용 전 반드시 사용설명서를 숙지
- 작업에 따라 적절한 개인 보호구를 착용
- 청소 점검 등의 작업 시 전원 차단
- 절단, 다듬기, 빼 발라내기를 할 때에는 되도록 자신의 몸 바깥방향으로 작업



출처: 직종별 교안-음식조리종사자 (안전보건공단, 2013) <http://www.kosha.or.kr>

유치원 급·간식
운영관리 지침서

05

부록

1. 유치원 급·간식 운영 관리 관련 법령

- 식품위생법 제2조(정의)
- 식품위생법 제88조(집단급식소)
- 식품위생법 시행규칙 제94조(집단급식소의 신고 등)

- 식품위생법 시행규칙 제49조
- 식품위생법 시행규칙 제50조 조리에 종사하지 못하는 질병
- 식품위생법 시행규칙 제95조 (집단급식소의 설치·운영자 준수 사항)
- 식품위생법 시행규칙 제57조 (식품접객영업자등의 준수사항등) 관련 별표 13

- 유아교육법 제17조(건강검진 및 급식)
- 유아교육법 시행규칙 제3조(급식 시설·설비기준 등)

- 산업안전보건법 제24조(보건조치)
- 산업안전보건법 제41조(물질안전보건자료)
- 산업안전보건법 시행령 제32조의2(물질안전보건자료의 작성 비치 등 제외 제제)
- 산업안전보건법 시행규칙 제92조
- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제12장
- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제442조

2. 유치원 급식 운영 관리 서식

서식 1. 일일 위생·안전 점검표

일일 위생·안전 점검표(집단급식소 설치 신고 급식소)

담당자	원감	원장	결 재
		전결	

○○○유치원

작성일자 : 20

작성 자 :

(확인)

확인 자 :

(확인)

구분	확인사항	점검결과		비고
		적합	부적합	
집단급식소 설치 및 인력고용	집단급식소 설치 신고			
	영양사 고용 여부(회 급식원아수 100명 이상)			월 인원
	조리사 고용 여부			월 인원
개인위생	개인위생 및 조리전용 위생복장(위생복, 위생모) 착용			
	올바른 손씻기 및 고무장갑 구분(조리, 청소) 사용			
조리작업 및 식품취급 관리	급식인력 건강진단 연 1회 실시, 건강진단증 2년 보관			
	「식재료 구매·검수서」작성			
	유통기한 경과 원료 또는 원제품 보관·사용			
	냉장·냉동고 구비 및 관리(온도계 부착, 청결 등)			
	도마, 칼 용도별(채소류, 육류, 어패류) 구분 사용			
	급식기구 및 용기 소독			
	올바른 배식 목적 착용(알치마, 위생모, 위생장갑, 마스크)			
급식 운영	남은 음식물 폐기 여부			
	「급식일지」작성			
급식비 운영	원산지표시제 시행			
	학부모에게 식단표를 제공하고, 그대로 이행하는지 여부			
	급식비지원 학부모 안내 여부			
	식품비 적정사용(우유, 간식 등 사용불가)			
	운영비 사용 적정 여부			
기타 준수사항	급식지원 전용통장 및 체크카드 개설·운영			
	체크카드 영수증, 세금계산서 등 지출증빙자료 보관여부			
	보존식 적정 보관(-18℃, 144시간)			
	소독실시 및 소독필증 비치(50명 이상을 수용하는 유치원만 해당)			
특이사항	유아 식생활 지도(손씻기, 편식교정 등)			

일일 위생·안전 점검표(집단급식소 설치 미신고 급식소)

담당자	원감	원장	결 재
		전결	

유치원명		소재지/전화번호	()		
원장		급식비단가	원	급식일수	일
급식인원	총인원 명(원아 명, 교직원 명, 기타 명)				
배식방법	교실, 식당, 병행	조리실면적	m ²	개인식기류	원제공, 개인지참

구분	확인사항	점검결과		비고
		적합	부적합	
개인위생	개인위생 및 조리전용 위생복장(위생복, 위생모) 착용			
	올바른 손씻기 및 고무장갑 구분(조리, 청소) 사용			
	급식인력 건강진단 연 1회 실시, 건강진단증 2년 보관			
조리작업 및 식품취급 관리	「식재료 구매·검수서」작성			
	유통기한 경과 원료 또는 완제품 보관·사용			
	냉장·냉동고 구비 및 관리(온도계 부착, 청결 등)			
	급식기구 및 용기 소독			
	올바른 배식 복장 착용(앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크) 남은 음식물 폐기 여부			
급식 운영	「급식일지」작성			
	원산지표시제 시행 ※법적 의무사항 아님(관장사항)			
	학부모에게 식단표를 제공하고, 그대로 이행하는지 여부			
급식비운영	급식비지원 학부모 안내 여부			
	식품비 적정사용(우유, 간식 등 사용불가)			
	조리종사원 고용 여부			월 인원
	운영비 사용 적정 여부			
	급식지원 전용통장 및 체크카드 개설·운영			
기타 준수사항	체크카드 영수증, 세금계산서 등 지출증빙자료 보관여부			
	보존식 적정 보관(-18℃, 144시간) ※법적 의무사항 아님(관장사항)			
	유아 식생활 지도(손씻기, 편식교정 등)			
점검자 의견				

작성일자 : 20 . . .

작성자 : 소속 직급 성명 (확인)
 확인자 : 소속 직급 성명 (확인)

서식 2. 어린이 급식소 영양관리 체크리스트

어린이 급식소 영양관리 체크리스트

1. 어린이 급식소의 개요

기관명		방문회차	차
소재지			
유형	유치원 <input type="checkbox"/> 어린이집 <input type="checkbox"/> 지역아동센터 <input type="checkbox"/> 기타 <input type="checkbox"/> _____		
규모	20명 이하 <input type="checkbox"/> 20명~49명 <input type="checkbox"/> 50명 이상 <input type="checkbox"/>		
연령별 인원수	만0세()명, 만1세()명, 만2세()명, 만3세()명, 만4세()명, 만5세()명, 만6세 이상()명		
교사 수	()명	조리원 수	()명
1회 최대급식인원	()명	조리원 경력	()년
용수	상수도 <input type="checkbox"/> 지하수 <input type="checkbox"/>	제공식수	정수기 <input type="checkbox"/> 끓인 물 <input type="checkbox"/> 기타 <input type="checkbox"/>
배식형태	교실배식 <input type="checkbox"/> 식당배식 <input type="checkbox"/> 식당+교실배식 <input type="checkbox"/> 기타 <input type="checkbox"/>		
어린이집 평가인증 여부	예 <input type="checkbox"/> 아니요 <input type="checkbox"/> 대상아님 <input type="checkbox"/>	영양사 근무여부	담당 영양사 <input type="checkbox"/> 공동 영양사 <input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/>
사용하는 식단의 종류	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 영아용 <input type="checkbox"/> 아침 <input type="checkbox"/> 점심 <input type="checkbox"/> 오전 및 오후간식 <input type="checkbox"/> 저녁 <input type="checkbox"/> 저녁간식 <input type="checkbox"/> ▪ 유아용 <input type="checkbox"/> 아침 <input type="checkbox"/> 점심 <input type="checkbox"/> 오전 및 오후간식 <input type="checkbox"/> 저녁 <input type="checkbox"/> 저녁간식 <input type="checkbox"/> ▪ 초등학생용 <input type="checkbox"/> 아침 <input type="checkbox"/> 점심 <input type="checkbox"/> 오전 및 오후간식 <input type="checkbox"/> 저녁 <input type="checkbox"/> 저녁간식 <input type="checkbox"/> ▪ 기타 _____ 		
급식제공 시 고려사항			

2. 점검항목

항목	배점 (100점)	비고
식단		
1. 영양사 면허증을 소지한 영양사가 작성한 식단을 사용하는가?	10	
2. 영양사가 작성한 식단을 그대로 사용하는가?	10	
3. 어린이 급식소의 급식대상자에 적합한 식단을 사용하는가?	5	
4. 어린이 급식소 게시판 등에 식단이 게시되어 있고 부모에게 식단을 제공하고 있는가?		
4-1. 어린이 급식소 게시판 등에 식단이 게시되어 있는가?	5	
4-2. 부모에게 식단을 제공하고 있는가?	5	
급식제공		
5. 식단과 일치하는 급·간식을 제공하고 있는가?	10	
6. 식품 알레르기에 대한 조사를 실시하고 급식 제공에 반영하고 있는가?		
6-1. 식품 알레르기에 대한 조사를 실시하였는가?	5	
6-2. 식품 알레르기가 있는 어린이에게 급식 제공시 대체식품을 제공하고 있는가?	10	
조리		
7. 어린이 급식소에서 식재료의 양, 조리방법 등을 참고하여 조리하고 있는가?	10	
8. 튀김기름은 재사용하지 않는가?	5	
9. 어린이 급식소에서 제공되는 국의 권장 염도를 알고 있는가?	10	
배식		
10. 영유아의 적정 배식량에 대해 알고 있으며, 1인 1회 적정량을 제공하고 있는가?	10	
기타		
11. 어린이 기호식품의 품질인증표시에 대해 알고 있는가?	5	
총점		/100점

3. 지도 결과

구분	내용			
이전 방문시 부적합항목 개선 여부				
협의사항				
지도 일자	년	월	일	요일
	(시 분)		~	(시 분)
	방문자 (센터 직원)			
	면담자			

서식 3. 식재료 구매 검수서

○○○유치원

작성일자 : 20

작성자 : (확인)

확인자 : (확인)

연 번	식재료 구매내역				식재료 검수				비고
	식재료명	원산지	규격설명	수량	원산지 확인 (○, X)	수량 확인 (○, X)	유통기한/ 제조일	품질 상태 (○, X)	
1	쇠고기	충청남(산부)	산지, 양파비	5kg	○	○	2017.6.2	○	예)
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

※ 구매(발주)와 검수를 동일서식으로 병행하여 활용

서식 4. 유치원 급식일지

○○○유치원

작성일자 : 20


작성자 : (확인)

확인자 : (확인)

급식횟수	월 ()회 / 년()회						
급식단가	()원						
급식인원	구분	대상	원아			교직원	합계
			만3세	만4세	만5세		
	재적학생수						
	급식학생수						
오늘의 식단 ※양념류제외	식단명	주요 식재료	수량 (kg)	식단명	주요 식재료	수량 (kg)	
	혼합잡곡밥	혼합잡곡	0.5	채소달걀말이	시금치	0.5	
		백미	6		당근	0.5	
	김치콩나물국	콩나물	1	우영조림	우영	4	
		김치	1	배추김치	배추김치	4	
	채소달걀말이	달걀	7				
	양파	0.5	예)				
검식확인	(○,×) ※ 맛, 온도, 질감, 조리상태, 이물, 이취, 식단의 조화 등을 감안하여 확인						
위생점검사항						○,×	
개인위생 ※조리직업 전 확인	1. 조리종사원 건강상태(설사, 구토, 손상처 등) 확인 후 적절조치						
	2. 청결한 조리선용 위생복장(위생복, 위생모) 착용 여부						
	3. 손톱정결 및 매니큐어 사용, 장신구 착용 여부						
조리위생 ※조리직업 중·후 확인	1. 유통기한 경과 원료 또는 완제품을 보관·사용하지 않는가						
	2. 올바른 손씻기 및 조리 식품을 맨손으로 취급하지 않는가						
	3. 쓰레기통은 뚜껑이 있으며, 폐기물은 당일 처리 하는가						
	4. 조리 후 기구, 용기 등을 세척·소독하는가						
	5. 냉장·냉동고, 소독고 등 기기내부 및 조리실 내부는 청결한가						
	6. 올바른 배식 복장(앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크) 착용 여부						
냉장·냉동고 온도확인	구분	시간 (00:00)	냉장온도 (0~5℃)	냉동온도 (-18℃이하)			
	출근후	:	℃	℃			
	퇴근전	:	℃	℃			
기타							

서식 5. 보존식 기록표

보존식기록표			
보존일	년	월	일
식단			
담당자	장 부	반입시간	
폐기일	년	월	일



☰ 보존식 기록용지

■ 보존일 : 년 월 일

■ 담당자 :

■ 폐기일 :

메 모

서식 6. 냉장 냉동고 온도관리

요일(일자)	확인 시간	온도(℃)		청결도 확인	덮개 확인	분리 보관 여부	점검자 서명
		냉장고(실)	냉동고(실)				
월 (/)	am						
	pm						
	pm						
화 (/)	am						
	pm						
	pm						
수 (/)	am						
	pm						
	pm						
목 (/)	am						
	pm						
	pm						
금 (/)	am						
	pm						
	pm						
토 (/)	am						
	pm						
	pm						

개선조치 기록

관리기준	- 냉장고(실): 5℃, 냉동고(실): -18℃ 이하
관리방안	- 외부 부착 온도계 확인 - 1식 제공 시 2회/일(출근 직후, 배식 후 청소 전) - 2식 이상 제공 시 3회/일(출근 직후, 중식 후, 청소 전) ※문을 청시간 열지 않을 때 확인
작성자	- 담당자
개선조치	- 냉장·냉동고(실) 온도보정 - 식품이동 혹은 폐기

확인자 서명 : _____
 확인일자 : 20. . . (요일)

서식 7. 생채소 과일의 세척 및 소독 기록지

일자(요일)	생채소 과일명	테스트페이퍼 확인란	전처리 수행여부	염소농도 (100ppm이상)	5분침지 (침지시간기록)	행균물 청정도	점검자 서명
(/) 일					~		
					~		
					~		
(/) 화					~		
					~		
					~		
(/) 수					~		
					~		
					~		
(/) 목					~		
					~		
					~		
(/) 금					~		
					~		
					~		
관리기준			* 암호 ○, 불량 × 표로 표기 * 채소는 잎 분리 등의 전처리 후 소독(오이, 당근 등은 소독 후 비피) * 소독액사용법: 유효염소농도100ppm에서5분간담근후먹는물로헹군다.				
검사방법			* 세척제 농도는 test paper의 색 변화로 확인 * 검사빈도: 생으로 먹는 모든 채소 과일의 세척시				
개선조치			* 소독액 농도 조정 * 재세척				

확인자: (인)
 확인일자: 2017. . . (요일)

서식 8. 유치원 식중독 의심환자 발생 보고서(예)

'17.00.00. ○○유치원

보고자 : 직 성명

1. 발생현황

- 유치원명 : ○○유치원(사립, 직영, ☎ 000-0000-0000)
- 발생현황 : 급식원아 200명 중 10명(5%)
 - 주요증세 : 복통 및 설사
 - 인지일시 : 00.00(화) 09:00경
 - 신고일시 : 00.00(화) 10:00경, △△보건소
 - 치료조치 : 입원 0명, 통원치료 0명, 투약·자가치료 0명

2. 조치상황

- ○○유치원
 - 원장 주재 긴급대책 회의(00.00(화) 11:00경)
 - 원아 보건교육 실시, 급식중단(00.00(수)~), 도시락 지침지도
- △△보건소/ △△교육지원청
 - 역학조사 수행 : 환자가검물 0명, 환경가검물 0건 채취

※ 참고사항

- 추정원인 :
- 식수종류 :
- 제공식단 :
- 급식품 납품업체현황 :
- 언론취재 :
- 향후대책 :

※ 보고시기 : 식중독 의심환자 발생 인지즉시 (교육청 보고 및 보건소 신고)

서식 9. 근골격계 부담작업체크리스트 및 유해요인 조사 양식

근골격계부담작업 체크리스트

사업장명		조사 일자		조사자	
공정명		공정 내용			
구분					
노출시간	하루에 총 4시간 이상	하루에 총 2시간 이상 하루에 총 2시간 이상 하루에 총 2시간 이상	하루에 총 2시간 이상	하루에 총 2시간 이상	하루에 총 2시간 이상
노출빈도					
신체부위	목, 어깨, 손목, 손, 팔꿈치	어깨, 팔	목, 허리	다리, 무릎	손, 손가락
작업자세 및 내용	중중적인 사로 반복 작업 (인부, 스, 키보, 드 사용)	• 머리 양의 손 • 팔꿈치가 몸 동으로부터 • 들린 • 팔꿈치를 몸 중 뒤에에 위치	구부러거나 비틀	쫄리고 앉 거나 무릎을 굽힘	완, 손가락 잡기작업
무게					
단					
위					
작					
업					
명					

유해요인 기본조사표

(※ 해당사항에 √ 하시고, 내용을 기재하십시오)

• 조사구분	<input type="checkbox"/> 정기조사	수시조사 <input type="checkbox"/> 근골격계질환자 발생시 <input type="checkbox"/> 새로운 작업·설비 도입시 <input type="checkbox"/> 업무의 양과 작업공정 등 작업환경 변경시
• 조사일시		• 조사자
• 부서명		
• 작업공정명		
• 작업명		

가. 작업장 상황 조사

• 작업설비	<input type="checkbox"/> 변화 없음	<input type="checkbox"/> 변화 있음(연제부터)
• 작업량	<input type="checkbox"/> 변화 없음	<input type="checkbox"/> 줄음(연제부터) <input type="checkbox"/> 늘어남(연제부터) <input type="checkbox"/> 기타()
• 작업속도	<input type="checkbox"/> 변화 없음	<input type="checkbox"/> 줄음(연제부터) <input type="checkbox"/> 늘어남(연제부터) <input type="checkbox"/> 기타()
• 업무변화	<input type="checkbox"/> 변화 없음	<input type="checkbox"/> 줄음(연제부터) <input type="checkbox"/> 늘어남(연제부터) <input type="checkbox"/> 기타()

3 단계 : 유해요인 및 원인 평가서

직종명		
(유해요인 설명)		
<작업1 사진 또는 그림 첨부>	<작업2 사진 또는 그림첨부>	
작업별로 관찰된 유해요인 원인분석		
	유해요인	유해요인에 대한 원인
총점수		
작업내용1		
작업내용2		

근골격계 증상조사표

I. 아래 사항을 직접 기입해 주시기 바랍니다.

성명		연 령	만 세
성별	<input type="checkbox"/> 남 <input type="checkbox"/> 여	현 직장경력	년 개월째 근무 중
직업부서	부 라인 직업(수행직업)	결혼여부	<input type="checkbox"/> 기혼 <input type="checkbox"/> 미혼
현재하고 있는 직업 (구체적으로)	직업내용 : 작업기간 : 년 개월째 하고 있음		
1일 근무시간	시간 근무 중 휴식시간(식사시간 제외) 분씩 회 휴식		
현재일을 하기 전에 했던 직업	직업내용 : 작업기간 : 년 개월 동안 했음		

1. 규칙적인(한번에 30분 이상, 주일에 적어도 2~3회 이상) 여가 및 취미활동을 하고 계시는 곳에 표시(✓)하여 주십시오.

- 컴퓨터 관련활동 악기연주(피아노, 바이올린 등) 뜨개질 자수, 붓글씨
 테니스/배드민턴/스쿼시 축구/족구/농구/스키 해당사항 없음

2. 귀하의 하루 평균 가사노동시간(밥하기, 빨래하기, 청소하기, 2살 미만의 아이 돌보기 등)은 얼마나 됩니까 ?

- 거의 하지 않는다 1시간 미만 1-2시간 미만 2-3시간 미만 3시간 이상

3. 귀하는 의사로부터 다음과 같은 질병에 대해 진단을 받은 적이 있습니까?(해당 질병에 체크)

- (보기 : 류머티스 관절염 당뇨병 루프스병 통풍 알코올중독)

아니오 예(‘예’인 경우 현재상태는? 원치 치료나 관찰 중)

4. 과거에 운동 중 혹은 사고로(교통사고, 넘어짐, 추락 등) 인해 손/손가락/손목, 팔/팔꿈치, 어깨, 목, 허리, 다리/발 부위를 다친 적이 있습니까 ?

- 아니오 예
 (‘예’인 경우 상해 부위는 ? 손/손가락/손목 팔/팔꿈치 어깨 목 허리 다리/발)

5. 현재 하고 계시는 일의 육체적 부담 정도는 어느 정도라고 생각합니까 ?

- 전혀 힘들지 않음 견딜만 함 약간 힘들 매우 힘들

II. 지난 1년 동안 손/손가락/손목, 팔/팔꿈치, 어깨, 허리, 다리/발 중 어느 한 부위에서라도 귀하의 직업과 관련하여 통증이나 불편함(통증, 쑤시는 느낌, 뻣뻣함, 화끈거리는 느낌, 무감각 혹은 찌릿찌릿함 등)을 느끼신 적이 있습니까 ?

아니오(수고하셨습니다. 설문을 다 마치셨습니다.)

예(‘예’라고 답하신 분은 아래 표의 통증부위에 체크(✓)하고, 해당 통증부위의 세로줄로 내려가며 해당사항에 체크(✓)해 주십시오)

유치원 급·간식 운영관리 지침서

펴 낸 날 2017년 12월

펴 낸 곳 교육부
30119 세종특별자치시 갈매로 408, 14동(어진동)
www.moe.go.kr

집 필 진 최정화 송의여자대학교 식품영양과 교수
정민재 연세대학교 심바이오틱 라이프텍 연구원
도남희 육아정책연구소 부연구위원
박상신 육아정책연구소 연구원

검 수 신원선 한양대학교 식품영양학과 교수
정미라 기천대학교 유아교육학과 교수
김미숙 서울신구유치원 원장
이시우 교육부 유아교육정책과 사무관
강혜영 교육부 유아교육정책과 교육연구사

디 자 인 유월에 02-859-2278



연구보고 2017-04

유치원 급식 운영관리 지침 개발

발행일 2017년 11월
발행인 소장직무대행 이 미 화
발행처 육아정책연구소
주 소 서울시 서초구 남부순환로 2558 외교센터 3층, 4층
전화: 02) 398-7700
팩스: 02) 398-7798
<http://www.kicce.re.kr>
인쇄처 (주)승림디앤씨 02) 2271-2581

보고서 내용의 무단 복제를 금함.

ISBN 979-11-87952-17-6 93370

Korea Institute of Child Care and Education

ChildCare and

Institute of

Educ



9 791187 952176

ISBN 979-11-87952-17-6