
2019

유치원 급식운영계획

전주아름유치원

목 차

I. 급식의 목적	1
II. 유치원 현황	1
III. 급식 운영계획	2
1. 급식 운영 관리 기준	2
2. 2019학년도 급식 기본 계획	3
3. 식단작성 계획	4
4. 식재료의 규격(품질)기준 및 완제품의 사용 계획	6
5. 식재료 원산지 사용 계획	7
6. 급식 모니터링 활동 계획	8
7. ‘급식소위원회’ 구성.운영	8
8. 열린 유치원 급식 운영	8
9. 급식 운영평가 계획	9
10. 급식종사자 ‘대체인력풀’제 운영	9
IV. 급식 위생 관리	9
1. 급식 위생 및 안전관리 책임자 지정	9
2. 정기 건강 진단 계획	10
3. 방역 소독 및 청소 계획	10
4. 조리용구 및 미생물 검사 계획	10
5. 육류(쇠고기) 품종 검사 계획	10
6. 청소계획	10
7. HACCP제도 운영 계획	11
8. 급식 사고대책반 조직	14
V. 급식 연간교육계획	14
1. 목표 및 운영방침	14
2. 영양교육 및 식생활 지도 계획	15
3. 원아.학부모.교직원 연간교육계획	15
4. 조리원 위생, 안전 교육 계획	16
5. 영양상담 운영 계획	17
6. 나트륨 저감화 및 올바른 당류 섭취를 위한 계획	17
7. 알레르기 유발식품 표시제 실시 및 지도 계획	18
VI. 급식 쓰레기 및 잔반관리	19

I. 급식의 목적

1. 목표

- 가. 급식을 통한 원아의 건전한 심신 발달 도모 및 올바른 식생활 습관함양
- 나. 국민 식생활 개선 및 국가 식량 정책 기여
- 다. 급식 운영의 내실화

2. 기본방침

- 가. 성장과 발육에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 나. 편식의 교정, 올바른 식습관 지도 및 협동, 책임, 질서, 공동체 의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양한다.
- 다. 학부모의 급식 활동 참여 권장 및 지역 사회와의 협력강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량 정책에 기여한다.
- 라. 교과 및 일상생활과 관련지어 영양교육 및 위생지도를 실시한다.

3. 추진방향

- 가. 효율적인 운영관리
 - 1) 급식시설 설치 및 식품 조달의 효율성 및 투명성 확보
 - 저렴한 가격에 양질의 급식 실시(전자조달시스템)
 - 2) 효율적 급식 운영관리 및 급식 발전을 위한 정보교환 시스템 구축
- 나. 위생적이고 안전한 급식관리
 - 1) 위생 및 안전점검 철저
 - 2) 전염병 예방법에 의거 정기적 소독 실시
 - 3) 식중독 등 사고 발생 방지를 위하여 위생 및 안전교육 강화
- 다. 급식시설의 사용부주의 및 점검미비 등으로 인한 안전사고 예방
- 라. 급식서비스 강화
 - 1) 교육과정과 연계한 영양교육, 식생활 교육 실시로 급식의 효율성 제고
 - 2) 원아의 기호에 적합하고, 식생활 개선에 기여할 수 있는 식단

II. 유치원 현황

- 1. 소재지 : 전주시 덕진구 정여립로 874(만성동) 전주아름유치원

2. 급식연혁

- 가. 2017. 03. 02. : 아름유치원 개원
- 나. 2017. 03. 08. : 유치원 급식 실시

3. 학급편성 및 학생 수

학 급	숲속아침	들꽃향기	산새소리	계
원아수	56	72	88	216

4. 교직원 현황

구 분	원 장	원 감	교 무 실		행 정 실					조 리 종사원	총 계
			교 사	교무실무사	행정실장	주무관	시설관리	환경관리	영양사		
남						3	1				4
여	1	1	16	1	1	0		1	1	3	25
계	1	1	16	1	1	3	1	1	1	3	29

5. 급식 운영 현황

급식 대상	급식전담직원현황						급식후원회		급식 형태	배식 방법			승강기
	영양사	조리종사원		(시간제)	자모봉사	계	유	무		식당	교실	혼합	
만3~5세	1	3				4		○	직영	○			

6. 급식 시설 및 기구현황

품 목	수 량	품 목	수 량	품 목	수 량
국솥/내부스텐	1	분쇄기받침대	1	컵소독기	1
볶음솥	1	(보온보냉)배식대	2	컵회수차	1
가스자동밥솥(150인용)	1	창고 쌀 선반	1	이동검수대	1
2구렌지	1	감자탈피기	1	2조세정대	1
1조세정대	1	수저저분회수차	1	살균수생성장치	1
조리대	1	잔반처리대	1	야채절단기	1
부침기	1	잔반통	3	성인용식판	50
가스오븐	1	식판회수대(세척실1조)	1	수저세트(성인용)	50
다단식선반	1	앞치마소독기	1	수저세트(유아용)	300
튀김운반카	1	이동식무침기	1	유아용식판	300
소쿠리운반카	3	페달식쓰레기통	2	포크	300
손세정대	2	칼,도마소독조	1	분류형스텐타공소쿠리(3호)	3
손소독기	2	양념운반차	1	분류형스텐타공소쿠리(6호)	3
엘형운반카	1	장화살균소독고	1	스텐타공채반(Φ470)	5
식기세척기	1	주방기구소독기(위생복)	1	스텐양푼(Φ350*115)	5
렉작업대	1	유인포충기	1	스텐양푼(Φ620*190)	7
식기소독장	1	국보온운반카	1	스텐양푼(Φ350*115)	7
보존식냉동고	1	유아용의자	180	유아용식탁	21
이동식운반카	2	보존식냉동고받침대	1	에어컨받침대	1

Ⅲ. 급식 운영계획

1. 급식 운영 관리 기준

가. 급식 운영원칙

- 1) 급식은 교육의 일환으로 운영된다.
- 2) 급식 내용은 원아의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성하고 급식 관리에 있어서 위생과 안전에 철저를 기한다.

나. 급식 운영관리

- 1) 급식은 수업일의 점심시간에 영양기준에 맞는 주식과 부식을 제공한다.
- 2) 급식으로 제공되는 식품은 급식시설의 조리실에서 조리하여 제공하도록 한다.(단, 조리실에서 조리할 수 없는 떡류, 유제품류, 절임류(김치류, 장아찌류 등), 구이김 등은 완제

품으로 납품 받아 제공하도록 한다.)

다. 급식품 구매 및 검수 업무

- 1) 개정 학교급식법 시행규칙 제 4조에 의거 『학교급식 식재료 품질관리기준』에 적합한 물품을 선정 구매한다.
- 2) 계절별 균형 있는 식단을 마련하고 철저한 시장조사를 거쳐 양질의 급식재료를 구매한다.
- 3) 급식용 식재료 구입 계약업무는【지방자치단체를 당사자로하는 계약에 관한법률】의 규정에 적합하게 추진한다.
- 4) 급식은 학교운영위원회에서 심의 후, 급식소위원회에서 급식품의 선정 및 조달방법 등을 심의한다.
- 5) 식재료 구매의 효율성 및 투명성을 확보한다.
- 6) 검수시 원산지 표시, 등급 확인 등 기본사항 이외에 구체적이며 확인 가능한 식재료의 규격을 제시, 확인한다. (복수대면검수)

라. 팀원 결원 시 업무수행

구 분	학교급식 위생 관리책임자	부재시업무대행자	비 고
정	원장	행정실장	
부	영양사	조리사	
구 분	급식물품검수 책임자	부재시업무대행자	비 고
정	행정실장	행정주무관	
부	영양사	조리사	

2. 2019학년도 급식 기본 계획

가. 운영방식

운영방식	지역유형	조리방식
직 영	도 시	단 독

나. 급식대상인원

반별	만3세 (숲속아침 1반)	만3세 (숲속아침 2반)	만3세 (숲속아침 3반)	만3세 (숲속아침 4반)	만4세 (꽃향기 1반)	만4세 (꽃향기 2반)	만4세 (꽃향기 3반)	만4세 (꽃향기 4반)	만5세 (산새소리 1반)	만5세 (산새소리 2반)	만5세 (산새소리 3반)	만5세 (산새소리 4반)	교직원	식생활관	합계
인원	14	14	14	14	18	18	18	18	22	22	22	22	26	3	245

다. 연간급식일수

월별	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월
일수	18	22	20	18	15	4	19	20	21	15	0	10

- 1) 1일 1회 중식 총 182 일
- 2) 제외기간 : 교육과정운영 및 교육계획 변동에 의해 변경될 수 있음
(체험학습일, 행사일, 재량휴무일 등)

라. 급식비 세입·세출

- 1) 친환경무상급식(2019년도 예산편성지침 기준)

	2019학년	비 고
식품비	1,900 (89.2%)	* 친환경 쌀 지원 : 1식 75원/일 * 친환경 농산물 지원 : 1식 170원/일
운영비	230 (10.8%)	* 소모품 구입비, 시설수리비 등
계	2,130	

2) 교직원 급식비 결정

- 교직원이 부담할 급식비는 중학교 학생급식비에 기타지원금(친환경쌀 지원금, 친환경농산물, 바이전주 부식비)을 포함하여 징수되어 진다.

- 본원 학교운영위원회 심의(자문)를 통해 결정하되, 중학교 학생급식비를 초과하여 징수되어 진다는 근거에 의해 3,700원으로 한다.(관련: 2018 학교급식 기본계획 p.9)
(2019년도 예산편성지침 기준 중학교 학생기준 급식지원금 3,300원, 친환경쌀 지원금-유기농 151원, 친환경농산물 지원금 210원, 바이전주 부식비 지원금 30원 총 3,691원)

3) 급식비 면제 대상자의 결정

(근거: 전라북도교육청 인성건강과-33459 (2018.12.31.), 전주아름유치원-1 (2019. 1. 2.), 교육공무직원 직종협약 제22조)
- 조리업무에 종사하는 조리종사원을 급식비 면제자로 산정합니다.

마. 수익자부담 급식비 징수 및 반납

- 급식비는 식품구매 전에 급식인원을 정확히 파악하여 감면자를 제외한 징수 대상인원에 대하여 사전 징수 결정한다.
- 수익자부담 급식비 반납은 미급식일수가 연속 5일 이상인 경우 해당일수에 대하여 반납결의 조치한다.

바. 급식품 계약방법

식재료 구매방법

- 2011.03.01 학교급식 식자재 전자조달 시스템 시행
 - 식자재 구매 관련 비리 예방 및 투명성 확보, 급식의 질 향상
- 계약방식 : 전자경쟁입찰 및 소액수의(2인이상) 견적
 - 대상 식품군류 : 농산물류, 공산품류, 수산물류(HACCP 인증), 육류(HACCP 인증), 가금류(HACCP 인증), 김치류(HACCP 인증제품), 잡곡류
- 계약방식 : 전자수의 1인이상 견적
 - 대상 식품군류 : 떡류, 유제품류, 빵류 등 추정금액 1천만원이하 식품
- 조달 공고 방법 : 식재료 전자조달시스템(B2B)
- 학교급식 조달 주기 : 1개월 단위 (단, 학사일정 및 시장상황에 따라 탄력적으로 운영함)

3. 식단 작성 계획

가. 영양관리기준(2015년 개정 : 한국영양학회)

연 령	에너지 (kcal/일)	단백질 (g)	비타민C (mg)	칼슘 (g)	인 (mg)	철 (mg)
소아 1~2(세)	1,000	15	35	500	450	6
소아 3~5(세)	1,400	20	40	600	550	6

- 1) 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 $55 \sim 70\% : 7 \sim 20\% : 15 \sim 30\%$ 가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

나. 식재료 원산지 표시

- 1) 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 제29363호(제3조 5항 관련)
- 2) 표시내용
 - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 낱치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기

다. 영양표시제 및 식품알레르기 표시제 운영

- 1) 목적 : 주간 식단표에 본원 영양기준량과 오늘의 영양량을 표시하여 게시함으로써 자율적 영양관리 능력을 배양한다.
주간 식단표에 오늘의 메뉴에 대한 알레르기 유발식품을 표시하여 게시함으로써 자율적인 식품안전관리 능력을 배양한다.
- 2) 방법 : 식생활관 식단게시판(교실 게시판), 홈페이지 및 가정통신문을 활용한 영양표시제 및 식품 알레르기 표시제 안내 실시

라. 식단 작성시 고려하여야 할 사항(학교급식법시행규칙 제5조 제2항)

- 1) 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
- 2) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- 3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것

마. 과학적이며 건강 지향적인 영양관리

- 1) 다양한 식품과 조리법을 활용한 식사 제공
 - 식품의 거래 상황을 파악하여 경제적인 식품을 선정하고 5가지 기초식품군이 골고루 들어가도록 구성
 - 기피하는 식품에 대한 메뉴 및 조리법을 개발하여 적극 활용
 - 가공식품보다는 자연식품을 이용
 - 천연조미료를 사용하여 음식 고유의 맛을 내도록 노력
- 2) 급식 영양공급량에 대하여 분석·개선에 노력 강화
 - 정기적 기호도 및 만족도 조사(년 1회 이상)등의 학생 영양실태조사를 통하여 섭취율 제고를 위한 노력을 강화 하되, 기호 위주의 특정영양소의 과잉이나 결핍이 발생하지 않도록 노력

- 3) 완제품 사용을 지양하고 조리장에서 직접 조리한 음식 위주로 제공
- 급식으로 제공하는 식품은 조리실에서 조리하여 제공하도록 하며, 부득이한 사유로 조리가 불가능한 경우와 유제품류, 과일류, 제과·제빵류, 떡류, 소스류, 양념류 등 조리실에서 조리하기 부적당한 식품에 한하여 완제품으로 제공

바. 기본식단계획

- 1) 월간 식단 작성 운영
- 2) 1인 영양가 기준량 분석 및 유아의 기호도 조사에 의한 식단 작성
- 3) 계절 식품 및 우리 농산물을 이용한 식단 작성
- 4) 성장기 아동에게 필요한 기초식품5군을 골고루 섭취할 수 있도록 식단 작성

4. 식재료의 규격(품질) 기준 및 완제품의 사용계획

가. 식재료 규격(품질) 기준

김 치	o HACCP(위해요소중점관리기준)적용 작업장에서 제조한 제품 o 국산 재료를 사용하여 제조한 김치류	
떡 류	o 식품제조·가공업소로 영업신고가 된 업소에서 제조한 제품	시험성적서, 품목제조보고서 확인

구 분		식재료 규격(품질) 관리 기준
농산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ■ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함) ■ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준규격(상품가치)가 “상”등급 이상 ■ 국내산 : “국산 ”또는 “시·도명” 이나 “시·군·구명” ■ 수입산 : “수입국가명”
	쌀	■ 수확연도가 1년 이내 전라북도내 친환경쌀
	전처리농산물	■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급방법 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
	수입농산물	■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
축산물	공통사항	■ HACCP(식품안전관리인증기준)을 적용한 도축장 또는 작업장 (축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물
	쇠고기	<ul style="list-style-type: none"> ■ 육질등급 3등급 이상 한우 및 육우 (의무사항) - 축산물 등급 확인서
	돼지고기	■ 2등급 이상 (의무사항) - 축산물 등급 확인서 확인
	닭, 오리고기	■ 품질등급 1등급 이상 (권장사항) - 축산물 등급 확인서 확인
	계란	■ 품질등급 2등급 이상 및 무항생제 (권장사항)
	수입축산물	■ 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련법령에 적합
수산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ■ 원산지 표시, HACCP(식품안전관리인증기준)적용 작업장에서 제조한 제품 ■ 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상”이상
	전처리수산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식품안전관리인증기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산·가공처리(세척, 선별, 절단 등) 한 것. ■ 의무 시행 전까지 권장사항 ■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법)
	수입수산물	■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
		■ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품
가공식품 및 기타		■ 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
		■ 식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품
		■ 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 완제품의 사용계획

1) 완제품의 범위

급식을 조리·가공하지 않고 원아들에게 제공하는 식품

2) 기준

가) 천재지변이나 정전 등으로 본원조리실에서 조리자체가 불가능 식품

나) 본원자체 조리가 곤란한 것으로서 완제품 구매급식이 불가피하다고 인정되는 식품

다) 품목제조 허가를 받은 식품으로 용기, 포장, 보존방법이 식품위생법의 규정에 적합한 식품

라) 원아들의 영양과 건강관리에 적합한 식품

마) 완제품(간장, 된장, 고추장 등 양념류 제외)은 급식당일 오전 08:30까지 부식납품업자로부터 납품받아 적정 보관 후 11:40 부터 배식함.

3) 완제품 승인요청 품목

품목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호랑요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선택도 높음)
떡류	절단, 송편, 절편 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음
과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 포도 등	비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 후추, 소금, 볶은깨 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
통조림류, 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
김류	맛김(구운김)	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함.
주스류	과일 주스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
유지류	버터, 마가린, 참기름, 식용유, 올리브유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
두부류	순두부, 연두부 등	아동들에게 필요한 단백질등을 보충하기 위함
묵류	도토리묵, 녹두묵, 메밀묵, 청포묵 등	학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함
알류	깐 메추리알 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
면류	칼국수, 소면, 우동, 쫄면, 수제비, 만두류 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
소스류	돈까스소스, 스테이크소스, 케찹, 우스터소스, 페이스트	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함

5. 식재료 원산지 사용 계획

가. 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 하나 다음과 같이 일부 수급사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 급식비의 사정에 따라 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있도록 한다.

나. 수입 식재료 사용 가능 품목

구 분	품 목	사 용 사 유
농 산 물	참깨, 고사리, 도라지, 흑깨, 콩나물, 숙주, 두류 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
수 산 물	동태, 대구, 미꾸라지, 꽃게, 갈치, 오징어, 고등어, 낙지, 쭈꾸미, 장어, 건어물 등	국내산 수급물량 부족 및 주로 원양산에 의존하고 있는 실정
공 산 품	유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 떡류, 어묵류, 햄, 소시지류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과 일 류	바나나, 오렌지, 키위, 건포도 등	아동의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타가공품	두부, 묵류, 유제품, 견과류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

다. 일본산 식재료 사용금지

- 1) 2011년 일본 대지진 이후 후쿠시마 원자력발전소 방사능물질 유출사고 발생
- 2) 안전하고 질 높은 급식을 위해 ‘학교급식 식재료 품질관리기준’ 준수
- 3) 원산지 표시된 월간식단표는 홈페이지 공개 및 식당 내 게시하여 급식 불안해소
- 4) 일본산 식재료 사용을 전면 금지 함

6. 급식 모니터링(검수, 조리, 배식) 활동 계획

가. 목적

학부모님들의 급식활동 참여로 급식에 대한 관심과 협조를 제고하며, 급식운영에 대한 투명성을 확보함과 동시에 급식위생의 안전성을 높이고, 급식의 품질향상을 도모하며, 급식용 식재료의 안전성 확보가 시급한 문제로 대두되었기에 검수위원을 위촉하여 급식품의 품질관리에 만전을 기함.

나. 추진방법

- 1) 급식 식재료 검수, 조리, 배식 참여
- 2) 검수입회요원 : 급식소위원회, 학부모로 구성 - 구성 후 별도 결재
- 3) 당일 납품된 식재료 물품 검수
- 4) 실시 : 2019. 05월부터 매달 2인 1조
- 5) 시간 : 08:00 ~ 08:30 (검수), 9:00 ~ 11:10 (조리), 11:30 ~ 13:00 (배식)
- 6) 장소 : 본원 식생활관

7. ‘급식소위원회’구성.운영

가. 목적 : 급식에 관한 중요사항 심의와 학부모의 급식참여 활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 '급식소위원회'를 구성.운영

나. 구성 : 학부모위원 및 교직원으로 구성 운영

다. 역할 및 활동

- 급식에 관한 주요사항을 심의함
- 안전하고 질 좋은 급식이 이루어질 수 있도록 검수 및 급식현장 점검 및 개선방안을 제시
- 급식비 예산.결산에 관하여 실무를 검토
- 급식 전반에 관한 모니터링 활동
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

8. 열린 유치원 급식 운영

가. 쌍방향 의사소통이 가능한 “급식게시판” 운영

- 1) 목적 : 홈페이지에 급식개선에 관한 의견수렴 반영 및 개선조치 내용을 공개함으로써 급식 관련 민원해소와 이해 증진
- 2) 시기 : 연중
- 3) 내용 : 급식식단 공개, 식생활 관련 자료 및 영양교육 자료 게시, 설문조사 결과 공개, 급식관련 의견 수렴, 급식비중 식품비 사용비율 공개, 기타 급식관련 사항 등

나. 급식비 중 식품비 사용비율 공개

- 1) 목적 : 급식의 질 향상과 투명성을 확보하고자 실시

2) 시기 : 매 학기말 기준

9. 급식 운영평가 계획

가. 설문조사

- 1) 목적 : 급식에 대한 만족도 조사를 통해 평가하고, 조사결과를 급식에 반영
- 2) 시기 : 연 1회이상
 - 설문지를 활용하여 조사
 - 조사결과를 홈페이지에 공개
 - 조사결과를 누적·관리하여 지속적으로 급식 개선 유도

나. 급식 운영평가 실시

- 학교급식법의 개정으로 급식운영의 내실화 및 품질향상 등을 위하여 ‘급식 운영평가제’ 도입
- 시·도교육청별 자체평가 또는 학교평가와 병행 실시
- 년 1회 이상 급식운영 결과를 운영위원회에 보고한다.

10. 급식종사자 ‘대체인력풀’제 운영

가. 목적

- 급식종사자의 보충 및 연가, 병가, 출산휴가 시 신속하게 조리인력을 체계적이고, 조직적으로 관리·운영하고 급식하고 학교급식관리에 만전을 기하고 학교급식에 관심을 갖고 활동하고자 하는 대체 인력풀 제를 운영한다.

- 1) 인력풀의 구분 - 조리사, 조리원
- 2) 자격요건-조리사 및 조리원 으로 인력풀 등록자격 요건은 다음과 같다.
 - (가) 병원 및 보건소에서 건강진단 실시 후 결격사유 없는 자
 - (나) 조리사의 경우 조리사 자격증 소지자.
 - (다) 기타 신체 결격 사유 없으며 용모 단정 한 자

나. 인력풀제 운영 내용

- 1) 조리사 및 조리원 인력으로 희망하는 자는 본원 급식실에 사전 등록하여야 한다.
- 2) 병원 및 보건소에서 발급한 건강진단결과서(보건증)를 미리 제출 한다.
- 3) 인력풀의 등록과 관리는 본교 행정실과 협조 하에 운영 한다.

IV. 급식 위생관리

1. 급식위생 및 안전관리 책임자 지정

구 분	급식 위생 관리책임자	부재시업무대행자	비 고
정	원장	행정실장	
부	영양사	조리사	
구 분	급식 안전 관리책임자	부재시업무대행자	비 고
정	원장	원감	
부	행정실장	행정주무관	
구 분	급식 물품검수 책임자	부재시업무대행자	비 고
정	행정실장	행정주무관	
부	영양사	조리사	

2. 정기 건강 진단 계획

가. 의뢰기관 : 전주시 보건소

나. 대상 : 영양사 및 조리종사자 (간식 담당 용역 포함)

다. 시기 : 6개월에 1회(2월, 8월)

3. 방역 소독 계획

가. 의뢰기관 : 전문방역업체

나. 시기 : 4월~9월-2개월에 1회, 10월~3월-3개월에 1회 실시

4. 조리용구 및 미생물 검사 계획

가. 의뢰기관 : 전라북도 보건환경 연구원

나. 시기 : 연 1회(지역교육청 위생점검 및 자체검사)

5. 급식 육류(쇠고기) 품종 검사 의뢰 계획

가. 의뢰기관 : 전라북도 축산위생연구소

나. 시기 : 연 1회(자체검사)

6. 청소계획

식품, 특히 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시한다.

주기	청소내역	청소방법	비 고
매일	작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 칼, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행궈낸다. ③ 염소 소독액(100ppm)으로 소독한다. ④ 깨끗한 물로 행궈낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회 이상 필요시마다
	행주, 수세미	• 열탕소독(삶기) 후 소독고 에서 건조시킨다.	일/1회
	고무장갑	• 염소 소독액(50ppm)에 3시간이상 담궈 충분히 소독한 후 전용소독기에 건조시킨다.	일/1회
	식품보관실, 찬장	• 정리정돈, 바닥 청소한다.	일/1회
	조리실 출입구 및 쓰레기통 주변	• 빗질, 청결을 유지한다. • 전처리실 입구 문손잡이 매일 세제(퐁퐁)로 세척.	일/1회
	조리실 바닥 및 전처리실 입구	① 세탁비누 세제 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 물로 바닥을 행궈 후 건조시킨다.	일/1회
	식당	• 식탁, 의자, 바닥 청결 유지한다.	일/1회
주1회	칼 및 집게	①열탕소독 후 건조기에 보관한다.	월요일
	숟가락, 젓가락	• 약품으로 목은 때 제거한다.	화요일
	배수로 및 배수로 덮개	① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소 소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	금요일
첫째,셋째주	बाट	• 크리너 이용하여 찌든 때 제거한다.	수요일
	배기후드 및 환풍기	• 크리너 이용하여 찌든 때 제거한다.	목요일
둘째,넷째주	밥솥	• 크리너 이용하여 찌든 때 제거한다.	수요일
	식탁	• 중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	목요일
연간	• 개학 및 방학 대비 대청소		년 2회 (2,8월)
	• 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		년 2회,필요시 (방학중)
	• 위생관련 시설,설비 . 기기 점검 및 보수		년 2회(방학 중)

7. HACCP 제도 운영계획

가. HACCP 이란?

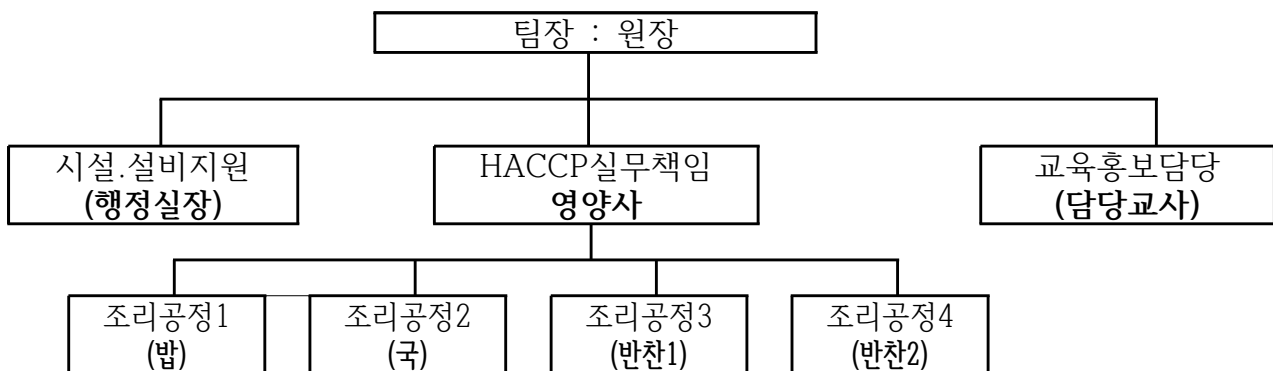
HACCP 시스템(Hazard Analysis And Critical Control Point System)은 “식품안전관리인증기준”으로서 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통 등 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여, 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 기법이다.

나. 학교급식 HACCP 시스템

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매.검수로부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리정돈의 급식 전 과정에서 발생 할수 있는 위해를 사전에 예방하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 학교급식 위생관리 시스템을 말한다.

다. HACCP 조직도 및 팀원구성

1) HACCP팀 조직도



2) 팀 구성 및 담당업무

구 분		구 성 원	업 무
팀 장		원 장	HACCP 업무 총괄
팀원	실무 책임자	영양사	HACCP 실무계획 수립 조리원, 식재료, 시설.설비 등 위생총괄 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 HACCP 기록유지.보관 및 외부 감사에의 대응
	시설.설비 지원	행정실장	행.재정적 지원
	교육, 홍보 담당	담당교사	원아 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장 작업	조리종사원	철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함. 실무종사자로서 HACCP 기록 참여 위생개선에 대한 제안

3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양사의 부재시 조리종사자중 조리사(조장)에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리종사자의 부재시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.

- 인수.인계 내용.
 - . 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
 - . CCP 기록 및 확인에 대한 사항

라. HACCP 적용 작업단계별 위생관리

1) 검수

- 검수품은 바닥에 놓지 않고 검수대에 놓는다.
- 검수공간 및 검수기구는 교차오염을 방지하기 위해 육류 및 어패류와 야채류 등을 구분하도록 하며, 청결하게 관리하도록 한다.

2) 저장

- 창고관리
 - . 식품은 최소한 바닥에서 60cm 높이에 보관한다.
 - . 선입선출원칙에 의거하여 저장, 사용한다.
- 냉장·냉동고 관리
 - . 매일 2회 이상 냉장고의 온도를 확인한다.(출·퇴근시, 보존식 입고시)
 - . 냉장고 사용 관리기준을 준수한다.

3) 전처리

- 전처리는 일반구역 내에서 하고 청결구역을 오염시키지 않도록 한다.
- 해동한 식품은 실온에서 30분 이내에 조리하도록 하며, 그 이상일 때에는 냉장보관 하였다가 소량씩 꺼내어 조리한다.
- 가열조리하지 않고 제공되는 식품(생 채소·과일)은 반드시 흐르는 물에 깨끗이 세척 후 염소소독을 하여 3회 이상 행군다.

4) 조리 중

- 고무장갑을 분리(전처리용, 조리용, 세척용, 배식용 등) 이용하도록 하며, 오염된 고무장갑을 이용하여 음식을 취급하는 것을 금한다.
- 조리를 개시한 후 조리가 완료될 쯤 가장 열이 통하기 어려운 재료를 골라 식품의 중심온도 3곳 이상을 측정하여 모든 곳에서 음식의 내부 중심온도가 74℃ 이상 시 1분 이상 가열(어패류는 85℃ 이상에서 1분 이상 가열)하며 중심온도를 기록한다.

5) 배식 및 보관

- 조리된 음식물은 배식 전까지 2차 오염이 되지 않도록 위생적인 그릇에 뚜껑을 덮어서 보관한다.
- 조리가 끝난 식품은 가급적 바로 또는 최소 30분, 최대 1시간 30분 이내에 제공될 수 있도록 조리종료 시간을 감안하여 조리한다.
(국, 밥, 육류 조리 시 조리완료시간 조정)
- 배식 시 위생장갑 또는 소독한 기구를 이용한다.
- 각 음식의 온도(찬 음식 5℃이하, 따뜻한 음식 60℃이상)를 유지할 수 있도록 하며 찬 음식과 따뜻한 음식을 같이 놓지 않는다.

6) 후처리

- 유리창, 창틀 및 주변, 방충망 등은 주 1회 이상 청소한다.
- 급식실 주변은 항상 청결을 유지하도록 한다.
- 그리스트랩은 매일 청소하여 청결을 유지하도록 한다.

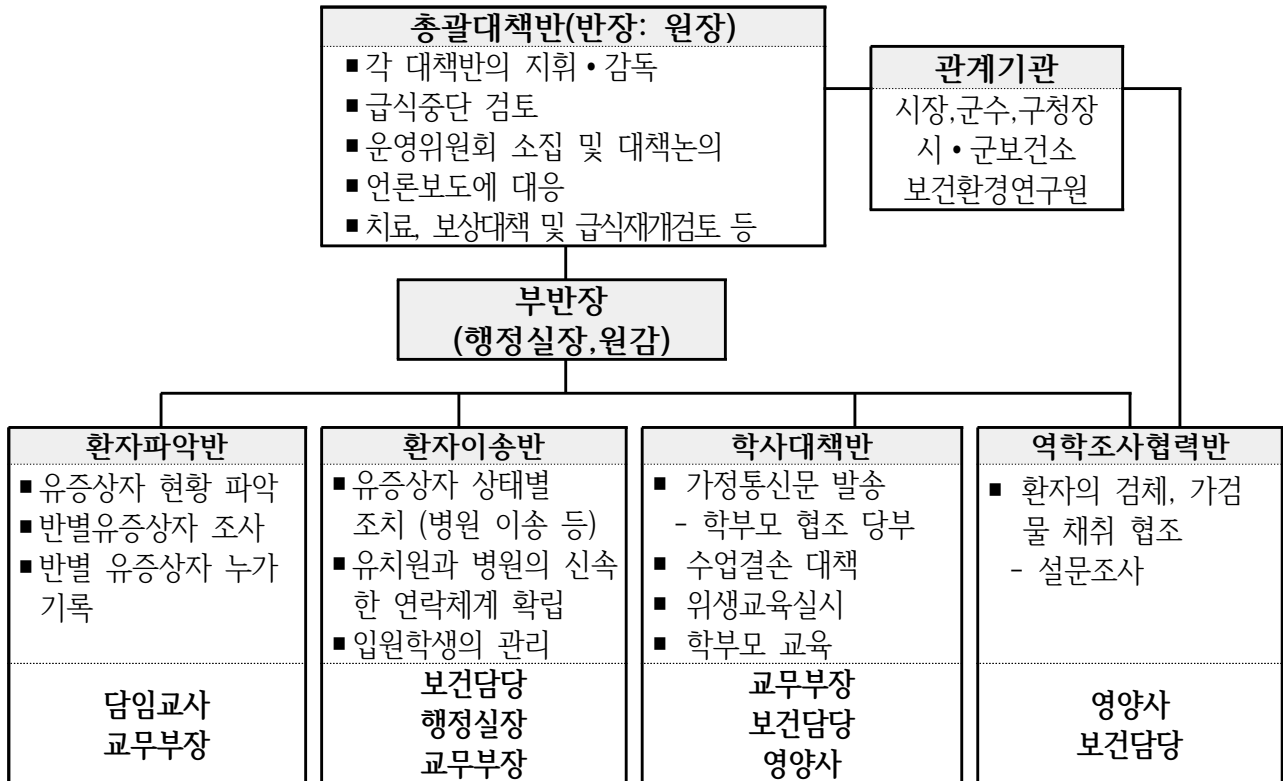
7) 보존식

- 식중독의 사고가 발생할 때, 원인규명 및 대응책을 강구하기 위해 완전한 기능(냉동시설 -18℃ 이하)을 가진 냉동 보관고에 급식일을 기준으로 144시간 이상 보관한다.(공휴일 및 미급식일 제외)
- 당일 조리된 식단의 100g이상을 배식 전에 담아 밀폐시켜 보관한다.
- 식기는 소독, 건조, 냉각된 용기를 사용하며, 냉동고 보관 시 구분하여 보관한다.

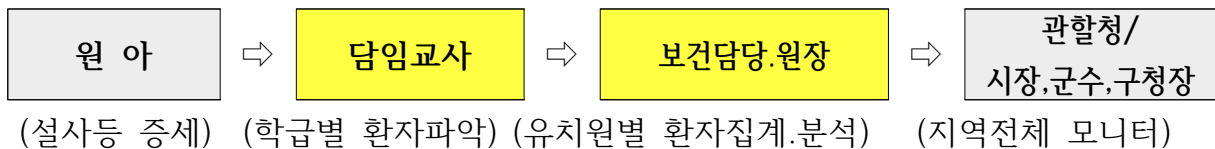
■ 시간대별 CCP 관리

시 간	내 용	관리를 요하는 CCP	비고
월간	식단 작성시	- CCP1(식단의검토)	
07:40 ~ 08:00	.출근 .조리실 환기 및 가스점검 .냉장. 냉동고 온도 확인	- CCP2(잠재적으로 위험한 식단의 공정관리) - CP1(냉장.냉동 온도 확인)	
08:00 ~ 08:30	.위생복장 착용 및 개인위생점검 .물품검수 (신선도 확인, 반품처리, 수량파악)	- 개인위생 확인 - CCP3(검 수)	
08:30 ~ 11:10	.당일 조리방법 숙지 .전처리 및 조리활동 .검식	- CP2A(식품접촉표면의 세척 및 소독) - CCP4A(식품 취급 및 조리과정)	
11:10 ~ 11:30	.조리완료 .식당배식준비	- CCP4A(식품취급 및 조리과정) - CCP5A(운반 및 배식과정)	
11:30 ~ 12:40	.급식시작 ~ 배식완료	- CCP5A(배식과정)	
12:40 ~ 16:00	.잔반처리 및 창고 정리정돈 .청소완료 및 뒷정리 .기구류 소독 ① .위생교육 실시 ② .가스, 전기 안전 점검 실시	- CP2A(식품접촉표면의 세척 및 소독) - CP1(냉장.냉동 온도) - 조리원에게 공정별 CCP기록지시	

8. 급식 사고 대책반 조직



- 집단발생으로 의심되면 원장은 교육청과 보건소에 신속히 보고(신고)한다.
동일원인으로 추정되는 동일증세의 식중독 증상 환자가 2명 이상 발생한 경우



- 보존식을 폐기하지 않으며, 음용수에 대한 소독을 실시하지 않는다.
☞ 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거이후 폐기 및 소독을 실시한다.
- 학반별로 복통 및 설사증상이 있는 학생을 신속히 파악하여, 최초 발병일시 및 급식 여부를 기록한다. 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록한다. ☞ 실제 환자가 아닌 원아가 환자로 파악되지 않도록 유의
- 질병 확인을 위한 보건소의 환자 채변 및 설문조사에 협조한다.
- 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생사실을 통보하고, 가정에서 발병시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도한다.
- 손 씻기, 물 끓여먹기 등 위생교육을 강화한다.

V. 급식 연간 교육 계획

1. 목표 및 운영방침

가. 목표

- 1) 식사에 대한 관심과 의욕을 유발한다.
- 2) 식사예절과 올바른 식생활의 습관을 함양시킨다.

3) 식생활에 대한 올바른 이해와 더불어 식량의 생산배분 소비에 대한 이해를 도모한다.

나. 운영방침

- 1) 일상생활에 대해 바르게 이해 할 수 있도록 영양지식과 위생지식을 주어 좋은 식생활 태도를 육성한다.
- 2) 기본영양에 힘쓴다.
- 3) 식사예절지도에 힘쓴다.
- 4) 균형 있는 식단을 구성하여 체질개선과 건강증진을 도모한다.

2. 영양교육 및 식생활 지도 계획

가. 영양교육 및 식생활 지도의 중요성

- 1) 두뇌완성, 신체의 제반조절기능 및 사회 인지능력 발달에 영양이 매우 중요하다.
- 2) 완전한 성장은 식욕 감소 등의 식 행동 변화를 가져오므로 영양요구량을 충족시키는 식사계획이 필요하다.
- 3) 음식에 대한 기호, 식사예절, 위생습관 등이 형성되는 시기이다.
- 4) 편식을 교정 할 수 있다.

나. 영양교육 및 식생활 지도

- 1) 유아의 신체적, 지적, 발달과정에 적합하게 이해력을 기준으로 연령에 따라 지도한다.
- 2) 일관성 있는 태도로 지도한다.
- 3) 바람직한 행동은 칭찬하고 그렇지 않은 행동은 지적을 함으로써 스스로 행동의 옳고 그름을 알 수 있도록 지도한다.

다. 급식 및 식생활 지도 업무 분담 계획

지도자	지도 당번제 계획	유의사항
담임교사	각반 담임교사는 전체 원아에게 급식시간마다 식사 및 배식지도, 식사예절지도 담당	급식실 종사자는 배식용 앞치마, 위생모자, 위생장갑, 위생장화 착용 ♠ 식사 전 손 씻기 ♠ 질서 있고 신속 안전한 배식 (배식 후 정리정돈까지 지도함)
영양사	각반의 전체적인 배식지도 및 편식지도, 식당에서의 지도 및 관찰	
조리사	식당에서 전체적인 배식 및 배식지도, 편식지도, 식당위생관리.	
조리원	식당에서 전체적인 배식 및 배식 지도, 편식 지도, 식당위생관리.	

3. 원아.학부모.교직원 연간교육계획

가. 급식시간을 활용한 식생활 지도 계획

지도 항목	지 도 내 용
손의 위생	식사 손 씻기, 손수건 휴대, 세면장 질서
운반, 배식 안전순서	운반순서 지키기, 식기의 바른 운반법 익히기, 질서 있는 배식, 식 기구 잔해의 뒷처리, 배식기구의 반납
바른 식사법과 인간관계	식사전후 감사기도, 즐거운 식사분위기, 남에게 불쾌감 주지 않기, 친구들과 사이좋게 식사하기, 편식 않기, 바른 자세로 식사하기, 식 기구 취급 소중히 하기, 규칙적인 식사시간, 식사 중에 화제 선택,
식단과 영양	식품의 영양가, 식사와 영양, 식생활 개선
뒷 처 리	배식기구 반납의 질서, 식 기구 뒷처리, 당번에 대한 협력, 숟가락.젓가락 정리정돈, 책상 및 교실 청결정돈
감 사	식후 감사, 식사에 관계한 분들에게 감사

나. 원아 및 학부모, 교직원 영양교육 계획

교육방법	가정통신문 발송, 본원 홈페이지 이용	별도 결재
------	----------------------	-------

4. 조리원 위생, 안전 교육 계획

가. 교육대상 : 조리종사원

나. 교육방법 : 매일의 직접교육 및 월 1회 유인물
산업안전교육 월 2시간 이상 실시

다. 조리원 위생교육 계획

월 별	교 육 내 용	교육방법	담당자
정기교육	3 위생교육 - 개인위생관리 안전교육 - 작업안전관리 10계명 HACCP교육 - HACCP의 개요	유인물에 의한 직접교육	영양사
	4 위생교육 - 조리작업 단계별 위생관리 안전교육 - 가스안전관리 HACCP교육 - CCP기록지의 작성요령	“	“
	5 위생교육 - 식재료별 보관 및 검수방법 안전교육 - 전기안전관리 HACCP교육 - CCP2 중점관리점	“	“
	6 위생교육 - 식중독 예방을 위한 학교급식관리 안전교육 - 화재예방 HACCP교육 - CCP3 중점관리점	“	“
	7~8 위생교육 - 환경위생관리 1 안전교육 - 환경위생관리 1 HACCP교육 - CCP중점관리점 4	“	“
	9 위생교육 - 작업위생관리 1 안전교육 - 식기세척기의 안전관리 HACCP교육 - CCP5,6 중점관리점	“	“
	10 위생교육 - 작업위생관리 2 안전교육 - 소형기계, 기구의 안전관리 HACCP교육 - CCP7 중점관리점	“	“
	11 위생교육 - 전염병 예방을 위한 학교급식관리 안전교육 - 잘못된작업습관에 의한 사고예방 HACCP교육 - CCP8 중점관리점	“	“
	12 위생교육 - 방학 전 급식기구 관리 안전교육 - 작업안전관리	“	“
	2 위생교육 - 환경위생관리 2 안전교육 - 환경위생관리 2 HACCP교육 - CCP중점관리점-잘못된 작업공정에 따른 위험요소 및 결과 분석	“	“
수시 교육	매급식시 급식 위생 및 안전관리	“	“

5. 영양상담 운영 계획

가. 추진 배경

- 1) 법적 근거 : 학교 급식 법 제14조(영양상담)
- 2) 먹을거리는 풍부해졌으나 올바르지 못한 식생활로 영양 불균형 초래.
- 3) 식사조절이 필요한 원아가 건강한 유치원생활을 할 수 있도록 상담을 통한 올바른 식사요법 지도로 올바른 식습관의 생활화 필요.

나. 목 적

- 1) 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만 등의 식 행동과 관련한 문제를 개선하여 올바른 식생활 습관을 형성하기 위함.
- 2) 가정과 연계한 수요자의 식문화 및 식습관에 대한 올바른 이해와 실천을 통해 질병 예방효과를 증진시키기 위함.

다. 영양상담 대상

- 비만아, 편식아, 특수체질, 아침결식

라. 운영시기 : 연중

- 희망 대상자 : 원생, 학부모, 교직원 중 희망자
(학교 홈페이지 또는 현장상담 실시)

마. 추진방법

- 1) 장소 : 급식 관리실(영양사실)을 영양 상담실로 활용
- 2) 상담 방법 : 내담자 지도, 설문조사, 하루 식사 일기 쓰기, 식사 행동 변화 기록, 영양상담 카드, 식습관조사, 영양 지식 인지도 조사, 홈페이지 상담

6. 나트륨 저감화 및 올바른 당류 섭취를 위한 계획

가. 필요성 및 목적

- 1) 2018년 1월 식품의약품안전처가 밝힌 한국인의 1일 평균나트륨 섭취량은 세계보건기구(WHO)의 권고량 2,000mg을 훌쩍 뛰어넘는 3,668mg임.
- 2) 식약처에 따르면 현재 아동들의 하루 평균 당 섭취량은 세계보건기구(WHO)의 권고량인 35g을 훌쩍 뛰어넘는 77.4g임. 이는 생활습관병(성인병), 비만의 증가로 이어질 수 있음.
- 3) 당류 제한, 저염 식단 제공을 위한 계획을 수립, 추진하여 급식의 질 향상과 함께 학생의 건전한 심신 발달을 도모하여 국민 식생활 개선에 기여 하고자 함.

나. 기본 방침

- 1) 나트륨 섭취 기준 : 염도계를 사용하여 초등기준 한 끼 900mg 미만으로 낮춤.
- 2) 당류 섭취 기준
 - 학교급식 영양관리기준에 의거 하루 제공 에너지 중 탄수화물(당)을 55~70% 범위로 목표 설정
 - 연령별 당 섭취량 및 WHO 당 섭취 권고량을 참고하여 당류 제공

다. 추진방법

- 1) 나트륨

- 식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한
- 식품 자체의 맛 살리기, 다양한 식재료와 천연 조미료 사용하기
- 가공식품으로 인한 나트륨 섭취 제한
(인스턴트 식품사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 식생활관에서 직접 만들어 제공하도록 노력)
- 염도계 사용으로 싱겁게 간 맞추기

2) 당류

- 단순당을 함유한 식품첨가물의 사용 지양
- 가공식품으로 인한 당류 섭취 지양
(인스턴트 당식품 사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 식생활관에서 직접 만들어 제공 하도록 노력)

7. 알레르기 유발식품 표시제 실시 및 알러지 반응 원아 지도 계획

가. 추진배경

1) 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화 (학교급식법령 개정, '13.11.23)

나. 운영시기 : 연중

다. 실시방법(알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법, 시행규칙 제7조)

- 1) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 유치원 홈페이지 및 각 교실에 게시
- 2) 표시방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 13가지 식재료를 해당 식단명 옆에 표기하여 알레르기 유발식품이 함유 되어있음을 게시판(식생활관, 각반교실), 홈페이지에 게시
- 3) 식품 알레르기 질환 원아 지도
 - 학기 초 식품 알레르기 질환 원아 명단 조사(교무선생님 및 담임교사 협조)
 - 매월 식단표에 18가지 식품 알러지 표시, 각 가정과 교실로 월간식단표 배부
 - 학부모와 담임교사의 협조아래 원아 지도

※ 식약처장이 고시한 13가지 식품 원재료 (①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 홍합, 전복 포함))는 의무적용 대상(위반 시 처벌), 기타 식재료와 성분은 권장사항

라. 알레르기질환 예방관리 및 대책

음식에 의한 알레르기 반응이 발생하면 반드시 원인이 되는 식품을 확인하고, 이를 피한다면 큰 문제 없이 지낼 수 있습니다. 그리고 위험이 예상되거나 재료가 불분명한 음식은 가능한 먹지 않는 것이 좋습니다.

성장기 어린이들은 무분별하게 이들 식품들을 금지함으로써 오히려 편식을 조장하고 영양공급의 불균형을 초래하는 경우가 있습니다. 따라서 전문의에 의한 정확한 원인 식품이 밝혀진 경우에만 해당 식품을 금지하고 그 식품이 포함되어 있는 가공식품도 함께 금해야 합니다.

VI. 급식 쓰레기 및 잔반관리

1. 실천목표

- 가. 자라나는 어린이들에게 건전한 식생활 문화를 숙지시키고 음식의 소중함과 식품 절약 정신을 일깨워 준다.
- 나. 잔반 량 제로(zero)화 추진, 음식물 남기지 않기 등의 교육으로 원천적인 음식물쓰레기 발생요인을 제거한다.
- 다. 학교와 가정을 연계하여 음식물을 남기지 않는 습관을 어릴 때부터 길러, 경제적, 사회적 편익 증진, 쾌적한 환경을 스스로 조성하게 한다.

2. 음식물쓰레기 줄이기

- 가. 급식량을 정확하게 산출, 잔반 량을 줄인다.
- 나. 정확한 급식인원을 파악하여 음식의 낭비를 막는다.
- 다. 조리된 음식물을 남김없이 먹을 수 있도록 담임교사와 함께 급식지도를 한다.

3. 음식물쓰레기 처리

- 가. 깡통류, 빈병류, 종이류 등은 철저히 분리수거 한다.
- 나. 급식소에서 발생하는 폐식용유는 수거업체에 의뢰 회수하도록 하여 환경오염을 예방한다.
- 다. 음식물 찌꺼기와 채소찌꺼기는 음식물류 폐기물을 재활용하는 폐기물처리업자, 폐기물 재활용신고자에게 위탁하여 수거하도록 한다.

4. 매주 수요일 잔반없는 날 운영

- 가. 추진 계획
 - 전체 원아의 참여를 원칙으로 하며 학부모 협조 아래 가정과 연계교육
 - 편식하지 않고 골고루 먹는 식습관을 기르며, 알맞은 양을 배식 받아 남기지 않고 다 먹는 습관 형성 지도
- 나. 기대효과
 - 식품재료 전처리물 폐기율 최소화
 - 배식의 과학화 및 급식의 질 개선
 - 환경오염 예방