

2024학년도 유치원급식 운영계획 이행상황 보고

관련업무	시기	대상	내 용	이행상황
급식실시 현황	연중	유아 및 교직원	· 급식대상: 재원생 및 교직원 · 급식인원: 명(유아 100명, 교직원 17명)	213회 (학기 중 중식 2024.03~202 5.02.28)
영양기준량	연중	유아	· 열량: 400kcal, 단백질: 7.1g, 칼슘: 170mg, 철: 2mg · 에너지: 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%) · 단백질: 영양관리 기준 이상 공급하되, 상한 비율이 20%를 넘지 않도록 함 · 비타민, 무기질의 권장섭취량 이상 공급(원칙), 최소 평균필요량 이상 제공	영양기준량 준수
영양교육	매월	유아, 학부모, 교직원	· 식생활 개선 및 영양지식 관련 자료를 가정통신문 게시	12회
위생·안전교육	매월	조리(실무)사	· 월 1회 종사자 대상 위생·안전교육, 산업안전보건교육 실시	12회
건강진단	연 2회	급식실	· 급식종사자 4명, 납품업체 기사 1명 · 검사항목: 장티푸스, 폐결핵, 전염성피부질환	2회
식재료 조달 방법	매월	급식실	· 농산물, 공산품, 축산물: 광록 · 곡류, 김치류, 수산물: 광록	실시
식재료 검수	월, 목	급식품목	· 식재료 검수	실시
식품비 사용 비율	연중	유아 및 교직원	· 급식단가: 원아 5,844원 중 식품비3,304원 교직원 5,060원 중 식품비3,290원 · 급식비 중 식품비 사용 비율 · 식품비 100% 사용	식품비 사용 비율 100%
급식기구 정비	연중	급식실	· 급식실 시설개선 및 기구 관리 · 조리실 방충망 교체 · 냉장고 구매 및 교체 · 튀김기 구매 · 오븐 교체	실시
방역소독	4~9월 1회/2개월 10~3월 1회/3개월	급식실 및 식당	· 방역소독 주기 준수 · 3, 5, 7, 9, 12, 월 실시	실시
원산지표시 및 영양표시제	연중	급식실	· 식당, 가정통신문, 홈페이지 게시	매월
급식예절	연중	유아	· 식사예절 지도, 배식 지도	실시
급식만족도 조사	9월	급식소	· 연 1회(9월) 조사 및 평가	1회
위생·안전점검 및 운영평가 (교육지원청)	학기별	급식실	· 1학기 위생·안전점검: B등급 · 2학기 위생·안전점검: B등급 운영평가: A등급	2회