

2023학년도 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) | 248회 (학기 중 중식 2023.03~202 4.02.28) |
| 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 5,643원, 교직원 5,660원 · 급식비 중 식품비 사용 비율 - 1학기: 식품비 51,191,390 100% 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: A등급 · 2학기 위생·안전점검 및 운영평가: A등급 | 2회 |