

유치원급식 위생·안전점검표

1. 유치원급식 운영현황(중식기준)

유치원명	원장	전체 유아수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영방식	비고
			유아	교직원	기타	계	유아	교직원		
빛가람유	이귀열	217	217	29		246	3070	4230	직영	

2. 점검결과: A 등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
▪ 학교급식법령 준수사항	해당 사항 없음
▪ 지도 및 권장사항	점검표 참조
▪ 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 등	해당 사항 없음

3. 점검항목 및 내용 : 불임 점검표와 같음

4. 우수(모범)사례 및 특이(건의)사항

구 분	주요내용
▪ 우수(모범)사례	HACCP의 공정별 기록지 올바른 이행 및 현장기록 철저 급식설비의 위생적인 관리 철저
▪ 특이(건의)사항	

점검일자 : 2023. 6. 2 .

점 검 자 : 소속) 빛가람유치원

직급) 영양교사 성명) 이유림

점 검 자 : 소속)


직급) 성명)

확 인 자 : 소속) 빛가람유치원

직급) 원장 성명) 이귀열

확 인 자 : 소속)

직급) 성명)


 (서명)
 2023/6/2
 (서명)

(1) 유치원급식위생·안전관리기준 준수사항

◆ 점검 항목 : 16개(적합 4점, 부적합 0점)

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 4점, 부적합 0점)		비고
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	청소·소독계획 미수립 및 청결 상태 불량	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	냉장·냉동고의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우 식기세척기 및 식기소독보관고를 사용하는 경우 식기세척기의 행굼수 및 식기소독고의 온도를 지속적으로 확인하지 않는 경우	
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	지하수 소독·살균 미실시, 상수도기 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 4점	
개인 위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부(다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	영양교사: 22.11.2. 조리사:22.11.2. 조리실무사:22.11.2.
	5. 조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	
식재료 관리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 식재료 구매·검수서의 기록 관리가 미흡한 경우	
작업 위생	7. 식재료나 조리과정 에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용 하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시	
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	

구 분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)		비고
작 업 위 생	9. 조리 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등에 오염되지 않도록 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	
	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	냉동식품을 부적절한 방법(실온 방치 등)으로 해동하는 경우	
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	충분한 세척 및 소독 미실시 및 기록관리 않는 경우	
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃ (패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	중심온도 미측정 및 지속적 기록관리 않는 경우	
검 식	13. 조리된 식품에 대하여 조리 완료시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록관리 않는 경우	
배 식	14. 조리완료 후 배식 완료 시까지 시간관리를 실시하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	조리완료 후 배식 완료 시까지 2시간을 초과하거나, 기록관리 않는 경우	
세 척 및 소 독	15. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	
	16. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 시행령 제 24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독필증(소독증명서)을 비치하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	정기방역을 미 실시 한 경우	3/27, 4/25, 5/23

(2) 유치원급식 지도 및 권장사항

◆ 배점 : 16개 항목 * (2~3점)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 V표 >	비고
시설 관 리	17. 일반작업 구역과 청결 작업 구역으로 구분되어 식품 취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결 작업구역 구분 또는 조리실을 분리하여 사용할 수 없는 경우 구역표시로 작업 구역을 분리사용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)	작업구역 미구분되나 표찰 부착(조리/전처리/세척)으로 분리 사용중
	18. 조리장의 시설 (바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음 (수리의뢰)(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치 (0점)	
	19. 검수장소 및 조리 작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220 Lux 이상 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	
	20. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어 지지 않는 구조(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)	
	21. 조리장 내 온도 및 습도를 적정 하게 관리하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)	
	22. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	23. 조리장내 수세 시설과 신발소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(위치, 수량, 온도), 위생화를 착용하는 경우 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	24. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리 상태 양호 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리 상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	비고
시설 관 리	25. 조리장, 식품 보관실, 식당 등의 방충·방서 설비 및 관리 상태가 적절한지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	26. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리 (수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	27. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관 하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
개 인 위 생	28. 종사자의 개인 위생 준수여부 및 건강 상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자, 필요약품 구비 및 적정관리 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업전 건강상태 확인(소화 기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	
	29. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미 실시(0점)	
배 식	30. 배식 시 위생 복장을 적절하게 착용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용(0점)	
환경 위생 관리	31. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)	
안전 관리	32. 유치원자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 점검실시 및 기록유지(2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검미 실시 또는 기록 미유지(0점)	

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가항목	평가점검 내용	평가점검 세부기준
위반· 지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선 하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였 는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보) ※ 직전평가에서 동일 항목이 감점된 경우, 세부적으로 지적된 '동일 사항'의 개선여부 확인
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영
	4. 유치원급식 식중독이 발생하였 는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 유치원인 경우(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영