

스마트 어린이급식 안전관리

아이밀 소개서

제일기술 주식회사

목차

아이밀 소개서 목차

01

어린이 급식 안전
관리 시스템
(아이밀)이란?

02

추진 배경 및
현 실태

03

도입 효과

04

아이밀 특징

05

아이밀과 통합
정보 시스템 기능
차이점

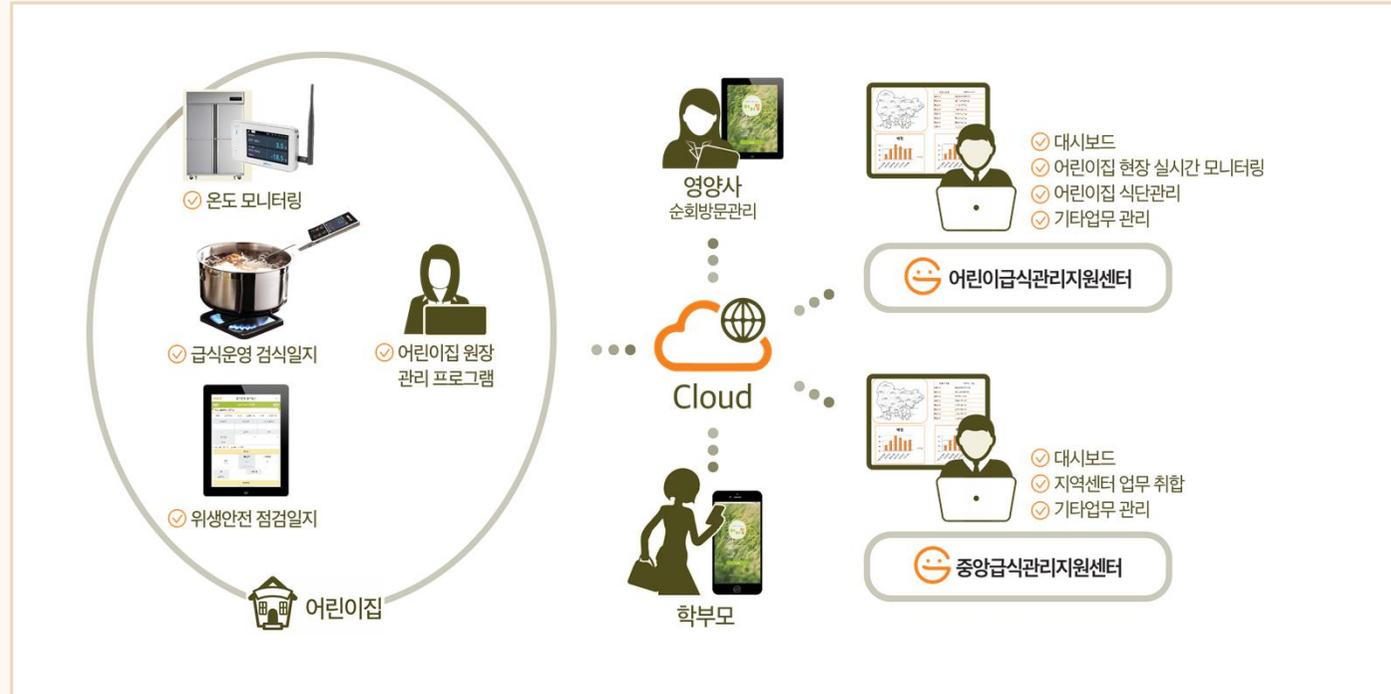
CHAPTER. 1

아이밀이란?

어린이급식안전관리시스템
(아이밀)이란?



1. 아이밀이란?



보육시설의 급식소와 센터 영양사를 연결해주는 스마트 급식안전관리시스템

- 급식운영 검식일지 실시간 모니터링
- 위생안전 점검일지 실시간 모니터링
- 냉장고 냉동고 실시간 모니터링

1.아이밀이란?



보육시설의 급식소와 센터 영양사를 연결해주는 스마트 급식안전관리시스템

- 어린이급식관리지원센터, 어린이급식소에 구축하여 업무를 통합함으로써
비효율적인 업무 개선



2

CHAPTER. 2

추진 배경 및 현 상태

아이밀을 추진하게 된 배경과
현재 어린이 급식 상태

2.추진 배경 및 현 실태



추진배경

1. 최근 어린이 급식소 식중독 사고 급증으로 사회적 문제로 대두
2. 어린이 급식소를 위한 효율적인 급식안전 관리도구 부재
3. 지도 점검 관리의 전산화 필요

2.추진 배경 및 현 실태



현 실태

1. 어린이급식관리지원센터에서 순회방문 후 다음 방문 시까지 오랜 시간이 걸리며, 그 기간 동안 위생 관리가 어려움
2. 순회방문 지도 업무가 수작업으로 이루어져 비효율적으로 이루어짐

CHAPTER. 1

도입효과

어린이급식안전관리시스템
(아이밀)의 도입효과

3



3.도입효과



1. 어린이급식관리지원센터와 어린이 급식소를 시스템으로 연결함으로 영양사 상주 효과가 있어서 **어린이급식 식중독 사고를 예방**할 수 있음 (실시간 자동 모니터링)
2. 순회방문 시 필요한 **업무를 전산화**하여 업무효율 높임(업무경감)
- 방문일지, 지도결과서 등 현장에서 바로 입력 가능
3. **학부모에게 급식정보를 제공**하여 어린이 급식소의 신뢰성을 확보함



CHAPTER. 2

아이밀 특징

아이밀 자세한 기능과 특징

4.아이밀 특징 어린이 급식소 등록

기본정보		관리정보																			
어린이급식소* <input type="text" value="어린이급식소"/> <input type="button" value="신규어린이입"/>	<input type="button" value="위생담당"/> <input type="button" value="검표번호"/> <input type="button" value="찾기"/> <input type="button" value="영양담당"/> <input type="button" value="검표번호"/> <input type="button" value="찾기"/>	등록번호 2021-001 <input type="button" value="회원등록일"/> 2021-03-18 <input type="button" value="관리"/>	회원등록일* 2021-03-18 <input type="button" value="관리"/>																		
주소 41254 <input type="button" value="지도확인"/> 대구 동구 송리로12길 19 (산천동)	원단급식소 신고번호 123 <input type="button" value="X"/> 신고일 2020-02-05 <input type="button" value="관리"/>	회원탈퇴일 yyyy-mm-dd <input type="button" value="관리"/> 탈퇴사유 <input type="button" value="관리"/>	사업자번호 000-00-00000 사업개설일 yyyy-mm-dd <input type="button" value="관리"/>																		
등록시설유형* 어린이집 <input type="button" value="관리"/> 국 공립어린이집 <input type="button" value="관리"/> 법인등록번호 <input type="text"/>	등급* <input checked="" type="radio"/> 새벽 <input type="radio"/> 열매 <input type="radio"/> 기본회원	사업자전화번호 053-856-6700 사업자팩스번호 053-856-6701	원장명 홍길동 <input type="button" value="X"/> 원장전화번호 053-856-6700																		
규모* <input checked="" type="radio"/> 20명 이하 <input type="radio"/> 21-49명 <input type="radio"/> 50-99명 <input type="radio"/> 100명 이상	연령별인원수 만0세 <input type="text"/> , 만1세 <input type="text"/> 5 , 만2세 <input type="text"/> 7 , 만3세 <input type="text"/> 8 , 만4세 <input type="text"/> 3 , 만5세 <input type="text"/> , 만6세 이상 <input type="text"/> 3	원장연드폰 010-1234-5678 원장이메일 <input type="text"/>	메모 <input type="text"/>																		
1일급식인원(명) 아침 <input type="text"/> 점심 <input type="text"/> 26 저녁 <input type="text"/> 간식 <input type="text"/> 기타 <input type="text"/> 계 26 1회피대 26	종사자수(명) 교사(보육) <input type="text"/> 영양사 <input type="text"/> 조리원 <input type="text"/> 기타 <input type="text"/> <input type="checkbox"/> 원장&교사 겸직 <input type="checkbox"/> 원장&조리원 겸직	출장거리(km) 가산길 <input type="text"/> 오산길 <input type="text"/> 소요 <input type="text"/>																			
영양사 근무여부* <input type="radio"/> 담당영양사 <input type="radio"/> 공동영양사 <input checked="" type="radio"/> 없음 <input type="button" value="조리원경력"/> <input type="button" value="계할"/> <input type="radio"/> 추가 <input checked="" type="radio"/> 삭제	<table border="1"> <thead> <tr> <th><input type="checkbox"/></th> <th>조리원명</th> <th>경력(개월)</th> <th>경력시작일</th> <th>경력종료일</th> <th>경력계산</th> <th>면허(조리사)</th> <th>면허번호</th> <th>자격종</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<input type="checkbox"/>	조리원명	경력(개월)	경력시작일	경력종료일	경력계산	면허(조리사)	면허번호	자격종	<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	조리원명	경력(개월)	경력시작일	경력종료일	경력계산	면허(조리사)	면허번호	자격종													
<input type="checkbox"/>																					
용수* <input checked="" type="radio"/> 상수도 <input type="radio"/> 지하수	제공식수* <input checked="" type="radio"/> 정수기 <input type="radio"/> 끓인물 <input type="radio"/> 기타 <input type="text"/>																				
급식형태* <input checked="" type="radio"/> 직접 조리 <input type="radio"/> 도시락 <input type="radio"/> 기타(혼용) <input type="text"/>	배식형태* <input checked="" type="radio"/> 교실배식 <input type="radio"/> 식당배식 <input type="radio"/> 식당+교실배식 <input type="radio"/> 기타 <input type="text"/>																				
어린이집평가인증* <input checked="" type="radio"/> 예 <input type="radio"/> 아니요 <input type="radio"/> 대상아님																					

대기자 관리에서 등록된 시설이나 신규로 등록할 시설들, 어린이급식소 등록에서 기본정보 및 관리정보 등 입력 후 어린이급식소 관리 가능

4.아이밀 특징 어린이 급식소 등록

제 2021-001 호

어린이급식관리지원센터의 급식소 등록증

1. 대표 자(법인명) : 대표자
2. 시설명칭 : 신규어린이집
3. 소재지 : 대구 동구 송라로12길 19 (신전동)
4. 등록구분 : 일반회원

「어린이 식생활안전관리 특별법」 제22조 및 「어린이급식관리지원센터의 집단급식소 등록 관리 및 절차에 등에 관한 규칙」 제2조에 따라 어린이급식관리지원센터의 집단급식소로 등록하였음을 증명합니다.

2021년 03월 18일

어린이급식관리지원센터장 

어린이급식관리지원센터 급식소 등록관리대장

1. 등록사항

급식소명	신규어린이집						
등록번호	2021-001	등록일	2021년 03월 18일				
대표자	대표자						
주소지	대구 동구 송라로12길 19 (신전동) (연락번호: 053-856-6700)						
급식소 유형	20명 이하[] 21~49명[] 50~99명[] 100명 이상[]	어린이집[] 유치원[] 학교급식대상[] 청소년활동시설[] 청소년복지시설[] 아동복지시설[] (지역아동센터[]) 장애인복지시설[]					
총 1일 급식 인회(명)	계	아침	점심	저녁	간식 기타	총 1인당 1일 평균식용재료비	4,500 원
	26	0	26	0	0		
중요영양상태	비영양 위험[]					영양사가 있는 경우 영양관리 여부 (○/×)	X
중요영양유무	X					중요관리유무	0
중요영양관리 (위탁한 경우만 해당함)							
위탁일시	업소 명칭		대표자		연락처		

2. 등록변경사항

연월일	내 용	가제자 성명	연월일	내 용	가제자 성명
2021-03-18	등록명칭사항	김보민			

3. 영양업무 담당자 지원사항

담당 기간	성 명	담당 기간	성 명
2021-03-18 ~	김보민	-	

4. 위생업무 담당자 지원사항

담당 기간	성 명	담당 기간	성 명
2021-03-18 ~	김보민	-	

5. 변경 및 특이사항

연월일	구 분	조치 내용	가제자의 직책과 성명
2021-03-18	표지구분	내용	김보민 팀원

3 / 1

어린이급식소 등록에서 등록된 정보들을 바탕으로 **급식소 등록증, 등록관리대장 출력물**을 확인할 수 있음

4.아이밀 특징 어린이 급식소 등록

The screenshot shows a web-based form for '어린이급식소' (Children's Dining Room) registration. The form is titled '실태조사표' (Status Survey Form) and includes a search bar and navigation buttons. The main content is organized into five numbered sections:

- 1. 등록사항 (Registration Information):** Includes fields for '어린이급식소' name, '소재일자' (2021-03-18), '주소' (41254 대구 동구 송라로12길 19), '인근급식소' (123), '동해시립유형' (어린이급식), '등급' (일반), '규모' (20명 이하), '연평균인원수' (연세 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26), '1일급식인원' (아침, 점심, 저녁, 야식, 기타), '종사자수(명)' (교사(보육), 행정서, 조리원, 기타), '영양사 근무여부' (영양행정사, 공동영양사, 영양사, 조리원장, 계장, 기타), '조리방법' (정식(개별), *정식사제일, 정액등록일, 정액개산, 반회(조리사), 반회번호, 자제음), '용수' (상수도, 지하수, 계곡수, 빙수기, 빙판용, 기타), '급식형태' (직접 조리, 도시락, 기타(중환)), '배식형태' (교실배식, 식탁배식, 식당-교실배식, 기타), '어린이급식가인종' (백, 흑, 대양아남).
- 2. 시설관리 (Facility Management):** Questions 23-27 regarding facility safety and management.
- 3. 개인위생관리 (Personal Hygiene Management):** Question 28 regarding hygiene management.
- 4. 식재료관리 (Food Material Management):** Questions 29-31 regarding food material safety and management.
- 5. 급식관리 (Meal Management):** Questions 32-34 regarding meal management and safety.

구분	구분	구분	구분	구분
1. 등록사항	2. 시설관리	3. 개인위생관리	4. 식재료관리	5. 급식관리
1.1. 등록정보	2.1. 시설관리	3.1. 개인위생관리	4.1. 식재료관리	5.1. 급식관리
1.2. 시설정보	2.2. 시설관리	3.2. 개인위생관리	4.2. 식재료관리	5.2. 급식관리
1.3. 인력정보	2.3. 시설관리	3.3. 개인위생관리	4.3. 식재료관리	5.3. 급식관리
1.4. 운영정보	2.4. 시설관리	3.4. 개인위생관리	4.4. 식재료관리	5.4. 급식관리
1.5. 기타정보	2.5. 시설관리	3.5. 개인위생관리	4.5. 식재료관리	5.5. 급식관리
1.6. 기타정보	2.6. 시설관리	3.6. 개인위생관리	4.6. 식재료관리	5.6. 급식관리
1.7. 기타정보	2.7. 시설관리	3.7. 개인위생관리	4.7. 식재료관리	5.7. 급식관리
1.8. 기타정보	2.8. 시설관리	3.8. 개인위생관리	4.8. 식재료관리	5.8. 급식관리
1.9. 기타정보	2.9. 시설관리	3.9. 개인위생관리	4.9. 식재료관리	5.9. 급식관리
1.10. 기타정보	2.10. 시설관리	3.10. 개인위생관리	4.10. 식재료관리	5.10. 급식관리
1.11. 기타정보	2.11. 시설관리	3.11. 개인위생관리	4.11. 식재료관리	5.11. 급식관리
1.12. 기타정보	2.12. 시설관리	3.12. 개인위생관리	4.12. 식재료관리	5.12. 급식관리
1.13. 기타정보	2.13. 시설관리	3.13. 개인위생관리	4.13. 식재료관리	5.13. 급식관리
1.14. 기타정보	2.14. 시설관리	3.14. 개인위생관리	4.14. 식재료관리	5.14. 급식관리
1.15. 기타정보	2.15. 시설관리	3.15. 개인위생관리	4.15. 식재료관리	5.15. 급식관리

어린이급식소 등록 및 기본정보 입력 후 실태조사표 작성이 가능하며
 완료된 실태조사표는 우측 상단의 '실태조사표출력' 을 눌러 확인 후 출력할 수 있음

4.아이밀 특징 체크리스트

위생·안전(소규모) 체크리스트

기간: 2021-01-01 ~ 2021-03-31 | 검색소: 신규어린이집 | 방문자: 방문자

문항: 전체 | 별 방식 | 전결: 예 | 아니오

체크리스트 목록

번호	아이밀급식소	회차	방문일	방문자	총점	자...	개...	합...	사...	회원등록일	등급	위생...
1	신규어린이집	1	2021-03-18	관리자	96/100				Y	2021-03-18	새박	김효빈

기본정보 | 체크리스트 | 지도내용 | 개선 및 협의사항 | 사진첨부 | 지원물품

시행 등 환경	개인위생	원료사용	공정관리	보관관리	기타사항	평가	배점	수행	비고
1. 재공이 잘되고 기계 정기사수를 하여 청결한 실내 환경을 유지하고 있는지 여부						영유아특별 제15조	04	4	사민
-위의 점검 항목을 모두 만족하는 경우								<input checked="" type="checkbox"/>	사민
-위의 점검 항목 중 한 개라도 만족하지 않는 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-위의 점검 항목을 모두 만족하지 않는 경우								<input type="checkbox"/>	사민
2. 청문예 방송방을 설치하고 있는지 여부						영유아특별 제15조	04	2	사민
-위부로 통하는 문과 청문 모두 방송 시설이 구비되어 있으며, 그 기능을 수행 할 수 있는 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-위부로 통하는 문과 청문 모두 방송 시설이 구비되어 있지만 파손, 고장 등으로 그 기능을 일부 수행 할 수 없는 경우								<input checked="" type="checkbox"/>	사민
-위부로 통하는 문과 청문 중 한 개라도 방송 시설이 구비되어 있지 않는 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-위부로 통하는 문과 청문 모두 방송 시설이 구비되어 있지만 사용하지 않는 경우								<input type="checkbox"/>	사민
3. 식기를 소독하고 위생적으로 취사 및 조리할 수 있는 설비를 갖추고 있는지 여부						영유아특별 제15조	04	2	사민
-지위선 또는 전기살균소독기(간열소독기)가 설치되어 있으며, 그 기능을 수행 할 수 있는 상태인 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-지위선 또는 전기살균소독기(간열소독기)가 설치되어 있지 않지만 열탕 세척 소독을 하는 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-그 밖에 소독이 가능한 기기가 설치되어 있으며, 그 기능을 수행 할 수 있는 상태인 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-지위선 또는 전기살균소독기(간열소독기)가 설치되어 있으나, 그 기능을 일부 수행 할 수 없는 상태인 경우								<input checked="" type="checkbox"/>	사민
-지위선 또는 전기살균소독기(간열소독기)가 설치되어 있으나, 그 기능을 수행 할 수 없는 상태인 경우								<input type="checkbox"/>	사민
-지위선 또는 전기살균소독기(간열소독기)가 설치되어 있지 않으며, 열탕 세척 소독 시설(선물 냄비)이 구비되어 있지 않은 경우(열탕 확인 불가)								<input type="checkbox"/>	사민
-그 밖에 소독이 가능한 기기가 설치되어 있으나, 그 기능을 수행 할 수 없는 상태인 경우								<input type="checkbox"/>	사민

순회방문지도를 나가는 어린이급식소를 입력 후 설정된 체크리스트의 각 문항 수행여부를 체크하면 문항별 배점과 총점이 계산되며 모든 항목의 체크가 끝난 뒤 지도 내용, 개선 및 협의사항 등 입력 후 체크리스트 작성 완료

4.아이밀 특징 체크리스트 출력물

소규모급식소 위생·안전관리 체크리스트					
1. 어린이 급식소의 개요					
기관명	인유어아이밀		방문일자	1차 (2021년 01월 10일 목요일)	
소재지	[41254] 대구 동구 남구로12길 19 (신정동)				
유 형	[연립·유치원] 유치원 [학교급식대상] 청소년활동시설 [청소년복지시설] 아동복지시설 [지역아동센터] [장애인복지시설]				
규 모	[20명 이하] 21~49명 [50~99명] 100명 이상				
연말별 인원수	원아 (0) 명 인대 (8) 명 합계 (8) 명 인대 (3) 명 인대 (0) 명 인대 (0) 명 인대 이상 (3) 명 소총합 (0) 명, 소총합 (0) 명				
교사 수	0 명	교직원(사) 수	0 명		
1회 최대급식인원	24 명	조리원(사) 경력			
용 수	상수처리	지하수	저장수	유입수	
급식형태	[직접조리] 조리실 [기타] [기타]				
배식형태	[포식배식] 식탁 [포식배식] [기타]				
영양사 근무여부	[영양사] [영양사] [영양사]				
2. 지도 현황					
문 항	서정 상황	근거	정수/재정	수행여부	비고
총합별 총점 : 8 / 12점					
1. 차장이 월일급식 계획표(식별)를 하여 병행한 실내 환경을 유지하고 있는지 여부	영양사/조리원 본적1점	4 / 4		○	
2. 위생 점검 기록을 모두 기록하는 경우				○	
3. 위생 점검 기록을 모두 기록하지 않는 경우				×	
3. 위생의 부분점검을 실시하고 있는지 여부	영양사/조리원 본적1점	2 / 4		×	
4. 위생 점검하는 중간 점검 기록을 작성하여 기록되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 경우				○	
5. 위생 점검하는 중간 점검 기록을 작성하여 기록되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 경우				×	
6. 식기 소독하고 위생적으로 사용 및 관리할 수 있는 설비를 갖추고 있는지 여부	영양사/조리원 본적1점	2 / 4		×	
7. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우				○	
8. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지 않지만, 열탕 세척 소독을 할 수 있는 경우				×	
9. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우				○	
10. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우				×	
11. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우				○	
12. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우				×	
개인위생					
4. 영식 인력의 현행진행 실사 여부	영양사/조리원 본적1점	2 / 2		○	
총합별 총점 : 6 / 6점					
1 / 5					

3. 지도 결과		
구분	내용	
지도내용	[BAD POINT] 2. 차장이 월일급식 계획표(식별)를 하여 병행한 실내 환경을 유지하고 있는지 여부에 대해 지도함. 3. 위생의 부분점검을 실시하고 있는지 여부에 대해 지도함.	
	[GOOD POINT] 1. 바닥, 벽, 천장, 페인트, 천장, 환기시설, 방충시설 등의 청결관리 여부를 확인함. 4. 식기 소독하고 위생적으로 사용 및 관리할 수 있는 설비를 갖추고 있는지 여부 확인함. 6. 조리원 건강관리(교사) 등 위생 관리사항을 준수하는지 여부 확인함. 9. 조리원 건강관리(교사) 등 위생 관리사항을 준수하는지 여부 확인함. 7. 조리원 건강관리(교사) 등 위생 관리사항을 준수하는지 여부 확인함. 8. 위생관리(교사) 등 위생 관리사항을 준수하는지 여부 확인함. 9. 조리원 건강관리(교사) 등 위생 관리사항을 준수하는지 여부 확인함. 11. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 12. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 13. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 14. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 15. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 16. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 17. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 18. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 19. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 20. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 21. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 22. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 23. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 24. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 25. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 26. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 27. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 28. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함. 29. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있으며, 그 기록을 소정할 수 있는 상태인 경우 확인함. 30. 자갈은 또는 전기살균소독기(안압소독기)가 설치되어 있지만, 피수 조장 등으로 그 기록을 모두 소정할 수 없는 상태인 경우 확인함.	
	이전 방문시 부분점검을 개선 여부	2. 차장이 월일급식 계획표(식별)를 하여 병행한 실내 환경을 유지하고 있는지 여부에 대해 지도함. 3. 위생의 부분점검을 실시하고 있는지 여부에 대해 지도함.
	합의사항	
	사진첨부	
	지도일자	2021년 01월 10일 목요일 10시 34분 ~ 10시 44분
		방문자(연락처) 관리자
		만담자
	5 / 5	

작성된 체크리스트는 '체크리스트 출력' 버튼을 눌러 다음과 같이 출력물로 확인 및 출력할 수 있음

4.아이밀 특징 체크리스트 지도결과서

홈 > 위생·안전(소규모) 지도결과서 > 위생·안전(소규모) 지도결과서

기간: 2021-01-01 ~ 2021-03-31 | 급식소: [입력] | 방문자: 방문자

전결: 예 아니오 | 관련법령: 사용 미사용

☞ 체크리스트 목록

번호	아이밀급식소	회차	방문일	방문자	총점	회원등록일	등급	위생담당	영양담당
1	신규어린이집	1	2021-03-18	관리자	96/100	2021-03-18	새벽	김효빈	김효빈

체크리스트 지도결과 및 파일첨부 | 부적합항목 개선여부

문항	근거	배점	수행	비고
시설 등 환경				
1. 채광이 잘되고 기계 한기시설을 하여 청정한 실내 환경을 유지하고 있는지 여부	영유아보육법 제15조	04	4	
- 위의 점검 항목을 모두 만족하는 경우			<input checked="" type="checkbox"/>	
- 위의 점검 항목 중 한 개라도 만족하지 않는 경우			<input type="checkbox"/>	
- 위의 점검 항목을 모두 만족하지 않는 경우			<input type="checkbox"/>	
2. 장문에 병충양을 설치하고 있는지 여부	영유아보육법 제15조	04	2	
- 외부로 통하는 문과 장문 모두 병서 병충 시설이 구비되어 있으며, 그 기능을 수행할 수 있는 경우			<input type="checkbox"/>	
- 외부로 통하는 문과 장문 모두 병서 병충 시설이 구비되어 있지만 파손, 고장 등으로 그 기능을 일부 수행할 수 없는 경우			<input checked="" type="checkbox"/>	
- 외부로 통하는 문과 장문 중 한 개라도 병서 병충 시설이 구비되어 있지 않는 경우			<input type="checkbox"/>	
- 외부로 통하는 문과 장문 모두 병서 병충 시설이 구비되어 있지만 사용하지 않는 경우			<input type="checkbox"/>	
3. 식기를 소독하고 위생적으로 식사 및 조리할 수 있는 설비를 갖추고 있는지 여부	영유아보육법 제15조	04	2	
- 자외선 또는 전기살균소독기(건열소독기)가 설치되어 있으며, 그 기능을 수행할 수 있는 상태인 경우			<input type="checkbox"/>	
- 자외선 또는 전기살균소독기(건열소독기)가 설치되어 있지 않지만 열탕 세척 소독을 하는 경우			<input type="checkbox"/>	
- 그 밖에 소독이 가능한 기기가 설치되어 있으며, 그 기능을 수행할 수 있는 상태인 경우			<input checked="" type="checkbox"/>	
- 자외선 또는 전기살균소독기(건열소독기)가 설치되어 있으나, 그 기능을 일부 수행할 수 있는 상태인 경우			<input type="checkbox"/>	
- 자외선 또는 전기살균소독기(건열소독기)가 설치되어 있지 않으며, 열탕 세척 소독 시설(신용 냄비)이 구비되어 있지 않은 경우(열탕 확인 불가능)			<input type="checkbox"/>	
- 그 밖에 소독이 가능한 기기가 설치되어 있으나, 그 기능을 수행할 수 없는 상태인 경우			<input type="checkbox"/>	
개인위생				
4. 급식 인력의 건강진단 실시 여부	아동복지법 제 50조	02	2	

체크리스트가 작성되면 지도결과서는 자동 생성되며 지도 결과 및 파일첨부, 부적합항목 개선여부입력을 통해 지도결과서를 출력할 수 있음

4.아이밀 특징 체크리스트 지도결과서

위생·안전(소규모) 지도 결과서

기간: 2021-01-01 ~ 2021-03-31 | 검색소: | 방문자: 방문자

전결: 예 아니요 | 관련법령: 사용 미사용

☰ 체크리스트 목록

번호	어린이입서비스	회차	방문일	방문자	총점	회원등록일	등급	위생담당	영양담당
1	신규어린이입	1	2021-03-18	관리자	96/100	2021-03-18	새벽	김효빈	김효빈

☰ 지도결과 및 관리방법

체크리스트 문항: 2. 창문에 방충망을 설치하고 있는지 여부

☰ 현황:

- 조리실 내에서 발생하는 오염물질(유해가스, 증기 등)을 충분히 배출할 수 있는 환기시설(후드, 환풍기, 급배기시설 등)을 설치합니다.
- 환기가 원활히 이루어지지 않으면 벽, 천장 등에 결로현상 및 곰팡이가 발생되어 조리실을 오염시킬 수 있습니다.
- 환기시설은 정상적으로 작동되며 정결한 상태를 유지합니다.
- 후드기구에 설치된 여과망이나 방충망은 파손이 없어 하며 정기적으로 세척하거나 교체하여 정결하게 관리합니다.
- 환기시설은 열을 사용하는 조리기구 바로 위에 설치하여 조리 작업 시 발생하는 이산화탄소와 증기, 냄새, 연기 등이 외부로 잘 배출될 수 있도록 설치되었는지 확인합니다.
- 후드의 형태는 조리기보다 사방 15cm 이상 크게 하며, 스테인리스 스틸재질로 제작되며 적정 각도(30°)를 유지합니다.

☰ 사진첨부

※ 10MB이하의 이미지 파일만 등록할 수 있습니다. (JPG, GIF, PNG, BMP)

☰ 사진별설명

체크리스트문항 선택을 통해 문항에 대한 지도 결과 및 관리방법 작성이 가능하며,
사진 첨부 및 사진 별 설명이 가능

4.아이밀 특징 체크리스트 지도결과서

2021년 소규모급식소

위생·안전관리 순회방문 지도결과서

지도차수 1차

방문시설 신규어린이집

방문일자 2021년 03월 18일

담당영양사 관리자

칭찬합니다

부분별 체크리스트 문항	
시설 및 환경	
1. 계획이 정되고 기계 정기시정을 하여 일정한 실내 환경을 유지하고 있는지 여부	
2. 장판의 방충망을 설치하고 있는지 여부	
3. 식기를 소독하고 위생적으로 씻어 및 조리할 수 있는 설비를 갖추고 있는지 여부	
개인위생	
4. 급식 인력의 건강진단 실시 여부	
5. 조리원이 개인위생관리에 철저를 기하는 지 여부	
* 장갑, 마스크, 위생복, 위생모, 앞치마, 위생장갑 착용, 오염착입 후 손 세척 등	
관리사항	
6. 무허가(무신고) 원료 및 식물의 사용 여부	
7. 부패변질된 원료 및 식물의 사용 보관 여부	
8. 무표시 원료 및 식물의 사용 여부	
9. 농수산품과 그 가공품의 원산지 표시를 했는지 여부	
10. 유통기한이 경과한 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 이를 조리해 사용하는지 여부	
11. 유통기한이 만료된 후 사용 또는 사용하는 경우에는 유통 기한을 표시한 용기를 사용하여 사용하는지 여부	
12. 유통기한이 만료된 후 사용 또는 사용하는 경우 수질검사기관으로부터 발급받은 수질검사서서 구비하였는지 여부	
13. 위생방수가 완료되지 않은 시설로 조리하는지 여부	
조리과정	
14. 원료보관장치의 용의 내부를 정기적으로 관리하는지 여부	
15. 식기, 도마, 칼, 찹주, 그 밖에 주방용구를 정기적으로 세척·소독 및 소독하는 지 여부	
16. 어류육류제품을 취급하는 칼도마 구분 사용 여부	
17. 식용 용은 위생적으로 취급하고 위생상태에 맞지 않다면 별도로 보관하는지 여부	
18. 재소 또는 과열을 삼갈려는 식용첨가물로 허용된 상황에서 사용하는지 여부	
19. 위생적이고 올바른 방법으로 채용하고, 채용시용은 즉시 사용하는지 여부	
20. 찹주(찹수, 배식용, 조리용), 사용장갑 및 조리마의 용도별 구분 사용 여부(관리용, 조리용, 찹수용)	
21. 육류, 어류 등 동물성원료를 가열 조리하는 경우에는 식용의 중심부까지 충분히 익히는지 여부	
22. 조리된 식용은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식용과 교차오염되지 않도록 관리하는지 여부	
23. 조리된 조리 원료 후 2시간 이내에 섭취하도록 보관하고 있는지 여부	
24. 배식시 올바른 위생방식(위생장갑, 위생모, 위생마스크, 위생장갑)을 착용하는지 여부	
보관관리	
25. 식용물의 원료 및 제품 중 부패변질이 되기 쉬운 것은 냉동냉장시설에 보관관리하는지 여부	
26. 식용 용의 보관시에는 온도에 관한 보관기준에 적합하도록 관리하는지 여부	
* 온도 0~5도(냉장)의 경우 2시간, 5도 이상이면	
27. 세척 등 잔여물을 가지 식용에 바로 사용할 수 있는 식용용은 바닥으로부터 오염되지 않도록 용기 등에 담아 위생적인 장소에 보관하는지 여부	
기타사항	
28. 급식용 어린이집에서 직접 조리하여 제공하고 있는지 여부	
* 어린이집의 경우에 해당	
29. 이미 급식에 제공되었던 용기를 재사용 여부	
30. 조리실, 식용 용의 원료계를 보관실 용을 정기적으로 소독하는지 여부	

2. 장문에 방충망을 설치하고 있는지 여부

확인 방법

점검사항(점검/개선조치/개선방법/설치/기법)
 어린이집을 점검중인자는 자는 보조차주 등으로 장치는 설치기준을 갖추어야 한다.
점검사항(점검/개선조치/개선방법/설치/기법): 필요시
 1. 조리실
 2. 조리실은 차양이 잘 되도록 하고, 기계 정기시정을 하여 일정한 실내 환경을 유지하도록 하여, 장판에는 방충망을 설치하여야 한다.
 3. 유통기한이 만료된 후 사용 또는 사용하는 경우 수질검사기관으로부터 발급받은 수질검사서서 구비하였는지 여부

지도 결과 및 관리방법

현황:

- 조리실 내에서 발생하는 오염물질(유해가스, 연기 등)을 충분히 배출할 수 있는 환기시설(배기, 환풍기, 급기시설 등)을 설치한다.
- 환기시설을 정기적으로 점검하여, 안전 상태가 양호한지 및 굴뚝이 가 발생되어 조리실을 오염시킬 수 있는지 확인한다.
- 환기시설을 정기적으로 점검하여, 안전 상태를 유지한다.
- 환기시설이 설치된 이후에 안전 상태를 점검하여, 안전 상태를 유지한다.
- 환기시설을 정기적으로 점검하여, 안전 상태를 유지한다.

작성된 지도결과서에서 '지도결과서 출력' 버튼을 누르게 되면 다음과 같이 지도결과서 출력물을 확인 및 출력 할 수 있음

4.아이밀 특징 체크리스트 점검결과 _ 통계자료

위생·안전 점검결과																
기간 2021-01-01 ~ 2021-03-31 방문자																
집단	소규모															
순 ID	순 ID_2	순 기관명	순 회원등록일(년)	순 회원등록일(월)	순 회원등록일(일)	순 유형	순 배식형태	순 어린이집평가인...	순 영양사근무_여부	순 급식소등급	순 조리원수	순 조리원경력(월)	순 방문회차	순 시설 등 환경_1	순 시설 등 환경_2	순 시설 등 환경_3
1	1	BNK장원어린이집(회원구)	13	3	13	어린이집	교실배식	예	없음	2	2	49	1	1	2	2
2	209	가고파유치원(회원구)	15	9	1	유치원	교실배식	대상아님	없음	1	1	74	1	1	2	2
3	5	경남청사예다올어린이집(...)	14	10	7	어린이집	식당+교실배식	예	없음	2	1	74	1	1	2	2
4	14	그루터기어린이집(회원구)	17	7	5	어린이집	교실배식	아니요	없음	1	1	7	1	1	2	2
5	16	글로리아키즈어린이집(합...	12	4	20	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	11	1	1	2	2
6	17	글로벌창의술어린이집(회...	12	3	5	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	4	1	1	2	2
7	18	글로벌창의어린이집(회원...	14	9	4	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	57	1	1	2	2
8	39	남문스타이파어린이집(전...	18	9	3	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	17	1	1	2	1
9	42	녹원어린이집(회원구)	11	6	7	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	262	1	1	2	1
10	2013-041	다솜어린이집(진해구)	13	8	21	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	39	1	1	2	2
11	57	더부르지도어린이집(전해...	18	2	2	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	9	1	1	2	2
12	58	덕산해군어린이집(구,덕산...	12	5	22	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	62	1	1	2	2
13	59	도담어린이집(진해구)	14	1	22	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	29	1	1	2	2
14	359	리인어린이집(합포구)	19	10	21	어린이집	교실배식	예	없음	1	0	22	1	0	0	0
15	79	마산YWCA어린이집(합포...	13	10	15	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	45	1	1	2	2
16	81	마산합포구청어린이집(합...	11	4	22	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	23	1	1	2	2
17	83	원촌솔향재스쿨어린이집(...)	13	8	13	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	12	1	1	2	2
18	84	메트로아이꽃들어린이집(...)	16	9	9	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	14	1	1	2	2
19	89	비디마을해군어린이집(진...	18	6	19	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	56	1	1	2	2
20	90	비디벨어린이집(진해구)	15	1	1	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	97	1	0	0	0
21	92	반달유치원(합포구)	11	6	27	유치원	교실배식	대상아님	없음	1	1	61	1	1	2	2

연말 보고서 작성 시 순회방문지도 등 각종 data의 취합이 자동화되어 마지막 순회방문지도를 끝마치는 그날 바로 지자체와 식약처에 보고할 data 취합이 가능

4.아이밀 특징 체크리스트 수행률 및 점수

집단	소규모	기관명	회원등록일(년)	회원등록일(월)	회원등록일(일)	등급	유형	배식형태	어린이집평가인...	영양사근무_여부	급식소등급	조리원수	조리원경력(월)	방문회차	시설 등 환경_1	시설 등 환경_2_1	시...
1	92	반달유지원(합포구)	11	6	27	새벽	유지원	교실배식	대상아님	없음	1	1	61	1	1	1	
2	90	바다별어린이집(진해구)	15	1	1	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	97	1	0	0	
3	89	바다마을해군어린이집(진...	18	6	19	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	56	1	1	1	
4	84	메트로아이꽃물어린이집(...	16	9	9	오후	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	14	1	1	1	
5	83	맑은샘영재스쿨어린이집(...	13	8	13	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	12	1	1	1	
6	81	마산합포구청어린이집(합...	11	4	22	오후	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	23	1	1	1	
7	79	마산YWCA어린이집(합포...	13	10	15	오후	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	45	1	1	1	
8	59	도담어린이집(진해구)	14	1	22	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	29	1	1	1	
9	58	덕산해군어린이집(구.덕산...	12	5	22	오후	어린이집	교실배식	예	없음	2	1	62	1	1	1	
10	57	더푸르지오어린이집(진해...	18	2	2	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	9	1	1	1	
11	5	경남정서예다움어린이집(...	14	10	7	오후	어린이집	식당+교실배식	예	없음	2	1	74	1	1	1	
12	42	녹원어린이집(회원구)	11	6	7	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	262	1	1	1	
13	392	창원시립메트로축전어린이...	20	12	3	새벽	어린이집	교실배식	아니요	없음	1	1	13	1	1	1	
14	390	속명어린이집(진해구)	20	12	2	새벽	어린이집	식당배식	예	없음	1	1	3	1	1	1	
15	39	남문시탁이화어린이집(진...	18	9	3	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	17	1	1	1	
16	385	쁘띠어린이집(진해구)	20	8	6	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	43	1	1	1	
17	382	프라임크로버어린이집(진...	20	8	4	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	11	1	1	1	
18	373	창원시립롯데캐슬어린이...	20	7	24	오후	어린이집	교실배식	아니요	없음	2	1	20	1	1	1	
19	368	창원시립SK오션뷰어린이...	20	7	22	오후	어린이집	교실배식	아니요	없음	2	1	18	1	1	1	
20	367	이슬재다솔어린이집(합포...	20	7	21	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	1	19	1	1	1	
21	359	리안어린이집(합포구)	19	10	21	새벽	어린이집	교실배식	예	없음	1	0	22	1	0	0	

연말 보고서 작성 시 순회방문지도 등 각종 data의 취합이 자동화되어 마지막 순회방문지도를 끝마치는 그날 바로 지자체와 식약처에 보고할 data 취합이 가능

4.아이밀 특징 교육일지

The screenshot displays the '위생·안전 방문교육' (Hygiene and Safety Home Visit Education) system. The main window is divided into a list view on the left and a detailed form on the right.

교육일지 목록 (Education Record List):

번호	교육일자	교육회차	기관명	교육주제 및 제목	작성자	교육자	면접도 조사	어린이	조리원
1	2021-03-18	1차	신규어린이집	식중독 예방 - 식중독 사고, ...	관리자	김효빈	0	0	0

교육일지 등록 [수정] (Education Record Registration [Edit]):

- 기관명: 신규어린이집
- 주소: 41254 대구 동구 송리로12길 19 (신선동)
- 유형: 유치원 어린이집 지역아동센터 기타
- 작성자: 관리자 (교육자: 김효빈)
- 교육일시: 2021-03-18 10:00 ~ 11:00
- 교육회차: 1차 2차 3차 4차 5차 6차 기타
- 교육대상(명): 어린이 조리원 원장 1 교사 부모 기타
- 템플릿명: (Dropdown menu)
- 교육주제 및 제목: 식중독 예방 - 식중독 사고, 만일을 대비한 보른식은 필수!

교육내용 (Education Content):

[식중독 예방-식중독 사고, 만일을 대비한 보른식은 필수!]

[보른식이란?]

- 식중독 사고 발생 시 역학조사를 통하여 사고의 정확한 원인을 규명하기 위해 실시
- 보른식 대상
 - 어린이집에서 제공된 모든 메뉴(자, 음료류 포함)
 - 소진으로 인한 대체 메뉴, 식품 알레르기 취약에게 제공되는 대체 메뉴
- 보른식 용기
 - 스테인리스 재질로 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 알분컵
- 보른 방법

방문/집합 교육 시 현장에서 첨부파일을 통해 교육 진행 및 사진 업로드가 가능하며 미리 작성해둔 템플릿을 통해 교육일지 작성이 완료

4.아이밀 특징 교육일지 _ 교육만족도 조사

위생·안전 방문교육

기간 2021-03-15 ~ 2021-03-18

교육주제 및 제목 교육주제 및 제목 작성자 작성자 어린이급식소

번호	교육일자	교육회차	기관명	교육주제 및 제목	작성자	교육자	만족도 조사	어린이	조리원
1	2021-03-18	1차	신규어린이집	식중독 예방·식중독 사고, ...	관리자	김호빈	1	0	0

교육일지 목록

교육일지 비교 및 첨부파일 교육만족도 조사표 지원물품

작성자 * 원장 교사 조리원 부모

문항 매우 그렇다 그렇다 보통이다 아니다 매우 아니다

1. 교육 시 소요되는 시간은 적절한가요?

2. 교육내용의 수준은 적절한가요?

3. 교육내용의 활용도는 적절한가요?

4. 교육내용이 개선에 도움이 될 것으로 생각하시나요?

5. 교육에 대해 전반적으로 만족하시나요?

6. 다음에도 교육을 실시한다면 참여하시겠어요?

기타 건의사항

작성자 김조민

교육을 진행한 어린이 급식소를 대상으로 교육 만족도 조사 실시가 현장에서 가능하며 작성자 별 자료 취합이 다른 작업 없이 통계자료로 나타남

4.아이밀 특징 교육일지 _ 교육만족도 조사

교육일지			
작성자	강주원	교육자	김주원
기관명	신우어린이집		
소재지	대구 북구 부원로12길 19 (신정동)		
종별	유치원	연령(연령대)	3~5세
교육일시	2023년 09월 18일 (수) 10:00~11:00	교육시간	30분
교육내용	유아생활기록부 작성		
교육주제 및 지역	식물종 다양성, 식물종 사고, 만물을 다룬다(보존식종 등)		
교육대상	유아 1명		
교육내용	<p>1.식물종 다양성-식물종 사고, 만물을 다룬다(보존식종 등)</p> <p>1.보존식이란? -식물과 사고 발생 시 약탈자를 통해 사고의 정확한 원인을 규명하기 위해 실시 -보존식 용기 -스테인리스 재질로 약자의 부패가 없는 전용용기 또는 1회용 일회용 -밀봉 방법 -조리가 끝난 직후 용기의 출구캡은 각각 1인용(1kg) 이상 독립 봉 -항생제로 채워지는 식재료는 항생제 상태로 보관</p> <p>2.2023년 만물향 보존식 관련 법적 내용 -식물외생인 사망당 발표 -집단급식소의 보존식 대량사 경우로 기준 상황 (한정) 1회 500원 이하 → 2회 1000원 이하 → 3회 1500원 이하 (대형) 1회 300원 이하 → 2회 400원 이하 → 3회 500원 이하 -집단급식소에서 식재료 한차이상 존재 발견 후 인보고 과태료 기준 상황 (한정) 1회 2000원 이하 → 2회 3000원 이하 → 3회 4000원 이하 (대형) 1회 3000원 이하 → 2회 4000원 이하 → 3회 5000원 이하</p> <p>3.유기물 보존식 보관 방법 ① 위생장갑 착용 후 깨끗하게 소독된 용기에 구분해서 사용한다. 김치한다. ② 김치한 양이 1인 분량(1.5kg 이상) 이하(2회 투입하여 각각의 용기에 넣는다. ③ 용기 부패를 막을 후 덮개와 밀봉 보존식 관리표에 기록한 후 용기에 부착한다. ④ 18°C 이하의 온도로 냉장냉고에 14시간 이상 보관한다. * 2023년 10월 1일부터 적용되는 집단급식소, 유치원, 어린이집 -보존식도 장시간 대량 보존식 용기, 보존 방법 등에 대해 교육함 * 2023년 10월 1일부터 적용되는 집단급식소, 유치원, 어린이집에 대해 안내함 -출처: 식품안전관리원, 식품안전관리원, 식품안전관리원, 식품안전관리원, 식품안전관리원</p>		
	비고		
파일첨부			

1 / 2

교육만족도 조사표						
작성자	성명	성명	강주원			
			매우그렇다	그렇다	보통이다	아니다
	항목					
	1.교육 시 소요되는 시간이 적절하나요?		<input type="radio"/>			
	2.교육내용의 이해도가 높았나요?		<input type="radio"/>			
	3.교육내용의 흥미도가 높았나요?		<input type="radio"/>			
	4.교육내용이 자신의 흥미에 잘 맞았는지요?		<input type="radio"/>			
	5.교육에 대해 전반적으로 만족하시나요?		<input type="radio"/>			
	6.다음에도 교육을 실시한다면 참여하시겠어요?		<input type="radio"/>			

2 / 2

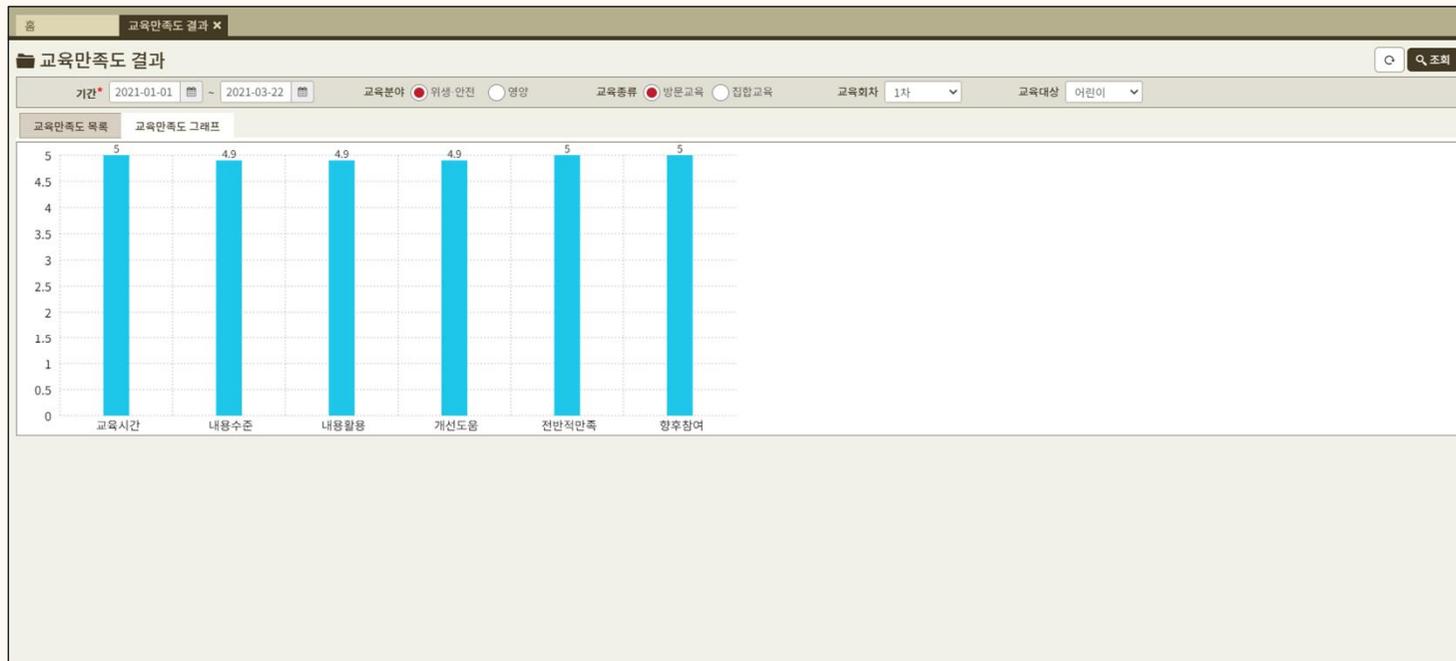
작성한 교육일지, 만족도 조사표를 '교육일지출력', '교육만족도출' 을 통해
확인 및 출력이 가능

4.아이밀 특징 교육일지 _ 교육만족도 결과

교육만족도 결과													
기간		2021-01-01	~	2021-03-22	교육분야	<input checked="" type="radio"/> 위생 안전 <input type="radio"/> 영양	교육종류	<input checked="" type="radio"/> 방문교육 <input type="radio"/> 집합교육	교육회차	1차	교육대상	어린이	조회
NO	교육일자	기관명	교육자	교육주제 및 제목	교육시간	내용수준	활용도	개선도	전반적 만족	다음 참여	총점	작성자	서명
1	2021-02-05	울슬아이어린이집(전해구)	천정민	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	원장	배영희
2	2021-02-05	예그린어린이집(회원구)	이지원	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	교사	이지원
3	2021-02-08	울속해나어린이집(회원구)	이효진	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	교사	이효진
4	2021-02-08	누리봄어린이집(전해구)	이지원	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	원장	이지원
5	2021-02-16	밝은예은어린이집(회원구)	천정민	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	교사	김은진
6	2021-02-17	생태친화트리나무어린이집(구.루키)(전해구)	천정민	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	원장	미영희
7	2021-02-17	계명어린이집(회원구)	이효진	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	교사	김혜주
8	2021-02-18	마린빅스맘어린이집(전해구)	강예지	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	교사	이영희
9	2021-02-18	다운어린이집(전해구)	강예지	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	교사	강예지
10	2021-02-18	푸름어린이집(합포구)	천정민	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	원장	김민서
11	2021-02-18	일신아이들어린이집(전해구)	이효진	튼이의 배가 아아 아아(식중독 예방 및 안전한 식품 선택 교육)	5	5	5	5	5	5	30	원장	박영희
평균 (5점 만점)					4.95	4.94	4.94	4.94	4.95	4.95			
표준편차					0.09	0.12	0.12	0.12	0.09	0.09			

교육만족도 결과 조회 시 상단의 설정 확인하고 '조회' 버튼을 누르면
교육만족도 목록 아래에 **작성된 조사표의 통계**를 확인할 수 있음

4.아이밀 특징 교육일지 _ 교육만족도 결과



교육만족도 결과 조회 시 상단의 설정 확인하고 '조회' 버튼을 누르면
교육만족도 통계자료의 그래프를 확인할 수 있음

4.아이밀 특징 실시간 모니터링 _ 검식일지

식단관리
영양가있는 식단관리

감수관리
관람한 감수관리

교육자료
교육자료 등록과 점검

결과지관리
한눈에 점검

김제일 영양사님 총(18개) 어린이집 조건검색

OO어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 5.8 °C
 연결상태 **ON**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

제일어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 7.2 °C
 연결상태 **OFF**

아이밀어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 5.8 °C
 연결상태 **ON**

아이밀어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 5.8 °C
 연결상태 **ON**

아이밀어린이집

검식일지 위생일지
 냉동고 -18.8 °C 냉장고 5.8 °C
 연결상태 **ON**

OO어린이집 (원아:44명/교직원 14명) 순회방문결과 보

검식일지
미작성

위생일지
작성

냉장고
정상 5.1°C

냉동고
비정상 -18.8°C

연결상태
정상

○검식일지 2020-09-20

※ 만 3~5세 유아식단 [일반형 식단]

오전간식	조리완료 09:02	최고기온(경남)	이물/이취	맛
배식완료 10:05	소독 및 세척	가열중심온도 87.2°C / 국/찌개 염도 0.4%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
점심	조리완료 11:28	수수밥(경남)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	배식완료 11:56	소독 및 세척 해당없음 / 가열중심온도 해당없음 / 국/찌개 염도 해당없음	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	어묵국(경남)	소독 및 세척 해당없음 / 가열중심온도 해당없음 / 국/찌개 염도 0.4%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	달걀찜(경남)	소독 및 세척 해당없음 / 가열중심온도 87.2°C / 국/찌개 염도 해당없음	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
*오후간식 (배식대기)	조리완료 14:08	(간식)채소주먹밥	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	배식완료 ---	소독 및 세척 해당없음 / 가열중심온도 86.6°C / 국/찌개 염도 해당없음	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		동글레차	-	-
		소독 및 세척 해당없음 / 가열중심온도 - / 국/찌개 염도 해당없음	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

어린이집에서 작성한 **검식일지를 실시간으로 모니터링 가능**(식단, 소독 및 세척 시간, 식품 중심 온도, 국 염도를 실시간으로 확인함으로써 식중독 사고 미연에 방지 가능)

4.아이밀 특징 실시간 모니터링 _ 위생일지

식단관리
영양가있는 식단관리

감수관리
풍부한 감수관리

교육자료
교육자료 등록과 점검

결과지관리
한눈에 점검

김제일 영양사님 총(18개)

아이밀이집 조건검색

00어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 5.8℃

연결상태 **ON**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

제일어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 7.2℃

연결상태 **OFF**

아이밀어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 5.8℃

연결상태 **ON**

아이밀어린이집

감식일지 위생일지

냉동고 -18.8℃ 냉창고 5.8℃

연결상태 **ON**

00어린이집 (원아:44명/교직원 14명)

순회방문결과 내

감식일지 미작성

위생일지 작성

냉창고 정상 5.1℃

냉동고 비정상 -18.8℃

연결상태 정상

0 위생일지 2020-09-20

[위생관리 및 식재료관리]	점검결과	조치사항
01. 작업 전 건강상태를 확인하고 있다. (감기, 설사, 손 상처 등 조리 금지)	○	■
02. 위생복, 위생화, 앞치마, 위생모를 착용하고, 배식 전에는 배식 전용 기구, 마스크, 위생장갑을 사용하고 있다.	△	
03. 유통기간 확인 및 선입선출을 준수하고 있다.	○	
04. 식재료 보관실(조리실, 식용 용기 원료·제품 보관실)을 항상 청결하게 관리하고 있다.	○	
05. 보존식 보존 및 관리기준을 준수하고 있다. (배식 직전 식탁 전용 용기에 150g 이상 채워하여 144시간 냉동보관)★★	○	
06. 이류·육류·채소류·조리완료를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하며 청결하게 관리하고 있다.	○	
07. 선차리용·조리용·세척용·배식용을 취급하는 사용장갑·앞치마는 각각 구분하여 사용하며 청결하게 관리하고 있다.	○	
08. 행주(조리용·청소용·배식용)와 수세미(식기세척용·청소용)를 각각 구분하여 사용하며 청결하게 관리하고 있다.	○	
09. 식기류 및 조리기구의 세척, 소독을 철저하게 하며 건조 후 위생적으로 보관하고 있다.	○	■
10. 세제, 소독제, 살충제에 라벨을 부착하여 분리보관하고 방충, 방서 등을 위한 정기적인 방역 소독 활동을 보관하고 있다.	○	
11. 09. 식재료의 입고날짜를 기록한 라벨을 부착하여 관리하고 있다. (식재료 보관 시 보관기준(실온, 냉장, 냉동 보관 등)을 준수하고 있다.	○	
12. 식재료 보관시 보관 높이를 준수하며(간식:15cm이상, 습식:60cm이상) 외포장을 제거한 후 식용전용용기에 위생적으로 보관하고 있다.	○	
13. 식재료 감수일지를 작성하여 보관하고 있다.★★	○	
[작업관리]	점검결과	조치사항
14. 조리 후 2시간 이내 배식하고 있다.	○	■
15. 영양사가 작성한 식단을 사용하고 있다.	△	
16. 농수산물 및 그 가공품(숙고기 등 24종)을 조리하여 제공되는 경우 식단표에 그 원산지를 기재하여 공개하고 있다.★★	○	
17. 영양사나 교사는 점심 후 감식일지 작성 및 배식 점검을 하고 있다.	○	
18. 손 조리실 내 소화기를 정기적으로 관리하고 있다.	○	
19. 손 작업 종료 후 가스밸브 잠금 확인을 하고 있다.	○	
[시설설비관리]	점검결과	조치사항
20. 15. 조리장 바닥과 배수로에 물고임 및 냄새역류가 있도록 관리하고 있다.	○	
21. 후드, 환풍기를 청결하게 관리하고 있다.	△	
22. 냉창고를 청결하게 관리하며, 적정온도(냉창고:0~10℃(유지온:0~5℃), 냉동실:-18℃ 이하)로 유지하고 있다.	○	
23. 주방 내 기구 및 시설의 전선 안전관리 및 콘센트 안전관리를 하고 있다.	○	■
24. 손 조리실, 식용 용기 원료·제품 보관실을 정기적으로 소독하고 있다.	○	

어린이집에서 작성한 위생일지를 실시간으로 모니터링 가능

4.아이밀 특징 실시간 모니터링 _ 냉장/냉동고



어린이집에서 작성한 **냉장/냉동고 온도를 실시간으로 모니터링 가능**
 (설정한 한계 기준 이탈 시 붉게 표시되어 관리가 가능하고 식중독 예방 가능)

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 교육자료 등록

교육자료 게시판

작성일 2020-01-01 ~ 2020-10-06 검색범위 전체 내가 쓴 글

번호	제목	첨부파일	작성자	작성일자	조회수	수신여부	퀴즈여부
1	2020년 조리종사자 대상 교육자료	1	홍길동	2020-01-01	314	확인	확인
2	코로나 대책 가이드 2020년 09월 28일 방침	1	김OO	2020-02-15	3623	확인	확인
3	종합결전 안내 자료	1	김OO	2020-03-23	711	확인	확인
4	손씻기 실태조사서*	0	김OO	2020-04-30	1024	확인	확인
5	[필수]2020년 09월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-05-08	506	확인	확인
6	[필수]2020년 09월 3주차 교육자료	2	김OO	2020-06-17	408	확인	확인
7	[필수]2020년 09월 2주차 교육자료	1	김OO	2020-07-21	923	확인	확인
8	[필수]2020년 09월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-08-25	712	확인	확인
9	[필수]2020년 08월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-09-30	985	확인	확인
10	[필수]2020년 08월 3주차 교육자료	2	김OO	2020-10-03	37	확인	확인
11	[필수]2020년 08월 2주차 교육자료	2	김OO	2020-11-14	5804	확인	확인
12	[필수]2020년 08월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-12-31	6590	확인	확인
13	[정부방침] 집단급식소 관련 종사자 종합결전 안내	0	김OO	2020-01-22	1003	확인	확인
14	[필수]2020년 07월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-01-23	1057	확인	확인
15	[필수]2020년 07월 3주차 교육자료	1	김OO	2020-07-23	1975	확인	확인
16	하계 여름휴가 방침 안내	1	김OO	2020-06-24	2800	확인	확인
17	[필수]2020년 07월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-09-15	2080	확인	확인
18	[필수]2020년 06월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-09-08	1623	확인	확인
19	[필수]2020년 06월 3주차 교육자료	1	김OO	2020-09-21	1289	확인	확인
20	[필수]2020년 06월 2주차 교육자료	2	김OO	2020-12-17	904	확인	확인
21	[필수]2020년 06월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-11-04	655	확인	확인
22	[필수]2020년 05월 4주차 교육자료	2	김OO	2020-07-17	337	확인	확인
23	[필수]2020년 05월 3주차 교육자료	2	김OO	2019-09-04	278	확인	확인

교육자료 (수정중)

제목* 2020년 조리종사자 대상 교육자료

작성자 홍길동 작성일자 2020-10-14 15:30 수신처 어린이급식소 찾기 (총 2개 수신중)

첨부파일 [중앙센터]+2019년+조리종사자+대상+교육+자료집.pdf

확인하세요

사진첨부

※ 10MB이하의 이미지 파일만 등록할 수 있습니다. (JPG, GIF, PNG, BMP)

Last account activity 00:04 ago.

교육자료 게시판에 대상 교육 주제 및 내용과 함께 동영상 및 PDF 파일을 첨부해
비대면 방식으로 퀴즈 풀이 및 영상시청으로 어린이급식소에 교육을 진행 할 수 있음

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 퀴즈 입력

교육자료 게시판

교육자료 게시판

작성일 2020-01-01 ~ 2020-10-06 검색범위 전체 내가 쓴 글

번호	제목	첨부파일	작성자	작성일시	조회수	수신여부	퀴즈여부
1	2020년 조리종사자 대상 교육자료	1	홍길동	2020-01-01	314	확인	확인
2	코로나 대책 가이드 2020년 09월 28일 방침	1	김OO	2020-02-15	3623	확인	확인
3	중합검진 안내 자료	1	김OO	2020-03-23	711	확인	확인
4	손씻기 실태조사서*	0	김OO	2020-04-30	1024	확인	확인
5	[필수]2020년 09월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-05-08	506	확인	확인
6	[필수]2020년 09월 3주차 교육자료	2	김OO	2020-06-17	408	확인	확인
7	[필수]2020년 09월 2주차 교육자료	1	김OO	2020-07-21	923	확인	확인
8	[필수]2020년 09월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-08-25	712	확인	확인
9	[필수]2020년 08월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-09-30	985	확인	확인
10	[필수]2020년 08월 3주차 교육자료	2	김OO	2020-10-03	37	확인	확인
11	[필수]2020년 08월 2주차 교육자료	2	김OO	2020-11-14	5804	확인	확인
12	[필수]2020년 08월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-12-31	6590	확인	확인
13	[정부방침] 집단급식소 관련 종사자 종합검진 안내	0	김OO	2020-01-22	1003	확인	확인
14	[필수]2020년 07월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-01-23	1057	확인	확인
15	[필수]2020년 07월 3주차 교육자료	1	김OO	2020-07-23	1975	확인	확인
16	하계 여름휴가 방침 안내	1	김OO	2020-06-24	2800	확인	확인
17	[필수]2020년 07월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-09-15	2080	확인	확인
18	[필수]2020년 06월 4주차 교육자료	1	김OO	2020-09-08	1623	확인	확인
19	[필수]2020년 06월 3주차 교육자료	1	김OO	2020-09-21	1289	확인	확인
20	[필수]2020년 06월 2주차 교육자료	2	김OO	2020-12-17	904	확인	확인
21	[필수]2020년 06월 1주차 교육자료	1	김OO	2020-11-04	655	확인	확인
22	[필수]2020년 05월 4주차 교육자료	2	김OO	2020-07-17	337	확인	확인
23	[필수]2020년 05월 3주차 교육자료	2	김OO	2019-09-04	278	확인	확인

글등록 퀴즈입력

퀴즈입력

번호	분할	답안	삭제
1	집단급식소에 해당하는 어린이집, 유치원등 관련 종사자의 건강검진 유효기간은 검진일로부터 ()이다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
2	위생복, 위생화, 앞자마, 위생모를 착용하고, 배식시에는 배식 전용 기구, 마스크, 위생장갑을 사용한다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
3	유통기간 확인 및 선입선출을 준수하고 있다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
4	식재료 보관실(조리실, 식품 등의 원료·제품 보관실)을 항상 청결하게 관리하고 있다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
5	보존식 보존 및 관리기준을 준수하고 있다.(배식직전 소독된 전용 용기에 150g 이상 채워하여 144시간 냉동보관)★★	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
6	어류 육류 채소류 조리완료용을 취급하는 할 도마는 각각 구분하여 사용하여 청결하게 관리하고 있다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
7	전처리용 조리용 세척용 배식용을 취급하는 사용장갑 앞지마는 각각 구분하여 사용하여 청결하게 관리하고 있다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제
8	행주(조리용/청소용/배식용)와 수세미(식기세척용/청소용)를 각각 구분하여 사용하여 청결하게 관리하고 있다.	<input type="radio"/> O <input type="radio"/> X	삭제

아이밀기밀(주) · 대구광역시 중구 순리로 10길 29(신선동) 대표전화:053.856.6700 팩스:053.745.7997

Last account activity 00:04 ago.

해당 교육내용이나 영상 및 첨부파일을 토대로 어린이급식소에서
교육 후 퀴즈를 통해 각 어린이급식소마다 교육 여부를 알 수 있음

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 수신확인 조회

수신상태	위즈	급식소명	휴대폰	전화번호	이메일	
1	N	제일어린이집	010-1234-5678	080-000-0000	email@firsttech.kr	
2	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
3	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
4	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
5	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
6	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
7	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
8	Y	확인	OO어린이집	-	-	-

수신여부를 클릭해 교육자료 게시판을 통해 교육을 진행한 어린이급식소가 나타남

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 퀴즈제출 조회

퀴즈여부 조회

답변상태: 전체 완료 대기

어린이급식소명: 어린이급식소명

번호	답변여부	답변보기	급식소명	휴대폰	전화번호	이메일
1	N		계림어린이집	010-1234-5678	080-000-0000	email@firsttech.kr
2	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
3	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
4	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
5	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
6	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
7	Y	확인	OO어린이집	010-0000-0000	080-000-0000	unknown@email.com
8	Y	확인	OO어린이집	-	-	-

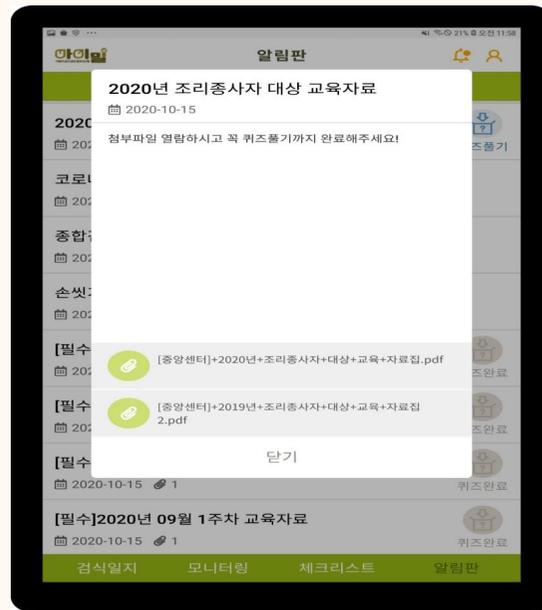
퀴즈 여부를 클릭해 교육자료 게시판을 통해 퀴즈 답변을 제출한 어린이급식소가 나타남

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 어린이 급식소



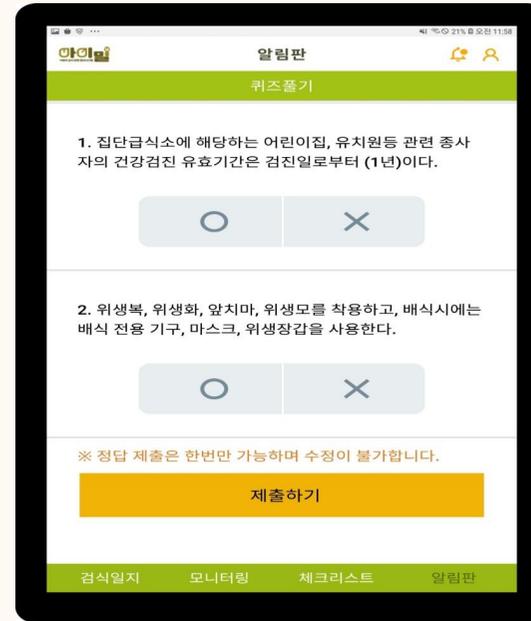
웹에서 등록한 교육자료가 자동으로 앱에 등록되고 확인 가능

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 어린이 급식소



태블릿으로 교육자료 열람 및 퀴즈 풀이 가능

4.아이밀 특징 비대면 교육 _ 어린이 급식소



태블릿으로 교육자료 열람 및 퀴즈 풀이 가능

CHAPTER. 5

아이밀 차별점

아이밀과 통합정보시스템의 차이점

5



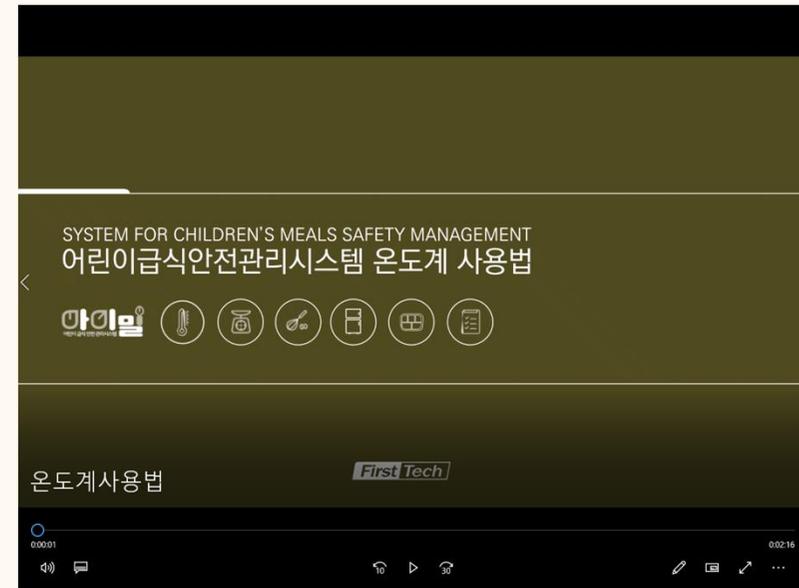
5. 아이밀과 통합정보시스템 기능 차이점

분류	기능	아이밀	통합정보 시스템	비고 (차별화된 기능 설명)
체크리스트	체크리스트 작성	○	○	- 작성의 편리성 (체크리스트 체크하면 자동 점수계산) - 센터별 체크리스트 양식 생성
	지도 결과서 출력	○	○	- 체크리스트 작성 시 자동 생성
교육관리	방문, 집합 교육일지 작성	○	○	- 템플릿을 통한 자동 생성
	교육만족도 조사	○	X	- 교육 현장에서 만족도 조사 및 서명
	교육자료 게시판	○	X	- 교육자료 업로드 및 퀴즈 등을 통한 비대면 교육
식단관리	식단 관리	○	X	- 센터별 알리지, 영양소분석, 조리방법 등 변경
	식단 감수	○	X	- 식단감수 및 식단감수 확인서 자동 생성
	검식일지	○	X	- 어린이집의 스마트 디바이스 자동연계 및 모니터링 - 검식일지 자동 생성, 출력
통계	점검결과 및 수행률	○	X	- 지자체, 식약처 보고자료 자동 생성
	각종 현황 자료	○	○	
	시설별 사진첩 관리	○	X	- 어린이집 방문시 촬영된 사진 조회
기타	실태조사 작성 및 등록증발급	○	X	- 각종 어린이집 관련 수기문서 관리 (Paperless)
	지원물품 재고, 보건증 관리	○	X	- 센터별 지원물품 재고관리 및 제공현황 조회
	어린이집 시스템 연계	○	X	- 공지사항, 실시간 냉장·냉동고 모니터링 및 알람

자료화면



앱 매뉴얼 동영상
(05:41)



온도계 사용법 동영상
(02:17)

감사합니다

어린이 급식안전관리시스템 아이밀