[초 · 중 · 고 · 특수학교 조리교 대상]

학교급식 위생·안전 현장확인표(조리교)

[학교 관리번호 : 안천고]

1. 학교 현황

학교명	설립별	학교장 성 명	학급 수	학생 수	교직 원수	집 단 급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양 (교)사 (성명)	조리사 (성명)	조리원		기타 (급식보조, 영양실무사)	계
									교특	자체		
안천고	공립	김승기	초6 중3 고3	유 7 초 27 중 24 고 12	36	제15호	이상미	이앵란	1	-	·	3

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	급식형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	
·	106	·	106	5	0	( )	좌석수 76			먹는물 끓인물

3. 확인결과 : (A)등급 98.5점

학교급식 법령 준수사항	지도 및 권장사항
·	- 전처리실 방충망 수리요함

4. 현장확인 항목 및 내용 : 붙임의 현장확인표와 같음

5. 지도 권장 사항 및 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

직전 위생·안전 현장확인 지적사항 개선여부 등	우수(모범) 사례 및 특이(건의)사항
·	·

확인 일자 : 2021. 5. 26.

현장확인자 : 소속) 진안교육지원청 직급) 주무관 성명 신은진 신은진

현장확인자 : 소속) 직급) 성명

(학교)확인자 : 소속) 안천고등학교 직급) 행정실장 성명 전미영 전미영

(학교)확인자 : 소속) 안천고등학교 직급) 영양사 성명 이상미 이상미

학교급식 위생·안전 현장확인 항목별 평점표

(1) 학교급식 위생·안전관리기준 준수사항(평가점수 : 51 점)

◆ 확인 항목 : 17개(적합 3점, 부적합 0점) × 3점 = 51점

구분	확 인 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
시설관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	3	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 헹굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	3	
	3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 3점	3	상수도
개인위생	4. 식품취급 및 조리종사자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	3	이병미 : 20.1.17. 7.13 이영란 : 20.5.11. 11.11
	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	3	차영주 : 20.2.20 8.19
식재료관리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡한 경우	3	
작업위생	7. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시	3	
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	3	

구분	확 인 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
작업위생	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	3	
	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우	3	
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	CCP2 충분한 세척 및 소독 미실시	3	
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	CCP2 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시	3	
	13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부	CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	3	
배식및검식	14. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부	운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우	3	
	15. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	3	
세척및소독	16. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	3	
	17. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	정기방역을 미실시 한 경우	3	20. 12. 3. 21. 3. 3. 5. 3.

(2) 학교급식 지도 및 권장사항(평가점수 : 47.5점)

◆ 배점 : 19개 항목 × (2~3점) = 49점

구분	확 인 항 목	척도 및 평점 < □에 V표 >	평점
시설관리	18. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 ☑ 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분(2점) 보통 □ 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용(1점) 미흡 □ 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)	2
	19. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 ☑ 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(3점) 보통 □ 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리의뢰)(1.5점) 미흡 □ 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)	3
	20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 ☑ 검수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국솥 등) 220Lux 이상(2점) 보통 □ 일부 작업공간의 조도가 기준 미달(1점) 미흡 □ 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	2
	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 ☑ 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(3점) 보통 □ 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(1.5점) 미흡 □ 배기휀 고장 또는 환기불량(0점)	3
	22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	우수 ☑ 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함(3점) 보통 □ 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점) 미흡 □ 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)	3
	23. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	우수 ☑ 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분(2점) 보통 □ 일부 기준 미흡(1점) 미흡 □ 모든 기준 미달(0점)	2
	24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	우수 ☑ 조리종사자 전용 화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨(2점) 보통 □ 일부 기준 미흡(1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	2

구분	확 인 항 목	척도 및 평점 < □에 V표 >	평점
시설관리	25. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 ☑ 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용(3점) 보통 □ 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달(0점)	3
	26. 조리장내 씽크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 ☑ 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호(2점) 보통 □ 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡(1점) 미흡 □ 모든 기준 미달 (0점)	2
	27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부	우수 □ 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수(3점) 보통 ☑ 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡(1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달(0점)	1.5
	28. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 ☑ 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용(2점) 보통 □ 일부 기준 미흡(1점) 미흡 □ 모든 기준 미달(0점)	2
	29. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 ☑ 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음(3점) 보통 □ 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달(0점)	3
개인위생	30. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 ☑ 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리(3점) 보통 □ 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡(1.5점) 미흡 □ 모든 기준 미달(0점)	3
	31. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 ☑ 종사자에 대한 정기적 교육 실시(2점) 미흡 □ 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	2
배식	32. 배식 시 위생복장을 적정하게 착용하는지 여부	우수 ☑ 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용(3점) 보통 □ 일부 미착용(1.5점) 미흡 □ 모두 미착용(0점)	3
환경위생관리	33. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 ☑ 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리(2점) 보통 □ 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡(1점) 미흡 □ 관리실태 불량(0점)	2

구분	확 인 항 목	척도 및 평점 < □에 V표 >	평점
HACCP	34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	우수 ☑ HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (3점) 보통 □ 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점) 미흡 □ 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	3
	35. CCP확인표를 담당자가 올바로 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 ☑ CCP 올바로 이해, 현장기록 철저(3점) 보통 □ CCP 올바로 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡(1.5점) 미흡 □ CCP 현장기록 미이행(0점)	3
안전관리	36. 학교자체에서 일일 위생 현장 확인을 실시하고 있는지 여부	우수 ☑ 현장확인 실시 및 기록유지(3점) 미흡 □ 현장확인 미실시 또는 기록 미유지(0점)	3

(3) 직전 위생·안전 현장확인 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가 항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가 항목	평가 확인 내용	평점	비고
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 현장확인 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)		
	2. 직전 현장확인 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 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)		
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부 ▪ 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 현장확인 이후의 내역 반영		
	4. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부 ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점) ※ 지난번 현장확인 이후의 내역 반영		