

2021학년도

## 목 차

# 학교급식 운영 계획서

I. 학교급식의 목적 및 기본방향

II. 학교급식 현황

III. 급식운영계획

IV. 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

V. 급식지도 및 영양상담

VI. 학교급식추진 기타사항

아영초등학교

I. 학교급식의 목적 및 기본방향

1. 목 적

- 가. 학교급식을 통한 학생의 건전한 심신 발달 도모하고, 나아가 국민식생활 개선에 기여한다.
- 나. 성장기 학생의 발육에 필요한 균형 잡힌 영양을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 다. 체계적인 영양교육과 합리적인 식생활 지도를 통한 올바른 영양지식 함양 및 식습관 형성으로 개인의 건강관리 능력을 길러 평생건강의 기틀을 마련한다.

2. 기본방향

- 가. 학생의 성장과 건강에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 체위, 체력향상과 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 나. 편식의 교정, 올바른 식습관 지도 및 협동정신, 질서, 공동체의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양하여 전인적 인간교육에 기여한다.
- 다. 보호자의 학교급식 활동 참여와 지역사회의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가식량정책에 기여하도록 한다.

II. 학교급식 현황

1. 학교기본현황

- 가. 위치 - 전북 남원시 아영면 고인청계길 15
- 나. 급식 실시 현황
  - 학교 급식 개시: 1993.3.1.
  - 학교 식생활관 재배치: 2009.5.27.
- 다. 학교급식 운영 방식 : 직영급식(공동조리)

2. 학생 및 교직원 현황 (단위: 명, 2021. 3. 2. 예정)

교직원	유치원	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	합 계
17	3	9	6	10	10	15	10	80

3. 급식전담직원 현황 (단위: 명)

구분	영양교사	조리사	조리원	기타	합 계
인원	1	1	1	-	3

4. 식생활관 현황

식생활관 규모					식당배식	건물 구조	배식 시간	조리실 연료
식당 (㎡)	조리실 (㎡)	전처리실 (㎡)	식탁수 (6인용)	좌석수 (석)				
100	96	10	15	90	유치원 1~6학년	다목적 강당	12:00 ~ 12:40	LPG

5. 식생활관 보유 조리시설, 급식기구 및 비품 현황

번호	품 명	수량	번호	품 명	수량
1	가스자동취사기	1	27	국운반카	1
2	가스회전식국솥	2	28	난방기 (식당1,전처리실1)	1
3	가스렌지, 3구	1	29	장화소독고	1
4	가스렌지, 1구	1	30	양념분쇄기	1
5	가스부침기	1	31	전자식 저울	2
6	가스회전식조림솥	1	32	보온물통	1
7	냉동냉장고	1	33	소쿠리운반카	3
8	보존식냉동고	1	34	1조세정대	1
9	일반냉장고	1	35	2조세정대	2
10	전기식기 소독기	1	36	3조세정대	1
11	칼도마자외선 소독기	1	37	순간온수기	1
12	고무장갑 소독기	1	38	행주소독고	1
13	손소독기	2	39	검수대	1
14	핸드드라이어	1	40	튀김운반카	1
15	페달식손세정대	1	41	에어커튼	3
16	냉방기 (식당1,조리실1,영양교사실1,휴게실1)	4	42	살균소독수제조기	1
17	식기세척기	1	43	L형 운반카	1
18	위생도마	4	44	잔반처리대	1
19	컴백션오븐	1	45	다용도검식온도계	1
20	전자렌지	1	46	스텐페달식쓰레기통	2
21	야채절단기	1	47	식탁	12
22	세탁기	1	48	앞치마살균건조소독기	1
23	수저젓가락꽃이	1	49	양념운반카	1
24	잔반수거운반카	1	50	손세정대(급식자용)	1
25	스텐드선풍기	4	51	컵살균기	1
26	식수대1	1	52	자동워터릴	3

Ⅲ. 급식운영계획

1. 학교급식운영

가. 목표

성장기 학생의 부적당한 영양상태를 교정시켜 신체적, 정신적인 성장발달의 정상화

- 1) 가정 식사에서 부족 되기 쉬운 영양의 적정 공급
- 2) 일상생활에 있어 식사에 관한 올바른 이해
- 3) 식생활의 합리화, 영양개선 및 건강증진
- 4) 바람직한 식습관 형성과 올바른 식사방법 터득
- 5) 식생활 개선으로 식원병의 예방

나. 급식운영방침

- 1) 위생적이고 안전한 학교급식 관리
- 2) 급식운영의 효율화
  - 가) 운영위원회 활성화
  - 나) 급식 관리의 다양화(조리과정 및 배식과정의 과학화)
- 3) 급식서비스 강화
  - 가) 쾌적한 식사 공간 확보
  - 나) 다양한 식단 제공 및 기호도 조사를 통해 학생 기호 최대한 반영
  - 다) 학생·학부모의 영양상담
- 4) 생활교육으로서 급식
  - 가) 영양지식 및 생활건강 실천의 장
  - 나) 환경교육의 장
  - 다) 홈페이지를 통해 학부모 및 사회와 연계한 학교급식

다. 급식운영관리

- 1) 영양계획: 영양기준량, 연령·성별 영양량 산정
- 2) 식단계획: 월간식단 작성 활용 및 식품구성전거에 의한 균형적인 식단, 영양과 경제성을 고려한 조리방법 계획
- 3) 식단작성: 식단작성 → 시장조사 → 수의견적·수의계약 → 식품구입요구 → 납품 → 검수
- 4) 조리협업: 조리기구 안전점검 및 조리원 건강상태 확인, 식단 및 조리방법 지도, 위생, 청결, 인력배치
- 5) 배식: 대면배식, 적량배식, 적온배식, 위생배식
- 6) 정리: 잔반 위생적 처리, 조리기구, 급식기구 소독 및 세척, 식기의 위생적 보관, 바닥·배수구 청소, 가스·냉온수기·전기·수도 안전점검
- 7) 업무분석: 구입식단 및 잔반량 평가, 구입량과 사용량 비교 재고량(잔량)처리 영양교육의 효과 비교 분석
- 8) 업무대행 : 영양교사 부재 시에는 조리사를, 조리사 부재 시에는 조리원 중 1인을 업무대행자로 선임하여 운영에 만전을 기한다.
- 9) 학교급식소 안전보건관리 업무 분장
  - 영양교사 : 산재발생기록 및 보고, 물질안전보건자료 작성비치, 위험성평가 실시, 근골격계질환 위해요인 조사, 안전보건교육 실시
  - 조리사 : 안전 보건표지 부착, 건강진단실시확인, 조리작업 시 종사원 근골격계질환 유발되지 않도록 현장지도 및 관리

- 10) 급식 식재료는 영양교사, 조리사, 조리원, 교직원, 급식모니터단, 급식소위원 중 2인 이상이 대면 검수를 실시한다.

라. 일반관리

- 가. 학교급식법을 준수하고 학교급식 운영의 내실을 기한다.
- 나. 학교급식은 본교에 재학하는 학생 및 희망 교직원을 대상으로 실시하고 유치원과 유치원교직원도 함께 공동조리 급식을 실시한다.(부득이 특이체질, 식품알레르기 증상 등으로 급식을 제한하는 경우는 제외할 수 있다.)
- 다. 학교장이 학교급식을 직접 관리·운영하되, 2021.3.1일부터 2022.2.28일까지의 기간 동안 모든 수업일의 중식 시간에 영양 기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것으로 한다. 단, 학교 밖 현장체험학습, 수련회 등에서의 급식은 지원제외로 한다.
- 라. 급식 식단은 급식시설 및 예산, 우리학교 실정, 계절을 감안하여 작성 조리하되 최대한 다양화를 기하고 학생들의 식성개발 및 체질개선과 영양교육 실효를 거둔다.
- 마. 식생활관련법령을 준수하여 식품위생 및 안전관리에 최선을 기한다.
- 바. 학교급식은 학교에서 직접 조리함을 원칙으로 한다.
  - (단, 학교 조리실에서 조리가 불가능한 유제품, 떡류, 빵류, 과일류, 양념류, 통조림류, 김류, 주스류, 장아찌류 등은 완제품을 제공받을 수 있다.)
- 사. 시장물가 및 품질조사를 실시하여 예정단가결정의 기초자료로 활용하여 합리적인 학교급식이 되도록 한다.

2. 급식일정 운영계획

가. 급식대상 (단위: 명)

구분	교직원	유치원	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	합계
급식 예정인원	17	3	9	6	10	10	15	10	80

※ 예정인원은 변경될 수 있음.

나. 급식예정일수

	급식횟수	급식시간
아영초병설유치원	180일	수업 일의 점심시간
아영초등학교	187일	
아영중학교	188일	

※ 학교 교육과정 및 교육계획에 의해 변동될 수 있음.

다. 급식시간운영

급식대상학년	급식시간 (시차배식)	급식횟수
유치원	11: 50 ~ 12:20	주 5회
1~6학년	12: 00 ~ 12:40	
중학교	12: 30 ~ 13:00	

※ 학교 교육과정 및 교육계획에 의해 변동될 수 있음.

3. 급식비 관리

가. 급식비 책정단가 (단위: 원)

구분		급식비		친환경 지원금			합 계
		식재료비	운영비	친환경쌀	친환경농산물	유정란	
학생	유치원	2,640	260	75	170	35	3,180
	초등	2,810	290	86	170	35	3,391
	중학교	3,570	330	151	210	35	4,296
교직원		3,700	600				4,300

※ 2021학년도 교특회계 급식사업 주요사항[교육지원과-1035(2021.1.25.)]에 따른 것으로 추후 2021.3.1.일자 학생 수 조정에 의해 변경 될 수 있음

- 나. 2021학년도 세입·세출 내역 : 2021학년도 학교회계 세입세출예산서 참조
- 다. 2020학년도 급식비 결산 내역 : 2020학년도 학교회계결산서 참조
- 라. 재정관리

- 1) 식품비 기준단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 월별 균형을 유지한다.
- 2) 학교급식비 집행결과를 학기별 및 매 학년도 기준으로 학교 홈페이지에 공개한다.
- 3) 급식시설·설비 및 유지비는 학교운영비(표준운영비)에 반드시 편성하여 급식환경 개선에 노력한다.
- 4) 급식운영비와 인건비는 학년 말 잔액 발생 시 식품비로 전환하여 사용할 수 있다.

마. 급식비 지원대상자 선정

- 1) 교육청 지원 대상자: 전라북도교육청 정책에 의거 유치원과 초등학생 전원 무상급식 실시
- 2) 자체 면제대상자
  - 가) 급식참관인(학교운영위원, 급식소위원, 급식 모니터링 요원, 위생점검단)
  - 나) 보존식 1인분
  - 다) 조리종사원 2명

4. 시설관리

- 가. 시설 설비기구는 위생적이고 실용적이면서 경제적인 것을 직접 구매하도록 하되 품질이 우수한 KS표시품이나 특허품을 구입하는 등 자금을 효율적으로 집행하도록 한다.
- 나. 학교급식 시설, 설비에 대한 점검과 보관을 철저히 하여 기계 및 기구가 노후 되지 않도록 관리에 철저를 기한다.
- 다. 조리 및 급식에 필요한 설비와 기구는 그 처리능력, 유지관리의 용이성 및 내구성, 경제성, 안전성 등을 고려하여 선택하고 사전에 장비의 신뢰성과 활용도에 대한 충분한 검증과 효율적 활용 계획 수립 하에 구매하여야 하며, 작업의 흐름에 따라 위생, 동선, 효율성 등을 고려하여 배치한다.

5. 영양 및 식단관리

가. 영양관리기준(학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 관련)

구분	성 별	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유치원	남	400.0	7.1	66.00	85.0	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142.0	170.0	1.5	2.0	900	900
	여	400.0	7.1	66.00	85.0	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142.0	170.0	1.5	2.0	900	900
저학년	남	570.0	11.7	104.00	150.0	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200.0	234.0	2.4	3.0	900	900
	여	500.0	11.7	97.00	134.0	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200.0	234.0	2.4	3.0	900	900
고학년	남	670.0	16.7	137.00	200.0	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217.0	267.0	2.7	3.7	900	900
	여	600.0	15.0	130.00	184.0	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217.0	267.0	2.7	3.4	900	900
중학교	남	840.0	20.0	177.00	250.0	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267.0	334.0	3.7	4.7	1,000	1,000
	여	670.0	18.4	160.00	217.0	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250.0	300.0	4	5.4	1,000	1,000
교직원 및 기타	남	840.0	21.7	187.00	267.0	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	217.0	267.0	2.7	3.4	1,300	1,300
	여	640.0	16.7	150.00	217.0	0.3	0.37	0.34	0.40	25.0	33.4	184.0	234.0	3.7	4.7	1,300	1,300
본교평균 영양기준량		677.13	16.73	145.13	205.23	0.27	0.33	0.31	0.4	20.24	26.14	221.46	270.45	3.07	3.94	1,021.96	1,021.96

- ※ 학교급식의 영양기준 [학교급식법시행규칙 제5조 제1항 관련]
- 비고: ① R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임.
- ② 2021. 3. 1. 예정인원수 기준
- ※ 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- ※ 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
- ① 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물: 단백질: 지방의 에너지 비율이 각각 55~70%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.
  - ② 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
  - ③ 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.
  - ④ 우유급식을 일부희망자에 대하여 실시하는 경우 학교급식 영양량제공량 산출시 우유의 영양소 제공량을 산정할 수 있다.
  - ⑤ 나트륨은 학교급식영양관리기준에 포함되지 않으나 나트륨 저감화를 위해 기준량 이하로 제공하도록 노력한다.

나. 식단작성

- 1) 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려한다.
- 2) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용한다.
- 3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않는다.
- 4) 가공적 자연식품과 계절식품을 사용하여 다양한 조리방법을 활용한다.
- 5) 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 한다.

다. 과학적이며 건강 지향적인 영양관리

- 1) 다양한 식품과 조리법을 활용한 식사 제공
  - 식품의 거래 상황을 파악하여 경제적인 식품을 선정하고 5가지 기초식품군이 골고루 들어가는 도록 구성
- 2) 학생들이 기피하는 식품에 대한 메뉴 및 조리법을 개발하여 적극 활용
- 3) 가공식품보다는 자연식품을 이용
- 4) 천연조미료를 사용하여 음식 고유의 맛을 내도록 노력
- 5) 행사음식, 향토음식, 계절음식 등 다양한 음식 제공

라. 학교급식 영양공급량에 대하여 분석·개선에 노력 강화

- 정기적 기호도 및 만족도 조사(년 1회 이상)등의 학생 영양실태조사를 통하여 섭취율 제고를 위한 노력을 강화하되, 기호 위주의 특정영양소의 과잉이나 결핍이 발생하지 않도록 노력

마. 학교급식 영양공급량에 대하여 분석·개선에 노력 강화

- 1) 월간 식단 작성 운영
- 2) 1인 영양가 기준량 분석 및 학생의 기호도 조사에 의한 식단 작성
- 3) 계절 식품 및 우리 농산물을 이용한 식단 작성
- 4) 성장기 학생에게 필요한 기초식품군을 골고루 섭취할 수 있도록 식단 작성
- 5) 지역 실정 및 학교실정을 감안하여 식단 작성

바. 식재료 원산지에 관한 사항

- 1) 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 한다.
- 2) 학교급식법 시행규칙 제6조 2항에 의거 기타 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입 산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있도록 한다.
- 3) 식당 게시판 또는 학교홈페이지, 가정통신문에 주요 표시대상 식품 원산지 및 영양정보를 공개 한다.

구분	분류	식 단
주식	밥	잡곡혼식(일반양곡의 5% 이상)
	면	일품요리로 1~2개월에 1~2회 공급
부식	국	국, 찌개, 탕류를 계절식품 이용하여 다양하게 공급
	반찬	김치류를 포함한 3가지 이상의 반찬 제공
보조식	보조식	과일, 유제품, 떡류, 빵류, 기타

6. 식재료 관리(식재료 원산지 및 품질기준, 완제품 승인)

가. 식재료 원산지

- 1) 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 한다.
- 2) 기타 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있으나 대외무역법 및 식품위생법 법령에 적합한 것으로 한다.

※ 수급 사정이 원활하지 않아 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용하는 품목 예시

구 분	품 목	사용 사유
과일류	파인애플, 오렌지, 키위, 레몬, 바나나 등	국내산 수급물량 부족으로 수입산에 의존하고 있는 실정
수산물	동태, 대구, 가자미, 명태, 코다리, 쥐손채, 뱀어포, 북어포 등	국내산 수급물량 부족으로 원양산에 의존하고 있는 실정
공산품	장류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 어묵류 등	국내산 수급부족으로 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
기타	유제품, 건포도, 견과류 등	국내산 수급부족으로 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

- 3) 식당 게시판 또는 학교홈페이지, 가정통신문에 주요 표시대상 식품 원산지 및 영양정보를 공개한다.

품 목	원산지	품 목	원산지
쌀(밥·죽·누룽지)	국내산	콩(두부류·콩비지·콩국수)	국내산
배추김치 (배추김치 가공품 포함)	국내산	배추 및 고춧가루, 소금	국내산
쇠고기	국내산 한우	쇠고기 가공품	국내산
돼지고기 및 가공품	국내산	조피볼락(우럭) 및 가공품	국내산
닭고기 및 가공품	국내산	미꾸라지 및 가공품	국내산
오리고기 및 가공품	국내산	낙지 및 가공품	중국산
넙치(광어) 및 가공품	국내산	고등어 및 가공품	국내산
참돔 및 가공품	국내산	오징어 및 가공품	국내산
동태, 명태 및 가공품 (황태, 북어 등 건조한 것은 제외)	러시아산	참조기 및 가공품	국내산
갈치 및 가공품	세네갈산	꽃게 및 가공품	국내산
다랑어 및 가공품(‘20.4.30.추가)	원양산, 수입산	주꾸미 및 가공품(‘20.4.30.추가)	국내산
아귀 및 가공품(‘20.4.30.추가)	국내산		

나. 구체적인 품질기준

1) 농산물

가)「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」제5조 및「대외무역법」제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나) 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- (1)「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」제19조에 따라 인증 받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증 받은 무농약농수산물 등
- (2)「농수산물 품질관리법」제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품 가치가“상”이상에 해당하는 것을 사용한다.
- (3)「농수산물 품질관리법」제6조에 따른 우수관리인증농산물
- (4)「농수산물 품질관리법」제24조에 따른 이력추적관리농산물
- (5)「농수산물 품질관리법」제32조에 따라 지리적 표시의 등록을 받은 농산물

다) 쌀은 수확 연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라) 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당하는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- (1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- (2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- (3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- (4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- (5) 내용량
- (6) 보관 및 취급방법

마) 수입농산물은「대외무역법」,「식품위생법」등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 2) 축산물

가) 공통 기준은 다음과 같다. 다만,「축산물위생관리법」제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

- (1)「축산물위생관리법」제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- (2)「축산물위생관리법」제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나) 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- (1) 쇠고기:「축산법」제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- (2) 돼지고기:「축산법」제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- (3) 닭고기:「축산법」제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- (4) 계란:「축산법」제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- (5) 오리고기:「축산법」제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- (6) 수입축산물:「대외무역법」,「식품위생법」,「축산물위생관리법」등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 3) 수산물

가)「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및「대외무역법」제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나)「농수산물 품질관리법」제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가“상”이상에 해당하는 것을 사용한다.

다) 전처리수산물

- (1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

(가)「농수산물 품질관리법」제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

(나)「식품위생법」제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류 연체류 식품제조·가공업소

- (2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- (가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- (나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

(다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

(라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

(마) 내용량

(바) 보관 및 취급방법

라) 수입수산물은「대외무역법」,「식품위생법」등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 4) 가공식품 및 기타

가) 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- (1)「식품산업진흥법」제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- (2)「산업표준화법」제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- (3)「농수산물 품질관리법」제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- (4)「농수산물 품질관리법」제14조에 따른 품질인증품
- (5)「식품위생법」제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- (6)「식품위생법」제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- (7)「축산물위생관리법」제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- (8)「축산물위생관리법」제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나) 김치 완제품은「식품위생법」제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다) 수입 가공식품은「대외무역법」,「식품위생법」등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라) 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

## 5) 예외

가) 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나) 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다

## 다. 완제품사용

- 1) 학교 급식시설의 조리실에서 조리가 불가능한 품목
- 2) 품목 제조허가를 받은 식품으로서 용기, 포장, 보존방법 등이 식품위생법의 규정에 적합한 식품
- 3) 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품

품목	종류	완제품 사용 사유
과일류	귤, 딸기, 사과, 배, 포도, 수박, 참외 등	비타민B,C 등 영양공급, 후식용
김류	맛김(구운김), 부각 등	아동들이 기호도가 높지만 조리실에서 단시간 내 조리 불가
유가공품	우유 및 발효유류, 아이스크림 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함.
과자류	빵, 케이크, 한과류 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호도를 만족시킬수 있음
떡류	경단, 절편, 약식, 꿀떡 등	식단의 다양화, 전통음식을 접하게 함

양념류 소스류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 핫소스, 우스터소스, 타르타르소스, 머스타드소스, 굴소스, 기타 드레싱류 등	조리실에서 직접 담거나 제조 불가능
통조림류 케찹류	딸기잼, 케찹, 참치캔, 콩치캔, 골뱅이 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
유지류	버터, 참기름, 식용유, 현미유 등	조리실에서 직접 담거나 제조 불가능함
두부 및 묵류	순두부, 두부, 도토리묵, 녹두묵 등	급식을 통한 전통음식을 접하며 단백질 보충
알류	깐 메추리 알, 깐 달걀 등	한정된 시간 내에 조리 불가능함
면류	칼국수, 우동, 쫄면, 수제비, 만두류 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기타류	과일 푸딩, 과일 주스, 두유류 등	비타민B,C 등 영양공급, 후식용

## 7. 식재료 조달방법 및 업체선정기준

### 가. 식재료 조달방법 및 업체선정 방법

구 분	식재료 납품업체 선정방법	계약기간
식재료 (농산물, 수산물, 축산물, 가공품)	학교운영위원회 심의 → eaT에 의한 공개견적 (수의견적)	1개월 단위
친환경 등 우수식재료 (농산물, 가공품 등)	학교급식지원센터 시·군 학교급식 협의회에서 결정	2021. 3~사업종료
친환경 쌀 등		
우 유	농림축산식품부「2021년도 우유급식표준매뉴얼」에 따름	2021.3.~2022.2. (2021년 2월 중 업체 선정)

### 나. 교육비리 근절대책으로 의도적인 수의계약 억제

- 1) 식재료 구매는 월 단위 계약(재계약)을 원칙으로 하되, 수의계약 요건에 맞추기 위한 구매  
단위 축소 또는 의도적 분할발주 금지  
※ 방학이 연계된 경우 2~3개월 단위 계약(7~8월, 12~2월)
- 2) 물가변동 등에 따른 계약금액조정은 계약 관련 법규 및 지침을 따르고, 결재 등 관련 절차  
준수

다. 식재료 등 유해, 하자물품 납품업체 및 위생기준 부적합한 업체의 제재조치  
월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출 이후 30일 이내)를 제출한 업체 및 식품위생법령 등  
위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 3개월간의 입찰 참여를 제한한다.

## 8. 친환경 등 우수식재료(유정란) 학교급식 지원 사업 운영계획

### 가. 목적

- 1) 친환경 등 우수식재료(유정란) 사용으로 학생들의 건전한 심신발달 도모
- 2) 우리농산물의 소비촉진으로 지역 농촌경제 활성화 도모

### 나. 지원근거

- 1) 학교급식법 제8조(경비부담 등), 제9조(급식에 관한 경비의 지원)
- 2) 전라북도 학교 친환경 무상급식 지원에 관한 조례 제5조(지원방법)

- 3) 지역농산물 이용촉진 및 직거래 활성화에 관한 법률 제 14조(지역농산물 우선구매)
- 4) 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 제55조(우선구매)  
<개정 2020.2.11., 시행 2020.5.12.>

### 다. 지원사업 개요

- 1) 지원일수 및 지원금액:
    - 유치원: 3명\*180일\*280원=151,200원
    - 초등학교: 60명\*187일\*291원=3,265,020원
    - 중학교: 42명\*188일\*396원=3,126,816원
  - 가) 관련: 교육지원과-3035(2021. 2. 22.)
  - 나) 교직원: 전체 급식일 수익자 부담 징수
  - 2) 사용품목: 쌀, 잡곡, 채소, 과일, 유정란 등 친환경 우수식재료를 가급적 다양하게 식단에 반영  
세부사용 품목
    - 친환경인증품: 무농약농산물, 유기농산물
- ※ 학교 교육과정 및 교육계획에 의해 변동될 수 있음.

### 라. 친환경 등 우수식재료 조달방법 및 공급업체 선정

- 1) 학교급식지원센터 혹은 친환경쌀 생산자 단체
- 2) 친환경쌀이나 친환경농산물 재배 농가로 구성된 생산자 단체
- 3) 친환경쌀 농가(생산자단체)와 직접 구매계약을 맺은 RPC 또는 공급업체
- 4) 시·군 학교급식협의회에서 결정, 생산농가와 직접 연계되고 식재료로서 안전과 품질이 보증되  
어야 함.
- 5) 기타 변동이 있거나 세부적인 사항은 차후 지침에 의함

## 9. 학교우유급식 운영

### 가. 우유급식 실시

- 학교 우유급식은 자라나는 학생들의 식생활 개선 및 체력증진을 위하여 전체 학생을 대상으로  
희망학생에 한하여 실시한다.

### 나. 규격

- 농림축산식품부 고시에 의거 200ml/팩 백색우유 또는 180ml/팩 강화우유를 제공한다.

### 다. 우유급식 시기

- 1) 학생의 1회 식사량 및 소화능력, 수용도를 고려하여 배식한다. (학교시정 고려)
- 2) 학기 중 급식일에 실시한다.

라. 무상우유지원 및 방학 중 지원은 교육청 지침에 의거하여 실시한다.

### 마. 우유급식 실시여부 및 공급업체 선정

- 1) 2020학년도 우유급식 현황이 매달 과반수(99%) 이상이 되어 2021학년도 우유급식을 실시하고  
자 함.  
※ 우유급식 실시교는 수요조사 생략가능 (2021학년도 학교우유급식사업 표준매뉴얼 p.2)
- 2) 공급업체 선정 : 수의계약 안내공고 (2021년 2월 중 선정)
- 3) 세부실시요령 : 농림축산식품부 [2021년도 우유급식사업 표준매뉴얼]에 따름



11. 위생안전관리(작업관리)

가. HACCP제도 실행계획

1) HACCP의 정의

HACCP시스템(Hazard Analysis And Critical Control Point System)은“식품위해요소 중점관리 기준”으로 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통 등 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 기법이다.

2) HACCP의 목표

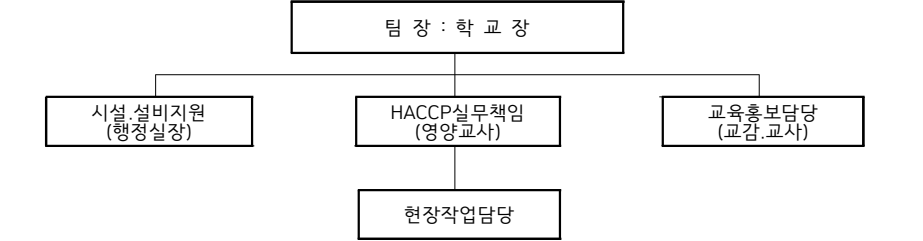
- 가) 학교급식을 통한 학생의 위해발생 예방
- 나) 식품의 안전성 확보
- 다) 학생 건강증진 도모 및 학교급식 운영의 내실화

3) 기본방침

- 가) 식재료의 구매부터 저장, 조리, 급식과정에 존재하는 식중독 미생물의 생존, 오염 및 증식을 방지하여 위생적으로 안전성을 보장한다.
- 나) 생물학적, 화학적, 물리적인 위해의 발생을 방지하기 위하여 전 생산단계를 과학적이고 체계적인 방법으로 실시한다.
- 다) 식품의 안전성을 침해할 가능성이 있는 위해 발생 빈도를 최소화한다.

4) 운영의 실제

가) HACCP조직도



※ 조리공정에 팀 편성은 1주일 단위로 실시한다.

※ 팀 구성 및 담당업무

구 분	구성원	업 무
팀 장	학교장 (혹은 급식관련 총괄 책임자)	· HACCP 업무 총괄과 책임
실무책임자	영양교사	· HACCP계획 수립 · 식재료, 시설·설비, 조리, 배식 등 위생 총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 · HACCP 기록유지·보관 및 외부 점검예의 대응
시설설비지원	행정실장	· 행·재정적 지원 · 시설·설비 유지 보수
교육·홍보	영양교사	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
현장작업	조리사/조리원	· 선행요건 수행 · CCP, CP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

※ 팀원 결원 시 업무수행

HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리종사자의 부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.

※ 인계인수 내용 : 담당직무(조리, 위생·시설안전관리), CCP기록 및 확인에 대한 사항, 인계시점의 미결업무

※ HACCP PLAN 업무수행

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
CCP1. 식단 검토	미생물의 생존 및 증식	▪ 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제 ▪ CCP2 공정관리가 필요한 식단 파악	식단	식단검토	식단 작성, 변경 시	영양교사	▪ 식단 변경 ▪ 조리법 변경
CCP2. TCS Food의 공정관리	미생물 증식	▪ 배식 시작 1시간 30분 이내 혼합 (배식 직전에 혼합하는 것이 바람직)	TCS Food	시간확인	TCS Food 공정 관리 시	영양교사/ 조리사/ 조리원	▪ 혼합 시간 조정
CCP3. 검수	미생물 증식	▪ 냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지 ▪ 품질은 학교급식 식재료의 품질 관리기준 준수	식재료	▪ 온도 측정 ▪ 관능검사	검수 시	검수자	▪ 반품 및 교환 ▪ 식재료 부적합 확인서 발급
CCP4A. 식품취급 및 조리과정 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	▪ 장소 구분 (전처리실, 조리실) ▪ 도구 구분 (식재료 및 조리 전, 후)	구분여부	육안관찰	해당 공정 시	영양교사/ 조리사/ 조리원	▪ 장소 변경 ▪ 도구 변경 ▪ 재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	▪ 식품 중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상 ▪ 소독제 유효농도농도 100 ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수	가열조리 식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사/ 조리사/ 조리원	▪ 계속 가열
CCP5A. 운반 및 배식과정 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	▪ 열장음식 57℃ 이상 유지 ▪ 열장 불가 시 조리 후 2시간 내 배식 완료	열장음식	온도측정 시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리원	▪ 오븐 또는 열장 설비 확보 ▪ 음식 재가열 혹은 폐기
CP1 냉장·냉동 온도관리	미생물 증식과 오염	▪ 냉장고(실): 5℃ 이하 ▪ 냉동고(실): -18℃ 이하	냉장·냉동고(실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리원	▪ 온도 보정 ▪ 고장 시 수리 ▪ 식품 이동 혹은 폐기
CP2A 식품접촉 표면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	▪ 식판 표면 71℃ 이상 소독시 소독제 용법·용량 준수 ▪ 식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출	식기소독고/소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	▪ 식기소독고 온도 및 시간 조정 ▪ 소독제 농도조정 및 재세척

나) HACCP 검증방법

- (1) HACCP 자체검증 결과표 작성
- (2) 현장서류 및 기록확인
- (3) 측정기기 등의 정도관리
- (4) 음식물, 식품접촉표면, 조리종사자등의 위생관리



다) 검증 후 개선조치

- 검증 결과 관리기준에 어긋난 사항이 있을 경우는 HACCP계획을 수정하고 재조정한다.

라) HACCP팀 회의: 정기적으로 실시하며 회의록을 작성한다.

마) 팀원 결원시 업무수행

HACCP 실무자인 영양사의 부재시 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리원의 부재시는 동료 조리원이 업무를 대행할 수 있다.

- ※ 인계인수 내용: 담당직무(조리, 위생·시설안전관리), CCP기록 및 확인에 대한 사항, 인계시점의 미결업무

## 나. 청소 및 소독계획

급식시설, 설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 아래와 같이 수립하여 항상 청결하게 관리한다.

1) 청소 및 소독계획

가) 소독 일정방법 및 주기

구 분	소독방법	소독주기
급식기구 및 조리기구	건열소독, 식기소독고 보관 및 건조	매일
바구니 및 받침대	염소소독	매일
행주	열탕소독 또는 약품소독, 자외선 또는 오존소독고 보관 및 건조	매일
수저 및 젓가락, 컵	열탕 및 건열소독, 식기소독기 보관 및 건조	매일
도마, 칼	염소소독 또는 열탕소독, 자외선소독고 보관 및 건조	매일
고무장갑	약품소독, 자외선 또는 오존소독고 보관 및 건조	매일
앞치마	약품소독, 자외선 또는 오존소독고 보관 및 건조	매일
냉장고 및 식기선반	염소소독	매일
배수로	염소소독	매일

나) 세척시 주의를 요하는 도구

- (1) 분해 세척이 필요한 도구: 분쇄기, 믹서기, 채소절단기, 숟 등 적절한 세척도구를 구비하여 사용
- (2) 세척 후 확인이 필요한 도구: 캔 오프너, 뜯채, 채칼, 채소절단기 칼날 등

다) 주별, 월별, 연간 청소계획

시 기	청 소 구 역	비 고
일별	· 전처리실, 조리실 및 식당 · 쉽게 오염되는 벽 및 바닥 · 냉장·냉동고의 내·외부(손잡이 등) · 배수구 및 트렌치, 찌꺼기 거름망 · 내부 설치된 그리스트랩 · 식재료보관실 및 화장실	
주별	· 배기후드, 닥트 청소 · 보일러실, 소모품 창고 · 조명·환기설비	지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상) 지정일(1회 이상)
월별	· 유리창 및 방충망 청소 · 식재료보관실 대청소	지정일(1회 이상) 쌀 입고 전(1회 이상)
학기별	· 개학 및 방학대비 대청소 · 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용) · 위생 관련 시설설비기기 점검 및 보수 · 그리스트랩 청소	연2회 이상(방학 중) 연2회(개학 전) 연2회(방학 중) 연2회(방학 중)

라) 기구별 관리담당자 지정(총괄책임자: 조리사)

직위	담당 기구 및 구역
조리사	식생활관 전체 점검, 관리
조리원	가스렌지(높은, 낮은), 부침기, 후드, 다단식선반대, 이동작업대
조리원	식기세척기, 조리실냉장고, 자외선 칼 .도마소독고, 식판소독고,
조리원	취사기, 밥솥, 국솥, 튀김솥, 오븐기, 발판소독용품,
조리원	고무장갑소독고, 행주소독고, 고추분쇄기, 야채절단기, 이동식판준비대
조리원	적온배식대,수저배분대,장화소독기,후드, 에어커튼, 국운반카,식탁
조리원	세미기, 탈피기, 전처리실 냉장고, 소쿠리운반카, 잔반회수통
조리원	검수실냉장고, 전자저울, 쓰레기통

< 소독의 종류 및 방법 준수>

종류	대 상	소 독 방 법	비 고
자비소독 (열탕소독)	식기 행주	- 열탕에서는 100℃ 5분이상 - 중기소독기 : 100 ~ 120℃에서 10분이상 - 재질에 따라 .금 속 재 : 100℃ 5분, 80℃ 30분 .사기.토기 : 80℃ 1분 .천 류 : 70℃ 25분, 95℃ 10분 , 160~180℃ 15~16초	- 그릇을 포개어 소독할 때에는 끓이는 시간을 연장
건열소독	식기	- 160~180℃ 에서 30 ~ 45분간	
자외선 소독	소도구 용기구	- 살균력이 가장 강한 2,537 Å의 자외선에서 30~60분 조사 - 기구 등을 포개거나 얹어서 살균하지 말고 자외선이 바로 달도록 배치	자외선은 빛이 닿는 부분만 살균됨에 유의
화학소독	작업대 기기 도마 생채소 과일	- 염소용액소독 생채소,과일의 소독 : 100ppm이상의 염소용액에 최소 5분간침지 .발판소독조 : 200ppm .식품접촉면의 소독 : 200ppm 1분이상 - 요오드용액(기구,용기소독) pH5이하, 24℃이상, 요오드용액25ppm이 함유된 용액에 최소 1분간침지 - 70% 에틸알콜 소독(손,용기 등) 분무하여 건조	반드시 세척 후 사용

< 소독액 제조>

소독액	적 용	제 조	측 정
차아 염소산 나트륨	식품접촉기구표면소독: 200ppm 채소,과일의 소독:100ppm	100ppm제조 락스(유효염소4%)사용시 물2L당5mℓ를 놓으면 ⇒ 유효잔류염소농도100ppm	Test paper의 색변화로 확인
요오드 용액	칼소독	요오드용액 25ppm 제조	Test paper의 색변화로 확인

- ※ 청소 및 세척 소독은 해당 조에서 실시하며 점검은 관리 담당자 및 조리사가 실시.

마) 쓰레기통 재질 및 관리

- (1) 쓰레기통 및 잔반수거통은 흡수성이 없으며, 단단하고 내구성 있어야 함.
- (2) 쓰레기통 및 잔반수거통은 반드시 뚜껑을 사용하며, 악취 및 액체가 새지 않도록 파손된 부분이 없어야 한다.
- (3) 쓰레기통 내부와 외부를 중성세제로 씻어 행군 후, 염소로 소독한다.
- (4) 세척 또는 소독시 주방 내부가 오염되지 않도록 주의한다.

## 다. 해충구제

### 1) 방충방서대책

가) 창문 및 출입구 등에는 벌레 및 쥐를 막을 수 있는 적절한 설비를 갖추고, 충분한 크기의 덮개가 있는 폐기물 용기를 두어야 한다.

#### 나) 방충시설

- 출입구에는 방충문이나 에어커튼 등을 설치하여 항상 닫아 두어야 한다.
- 창문, 환기시설 등에 16mesh이상의 방충망을 설치하여야 한다.

### 2) 쥐와 해충의 구제

- 쥐와 해충 등이 서식할 수 없도록 하는 조치
- 서식장소를 완전히 없애 산란 또는 어미벌레 등이 서식하지 못하게 함
- 쥐잡기, 벌레잡기용 약제를 사용
- 쥐, 벌레 등의 먹이가 되는 음식물의 찌꺼기 등을 남기지 않는다.
- 유인살충 등의 이용: 퇴근 전에 유인살충 등을 작동한다.

## 라. 개인위생

- 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관한다.
- 손세척 및 소독을 자주 실시하여 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 한다.

## 마. 작업위생

- 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독한다.
- 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되도록 한다.
- 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리한다.
- 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시한다.
- 해동된 식품은 즉시 사용한다.
- 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독한다.
- 가열조리 식품은 중심온도 75℃이상으로 1분 이상 가열(패류는 85℃이상으로 1분 이상) 1배치당 3개 이상 측정 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지한다.
- 조리가 완료된 식품은 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제한다.
- 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리한다.

## 바. 배식 및 검식

- 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.
- 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시한다.

## 사. 세척 및 소독 등

- 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리한다.
- 식생활관 방역소독은 감염병예방법 제40조 규정에 의거 4월~9월(2개월에 1회), 10월~3월(3개월에 1회) 이상 소독업의 허가를 받은 자로부터 정기적으로 실시 소독 필증은 보관한다.

## - 연간 방역 소독 계획 -

1차: 4월	2차: 6월	3차: 8월
4차: 10월	5차: 12월	※교육청 소독계획에 의해 일정 변경 가능

## 아. 안전관리

- 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전검사 등)를 실시한다.
- 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 산업안전보건교육을 매월 2시간 이상 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리한다.
- 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리한다.
- 식생활관의 위생관리를 위해 학교급식과 관련 없는 행사는 식생활관 사용을 금지한다.

# Ⅳ. 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

## 1. 급식소위원회 운영

### 가. 목적

학교급식에 관한 중요사항 결정에 학부모의 참여 확대를 합리적이고 효율적인 급식 운영 도모

### 나. 기능 및 활동

- 학교운영위원회의 학교급식에 관한 심의안건에 대한 실무 전문위원회
- 식재료 공급업체 선정을 위한 평가단으로 참여
- 급식비 책정, 급식 예산·결산에 관하여 사전에 실무를 검토
- 학교급식에 관한 다양한 의견 수렴과 학교급식 개선에 관한 사항
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

## 다. 급식소위원회 구성

대상	학교운영위원	급식모니터단	간사	총원
인원(명)	추	후	선	정

## 라. 추진계획

일 정	주요 추진내용	비고
4월	급식소위원회 구성 급식소위원회 운영계획 수립	
4월~ 22년 3월	급식소위원회 위촉 및 활동사항 협의 급식소위원회 활동 및 공개 - 식생활관 및 납품업체 위생점검 - 기타 급식에 관한 주요사항 심의 - 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항	

## 마. 활동계획

- 식생활관 위생점검 실시

구 분	상반기	하반기	비고
실시예정일	3월~7월 중	9월~12월 중	2021학년도 학교급식 기본계획에 의함

※ 시교육청 지침 및 급식소위원회 회의결과에 의거 활동 일정 변경 가능

- 납품업체 위생점검 실시: 2021학년도 학교급식 기본계획에 의함.

2. 급식모니터단 운영

- 가. 목 적
- 1) 학부모의 학교급식 참여를 통하여 학교급식의 공정성 및 투명성 확보
  - 2) 다수의 학부모 참여 유도를 통한 학교급식에 대한 이해 증진 도모
- 나. 급식모니터단 선정 계획
- 희망자 안내장 발송⇒신청서접수, 희망자가 부족 시 담임선생님 협조를 받는다.
  - (각 반 2명 이상)⇒ 구성 ⇒ 급식모니터단 식재료 검수요령에 대한 교육 실시
- 다. 역할 및 활동
- 1) 급식모니터단은 순번을 정하여 급식식재료 검수 시 입회한다.
  - 2) 급식소위원회에서 위임(협의)한 학교급식관련 활동 등에 참여한다.

3. 학교급식의 날 운영

- 가. 목적 및 운영방침
- 학교급식 공개를 통하여 학교급식에 대한 학부모 이해증진 및 투명성 제고
- 나. 추진계획
- 1) 실시방법
    - 가) 참석대상자: 희망 학부모를 대상으로 실시
    - 나) 운영방법: 급식종료 후 설문지 작성
    - 다) 경비: 학교회계에서 해당 급식비만큼 지원 또는 신청자 개인 부담
- 다. 활동내용
- 1) 학교급식 전 과정 참관 및 시식
  - 2) 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 제시 등

V. 급식지도 및 영양교육 계획

1. 식품 안전 및 영양·식생활 교육 운영

- 가. 목 적
- 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 학생 평생 건강 기틀을 마련한다.
  - 2) 학생들이 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양 관련 질병을 예방한다.
  - 3) 식품안전 및 영양·식생활 교육을 체계적으로 실시하여 학생들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 학교에 건전한 식문화를 확산한다.
- 나. 방 침
- 1) 식품안전 및 영양·식생활 교육 연간 계획에 따라 월 2회 이상 식품안전 및 영양·식생활 교육을 실시한다.
    - 관련: 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제13조, 「식생활교육 지원법」 제26조
  - 2) 단순한 지식 암기가 아닌 식생활에 대한 태도, 행동의 변화를 도모하는 교수·학습으로 이론과 실천이 연계되는 체험, 참여 중심의 교육이 이루어지도록 한다.
  - 3) 학교 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 게시판 등을 활용하여 학생 지도 효과를

- 높이고 가정과 연계한 교육이 함께 이루어지도록 한다.
- 4) 학부모 및 유관기관과의 긴밀한 유대로 적극적인 협조체제를 유지한다.
- 5) 안전한 급식관리와 시설 위생을 통해 건강하고 쾌적한 교육환경 조성한다.
- 6) 교육 실적은 「학교급식법 시행규칙」제7조제2호에 의거 ‘학교급식일지’ 등을 기록(입력)하여 3년간 보존한다.
- 7) 담임교사와 임장식사를 통한 가정과 학교 교육의 연계로 학생들에게 식사예절 환경교육 등 올바른 식사예절 체험 교육 실시와 인성교육의 토대를 구축한다.

다. 세부 실천 계획

교육영역	교육내용	예정시기	대상
학교급식	학교급식 홍보, 영양교육상담실 이용안내	3월	교직원 학부모
올바른 식생활습관 형성 및 식생활 관리	식품위생, 급식안전, 식중독 예방 교육	연중	전교생
	편식교정, 식사예절 등 급식지도	연중	전교생
	영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제, 식재료 원산지 표시제 교육	연중	전교생
	영양소와 체내기능 교육	연중	전교생
	비만관리를 위한 바른 식습관 교육	연중	전교생
	저나트륨, 저트랜스지방 섭취 교육	연중	전교생
식품안전 및 식품선택	저체중, 과체중, 빈혈, 성장부진 등 질병 예방 교육	연중	전교생
	학교주변 어린이 기호식품 및 부정불량, 식품의 안전과 영양교육	연중	전교생
환경친화적인 바람직한 식생활 실천	고열량·저영양 식품의 안전과 영양교육	연중	전교생
	잔반안남기기, 음식물쓰레기 줄이기 교육	연중	전교생
한국형 전통식문화 계승 ·발전 및 식량생산· 소비	잔반없는 날 운영	연중	전교생
	전통음식의 날, 절기음식의 날 등 다양한 식단 제공, 한국 전통식문화 교육	연중	전교생
영양교육상담실 운영	식량 생산, 소비 교육	연중	전교생
	식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육	연중	전교생 교직원
열린 학교급식 운영	학부모 검수 및 모니터링 운영	연중	학부모

라. 기대 효과

- 1) 성장기 학생들이 올바른 식습관을 형성하고 식사관리능력을 향상시켜 평생건강 기반을 마련한다.
- 2) 학교 영양·식생활 교육을 활성화하여 학생 건강 증진을 실현한다.
- 3) 학생의 영양 상태를 개선하고 건전한 식문화를 조성한다.
- 4) 다양한 영양·식생활 체험 학습의 기회를 제공한다.

## 마. 교육 평가

평가내용	평가시기
학교 교육과정에 식품안전 및 영양·식생활교육 운영 계획을 반영하였는가?	
교육 세부 추진 계획을 수립하고 이를 실천하였는가?	
교육 계획에 적합한 교육 관련 자료를 사용하였는가?	
교육실적을 학교급식 일지 등에 기록(입력)하였는가?	

## 2. 영양상담 계획

### 가. 운영의 필요성

학교에서의 영양교육과 상담은 학교급식과 분리될 수 없고, 학생은 영양요구량에 맞는 급식과 영양교육·상담을 통해 영양불균형을 해소하여 편식을 예방하며 비만 등 만성질환을 예방할 수 있다. 현재 우리나라 학령기의 영양문제로는 아침 결식, 편식, 비만, 잘못된 영양정보, 인스턴트식품의 과다 섭취 등을 들 수 있다. 이러한 영양문제를 해결하고 건강한 식습관을 유지하기 위해서는 학교에서의 영양교육과 영양 상담이 절실히 필요하다.

### 나. 운영의 목표

- 1) 학생의 현재 영양 문제를 정확히 이해한다.
- 2) 상담을 통해 올바른 식품 선택 능력과 식생활 습관의 개선 의지를 기른다.
- 3) 건강지향적인 전통 식습관의 교육으로 올바른 식생활 습관을 정착시킨다.
- 4) 학교·가정·사회가 연계한 효율적인 식생활 교육을 통해 건강을 증진시킨다.

### 다. 운영의 내용

- 1) 대상: 현재 영양상 문제가 있거나 건강하지만, 영양 정보를 원하는 학생과 교직원
- 2) 영양 상담 내용
  - 가) 편식, 소아비만, 허약, 특이체질 등 개인별 효율적인 영양상담 지도
  - 나) 영양 문제별 집단상담을 통한 식생활 지도
  - 다) 가정과 연계한 효율적인 밥상머리 교육 지도
- 3) 영양 상담 방법
  - 가) 설문지와 체성분 분석 결과를 토대로 영양문제를 파악하여 그룹별 상담을 실시한다.
  - 나) 식사일지를 통해 개별적인 상담을 실시한다.
  - 다) 플래시나 교육자료를 활용하여 상담효과를 높인다.
  - 라) 상담 후에는 가정통신문을 발송하여 상담내용을 안내하고 가정과 연계하여 교육이 이뤄지도록 한다.

### 라. 세부 운영 계획

- 1) 학교 내 '영양상담실' 운영
- 2) 대상자 선정 방법
  - 가) 학년 초에 학생과 교직원을 대상으로 특이체질, 성인성 질환자, 비만아조사 및 상담희망자 조사
  - 나) 학교 실정에 맞는 질환 선정 및 상담 희망자 선정(상담인원 파악)
- 3) 학교실정에 맞는 영양상담실 운영 세부 계획을 수립
  - 가) 체육·보건교사·학부모와 연계하여 운영(운동요법 등 병행)
  - 나) 인근 학교 영양사를 도우미로 협조 요청하여 운영

### 4) 학교홈페이지를 활용한 식사지도 및 영양상담 기반 구축

- 가) 학교홈페이지에 '영양상담실' 개설 . 운영: 질의답변을 통한 영양상담 및 각종 자료 및 최신 정보 제공
  - 나) 개인홈페이지 등을 활용한 식사지도 및 영양상담, 정보제공(학교 홈페이지, 가정통신문 등을 이용하여 홍보)
- 5) 질환자에 맞는 다양한 식단 운영
  - 가) 식단을 다양화하여 급식 만족도를 높이고, 질환에 맞는 식단선택 능력 배양
  - 나) 식이요법이 필요한 학생 및 교직원을 위한 식단조절대 설치(조리법 변형 등)
- 6) 학부모와 연계하여 가족의 식습관 및 행동변화 유도
  - 학교의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모 대상 식생활 개선 교육 병행 실시
- 7) 평가
  - 1년간의 영양상담실 운영내용, 운영상 문제점, 개선방안에 대해 분석 평가 실시

## Ⅵ. 학교급식추진 기타사항

### 1. 나트륨 저감화 추진 계획

#### 가. 필요성과 목적

- 1) 국민건강영양조사에 의한 우리 국민의 나트륨 일일 섭취량은 ('98년) 4,542mg → ('01년) 4,903mg → ('05년) 5,279mg → ('09년) 4,646mg → ('10년) 4,878mg으로 세계보건기구의 권고량 2,000mg보다 2.4배 이상 섭취하는 것으로 조사되어 우리 국민의 나트륨 섭취량이 높은 편임
- 2) 이에 저염 식단 제공 등의 나트륨 저감화 계획을 수립·추진하여 학교급식의 질 향상과 함께 학생의 건전한 심신 발달을 도모하며 국민 식생활 개선에 기여 하고자 함.

#### 나. 나트륨 저감화 기본방향

보건복지부에서는「한국인을 위한 식생활 실천 목표」로 소금10g(나트륨 약3,937mg)이하를 권고하고 있어 학교급식에 나트륨 일일 섭취기준치를 3,000mg으로 하향 조정하고 2020년까지 1식당 742mg수준(2008년 928mg 대비 20%감)으로 저감화 추진

#### 다. 추진방법

- 1) 염도계를 활용한 저염식 제공: 염도기준 0.6~0.7이하
  - 매 급식시 국물 요리의 염도를 측정하고 홈페이지에 안내
- 2) 가공식품으로 인한 나트륨 섭취 제한
  - 인스턴트 식품 사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 식생활관에서 직접 만들어 제공
- 3) 전체 식사에서 나트륨 섭취를 줄이도록 가정과 연계한 교육 자료 개발
  - 학생들의 건전한 식생활을 유도하기 위해 교육·홍보 추진
- 4) 식염 및 나트륨 감소를 위한 조리 방법
  - 가) 식품자체가 가지고 있는 맛과 향 이용
  - 나) 조리 단계부터 양념은 적게 넣고 소금, 간장 등 마지막에 간하기
  - 다) 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 정도로 간하기

라. 세부 추진 계획

추진내용	대상	시기	비고
저염 식생활 방법	학생 학부모 교직원	연중	홈페이지 등 가정통신문 발송
싱겁게 먹기 운동 안내			
나트륨 저감화 방법			
식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법	조리원		

마. 기대효과

- 1) 저염식의 생활화로 성장기 학생들의 건강 증진
- 2) 냉동 완제품 및 가공식품의 제공 횟수를 줄여 전통 식문화를 반영한 녹색 식생활 확산
- 3) 올바른 영양에 대한 관심 제고로 학생 스스로 자기 식생활 관리 능력 배양

2. 당 섭취 저감화 추진 계획

가. 필요성과 목적

- 1) 학생들이 좋아하는 과자, 아이스크림, 사탕, 음료 등의 가공식품 속에는 많은 양의 당이 들어 있으며, 당을 과다하게 섭취하게 되면 충치, 비만, 뼈의 약화 등 여러 가지 질환의 발생 비율이 증가하게 됨.
- 2) 당류 섭취 저감화를 통해 건강한 식생활 습관이 형성되도록 영양관리 및 식생활 교육을 강화하여 학교급식의 질적 향상 도모

나. 당 섭취 저감화 기본 방침

세계보건기구(WHO)에서는 당 섭취 권고량을 총 열량의 10%미만으로 제시하였으며, 한국인의 영양섭취기준(2010년)으로 산출하면 다음과 같다.

연령(세)	에너지 필요 추정량(kcal/일)	WHO권고량(g/일)
6 ~ 11세	1,675	41.9
12 ~ 18세	2,275	56.9

다. 당 섭취 저감화 실천방안

- 1) 당 함유량이 높은 유산균음료보다는 흰우유 또는 제철 과일을 제공하고 후식도 가능하면 직접 제공
- 2) 물엿, 설탕이 많이 사용되는 조리법인 조림류 보다는 구이류, 볶음류로 조리하거나 소스를 조리하여 별도로 제공
- 3) 설탕량을 조금 줄이는 대신에 사과, 파인애플 등의 생과일을 갈아서 조리
- 4) 식재료 선택 시 영양성분 표시사항을 확인하여 당 함량이 낮은 식품 선택

라. 세부 추진 계획

추진내용	대상	시기	비고
당류 줄이기 식생활 방법	학생 학부모 교직원	연중	홈페이지 등 가정통신문 발송
올바른 간식 선택			
당 섭취 저감화 방법			
설탕 및 물엿 감소를 위한 조리법	조리원		

마. 기대효과

- 1) 다양한 당 저감화 활동을 통한 학교급식의 질 향상

- 2) 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- 3) 학교에서 가정으로 당 섭취량 줄이기 운동 확산을 통한 학생 건강 증진

3. 알레르기 유발식품 표시제 운영

가. 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발 식품 정보 공지를 의무화 한다.

나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(학교급식법 시행규칙 제7조)

- 1) 공지방법: 알레르기가 유발될 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재한다.
- 2) 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 또는 교실에 게시한다.

다. 알레르기 유발식품

- 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 등) 19.잣 등
- 라. 학기 초 식품알레르기 여부를 조사하여 담임교사 및 보건교사와 함께 정보를 공유 하고, 학생 급식지도 시 또는 영양상담 시 참고한다.
- 마. 식품알레르기 유병학생의 보호자와 상담을 실시하고, 의뢰기관 진료여부 및 가정에서의 관리 실태 등을 파악한다.(보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 협의, 보건일지에 기록유지)

4. 음식물쓰레기 줄이기 추진 계획

가. 필요성과 목적

- 1) 음식을 소중히 여기는 마음을 갖도록 하며, 급식현장에서 적량배식과 골고루 섭취 하는 습관을 배양하고 음식물쓰레기에 대한 관심 제고 및 체계적 식생활 교육을 통한 음식물쓰레기 발생을 근원적으로 줄일 수 있음
- 2) 관련교육을 통하여 식생활 예절을 습득할 수 있음

나. 기본방침

- 1) 전년 대비 감량을 목표로 한다. (2021학년도 음식물쓰레기처리비용 : 원)

구분	급식인원수	급식일수	연발생량(kg)	일발생량(kg)	인당 일 발생량(g)
2021학년도					

다. 세부 추진 계획

- 1) 단계별 음식물쓰레기 감량 방안

단계	음식물쓰레기 감량 방안
식단계획 단계	영양권장량에 맞는 식단을 작성하되 급식대상자의 기호도 및 만족도를 높일 수 있는 식단 작성(전년도 급식설문조사 결과 참고)
식품 발주 (수요예측) 단계	정확한 식수 인원 파악과 표준 식단을 활용하여 적정 식품 재료량을 산출하고 규격과 품질, 구매 시기와 구매형태를 명시하여 발주(폐기량 고려)
식품구매 단계	식품 선도가 좋고 쓰레기가 적게 발생하는 상태의 식품(포장제품) 선택 식재료 품질관리기준에 적합한 비가식부를 제거한 상태의 식품을 구입 (예:생선류-머리, 꼬리, 내장 제거된 제품 구입, 채소류-위생적이고 안전한 전처리 채소 구입)
식품 검수 단계	식품별 정확한 검수 관리를 실시하고 실온에 방치하는 시간을 최소화하여 선도가 저하되지 않도록 함

식품 보관 단계	선입선출, 식품 재고량을 파악하여 보관 및 사용
전처리 단계	식품의 신선도를 고려한 전처리 시행 작업구역을 채고, 어류, 육류별로 정하여 작업하고, 냉장·냉동식품의 전처리 작업은 실온에서 장시간 수행하지 않도록 함 전처리된 식재료 중 온도관리가 필요한 것은 조리할 때까지 냉장고에 보관하고 전처리되지 않은 식품과 전처리된 식품은 분리하여 취급
조리 및 배식 단계	음식의 색, 모양 등 외관을 좋게 하여 시각적으로 식욕을 촉진하되 음식물 쓰레기가 되는 불필요한 장식은 피하고 국이나 찌개의 국물 양을 너무 많이 잡지 않도록 함 1인당 배식량 조절 및 배식조절대의 음식량 적정배분을 매일 확인하여 잔식이 발생하지 않도록 함
퇴식 단계	수요일은 다 먹는 날 운영
음식물쓰레기 배출 단계	가급적 수분을 줄이고 이물질을 제거하여 배출 전처리 후 생긴 쓰레기는 물기가 닿지 않도록 수거하여 배출, 잔반은 잔반거름망통에 수집하여 물기가 잘 빠지도록 함. 음식물쓰레기와 일반쓰레기로 배출해야하는 폐기물 구분하여 배출

## 2) 교육방법

가) 현장지도 : 영양교육 및 식사예절 교육을 통해 편식교정을 도모하여 음식물 소중히 여기는 습관 기르게 함(단, 특정식품 섭취가 곤란한 학생:알레르기(유병환자, 기타 환자 제외)

### ☞ 중점 내용

- 먹을 만큼 받아가기 : 먹을 수 있는 양만큼 골고루 배식받기(영양불균형을 초래하는 특정음식만 많이 받기 등 금지)
- 스스로 다 먹기 : 배식 받은 음식 남기지 않기
- 나도 다 먹을 수 있어요 : 싫어하는 음식, 익숙하지 않은 음식도 조금씩 먹어보기
- 자율조절대 활용 : 자율조절대(밥,국,김치,자율채소)를 활용하여 스스로 골고루 적정량을 조절할 수 있음

담임교사와 영양교사가 먹은 식판 확인 후 남기지 않고 골고루 섭취할 수 있도록 독려, 과식·폭식학생 교육 및 지도, 비선호 음식물 바닥이나 식탁에 버리지 않도록 지도

나) '수요일은 다 먹는 날'

☞ 가정과 학교의 식습관교육이 병행될 수 있도록 가정통신문, 학교홈페이지, 식당 게시판을 활용하여 홍보 및 교육

☞ 수요일 식단 계획 시 기호도를 고려하여 일품요리 위주로 계획

추진 내용	시 기	방 법	담 당
잔반줄이기 교육	연중	• 학교홈페이지, 가정통신문, 식당게시판 등	영양교사
잔반없는 날(수다날)	주1회(수)	• 배식지도 및 가정통신문을 통한 홍보	영양교사 담임교사
잔반량 많은 메뉴 체크	매일	• 후잔반 체크, 조리법 변형·개발	영양교사 조리사
기피식품에 영양교육	연중	• 학교홈페이지, 가정통신문, 식당게시판 등	영양교사

## 5. 학교급식 설문조사 및 급식게시판 운영 계획

### 가. 학교급식 설문조사 계획

#### 1) 목 적

수요자의 기호도 및 만족도를 평가하여 학교급식에 반영함으로써 학교급식의 질 향상 도모

#### 2) 조사대상: 학생(4,5,6학년), 학부모(권장), 교직원(권장)

#### 3) 조사횟수: 연 1회 이상

#### 4) 조사내용: 학교급식의 만족도 및 기호도 조사

### 나. 급식게시판 운영 계획

#### 1) 매일 제공되는 식판사진을 홈페이지에 게시하여 수요자의 알권리 충족 및 운영의 내실화 기여

#### 2) 영양상담 질의응답

#### 3) 학생, 학부모 등 급식의 개선점 질의 개선방향 응답

#### 4) 학교 홈페이지 공개 내용

##### 가) 학교급식 운영 공개

##### (1) 학교급식 운영계획: 연

##### (2) 식단표 및 가정통신문(알레르기 유발식품 및 원산지 표시제, 주요 영양량 등): 월

##### (3) 식생활 관련정보

##### (4) 급식소위원회 운영계획 및 활동사항: 학기

##### (5) 지방자치단체 지원금 사용 내역 등: 학기

##### 나) 학교급식 예산·결산 관련 공개

##### (1) 납품업체 선정과정(계약기간, 계약조건 등)

##### (2) 급식물품 구매 계약현황(식품군별 낙찰률, 계약금액 등)

##### (3) 현품설명서(수량, 단위, 규격/상세규격)

##### (4) 학교급식비 집행 결과: 학기별

##### ※ 전체 급식비 대비 식품비(식품군별) 사용 비율과 집행내역 공개

##### ※ 공개시기: 학기말 다음달 10일 이내

##### 다) 학교급식 만족도 조사 결과 및 조치내역 공개: 연1회 이상

##### 라) 학교급식 위생안전점검 결과 공개: 연2회

##### 마) 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 공개: 연1회

##### 바) 학교급식 운영평가 결과 공개: 연 1회

##### 사) 학생에 제공되는 실제 급식 사진 게시

##### 아) 음식물쓰레기 감량화 대책 및 학교급식 잔반 실태 분석

##### 자) 기타 실시간 제시되는 학생·학부모의 급식에 관한 의견 및 조치 내용

## 6. 폐식용유 관리 방안

가. 폐식용유는 적법한 자격을 갖춘 자에게 연간계약을 하여 위탁처리하며, 매각 대금은 학교회계

예산에 편성하여 식생활관 산재 사고 예방을 위한 안전보건 용품 구입 등에 사용

나. 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리

## 7. 학교급식전담직원(조리사, 조리원) 후생복지에 관한 사항

가. 대체 인력풀 운영

1) 목적: 급식을 실시함에 있어 급식종사자의 질병 등 긴급한 휴가 사용 시 종사자의 부재로 인해



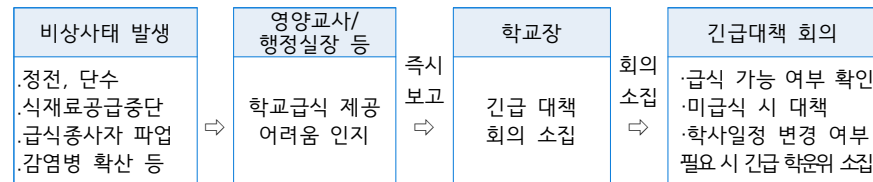
- 발생할 수 있는 위생·안전 문제에 대응하고, 보다 효율적인 학교급식을 운영하고자 함
- 2) 운영방법
- 가) 대체인력 구비사항: 급식종사자 부재 시 건강진단증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영
- 나) 운영방안: 종사원의 경조사 휴가, 병가 등 파트타임 조리원 운영 시
- 3) 운영기간: 2021. 3. 1. ~ 2022. 2. 28.

## 8. 급식비 반환 기준

- 가. 목적
- 수익자 부담 대상 급식비 반환 기준을 정립하여 업무의 효율성을 높이고자 함.
- 나. 반환 기준 및 사유
- 1) 기준: 사유별 연속적으로 5일을 초과하는 경우  
(단, 식품 구매 전 사전 통보가 된 경우는 5일 미만이라도 반납)
- 2) 사유: 출장 또는 연수, 연가 또는 병가, 특별휴가, 결근 또는 결석

## 9. 비상 시 학교급식 운영에 관한 사항

- 가. 기본방향
- 1) 「학교급식법 시행령」 제2조(학교급식의 운영원칙) 및 같은 법 시행령 제4조(학교급식 운영 계획의 수립 등)에 따라 학교급식 운영계획 수립 시 '비상 시 학교급식 운영대책'을 포함하여 상황별 대책을 마련하고자 함.
- 2) 급식일에 정전, 단수, 식재료 공급중단, 교육공무직원(급식종사자) 파업, 감염병 확산 등의 비상사태로 급식운영에 차질 발생 시 운영
- 3) 학교급식 중단 시 저소득층 학생에 대한 대책 강구
- 나. 비상 시 급식 운영 관리
- 1) 「학교급식법 시행령」 제2조(학교급식 운영의 원칙)에 따라 학교운영위원회 심의(자문) 원칙으로 하고, 학교운영위원회 회의 개최 불가 시 학교장 권한으로 급식대책 결정 및 대책반 구성
- 학사일정 조정, 도시락 지참, 간편식, 대체급식 등 학교여건에 맞는 급식대책 적용
- \* 간편식: 반찬가짓수 축소 및 한그릇 음식 등, 대체급식: 빵, 우유, 떡 등
- 2) 문자서비스 및 가정통신문 등으로 급식변경과 단축수업 사유에 대해 반드시 학부모의 이해와 협조 유도
- 3) 급식 식재료 납품업체에 납품 중단 사전 통보
- 학교급식 식재료 구매계약 특수조건에 '비상시 학교급식 운영'에 의한 급식변경 납품 조항 포함
- 4) 급식중단 후 급식재개 시 급식시설 및 기구 등에 대한 세척·소독 철저
- 다. 업무 처리 절차



☞ (관할청 보고) ↓

결과조치	학생, 학부모 홍보	급식 미 제공	급식 제공
사안에 따라 원인제공자에 대한 조치(강구)	↔ 학교홈페이지, 문자서비스, 가정통신문 등을 통해 급식변경 사항 홍보	↔ ·가정 도시락 지참 ·학사일정 변경 ·저소득층자녀 등에 대한 대책 시행 (도시락지참 어려운 학생)	·교내조리 가능 : 식단 조정으로 간편식 제공 ·교내조리 불가 : 대체 급식

### 라. 사안별 급식운영 대책

- 1) 정전
- 가스 기구의 사용은 가능하나, 정전에 의한 가스 누출탐지기 사용에 위험과 교육활동도 제한적이므로 대체급식, 학사일정 변경 검토
- 2) 단수
- 관할지역 상수도사업본부 협조 비상급수 제공 및 지자체 긴급 복구 요청
- ※ 단, 비상급수의 경우 물의 안전성 확보가 어려우므로 먹는 물 사용 제한
- 복구 시간 지연 시 대체급식, 학사일정 변경 검토
- 3) 식재료 공급중단(예: 업체 부도 등)
- 납품 가능한 업체 파악하여 물품을 조달할 수 있도록 식재료 조달대책 강구
- 식단변경을 통한 간편식 또는 대체급식 제공
- 부당한 식재료 공급업체에 대한 행정조치(부정당업자 제재요청 등)
- 급식물품 공급계약 업체 선정으로 다음날 정상적인 식재료공급 대책 마련
- 4) 교육공무직원(급식종사자) 파업
- 파업 결정 시 절차에 따라 신속한 교육과정 및 급식 방법 결정
- 학교 조리 급식 결정 시 외부(학부모, 자원봉사자 등) 대체 인력 투입 불가하므로 파업에 참여하지 않은 인력 활용하여 급식 운영
- 조리 불가능할 경우 대체급식 또는 수업단축 결정 등 학교장 재량 운영
- 파업 참여율에 따른 대책방안

파업 참여수	대체급식 및 방안	비고
미참여 및 1명 참여	① 기존대로 정상급식	
2명 이상 참여	① 대체식품(빵, 떡, 과일, 음료 등) 제공 및 학생 도시락 지참 - 식재료 계약업체 또는 공급 가능 업체 ② 대체식품(빵, 떡, 과일, 음료 등) 제공 - 식재료 계약업체 또는 공급 가능 업체 ③ 학생도시락 지참	

- ▷ 파업 당시의 상황을 고려하여 학교장 재량으로 학생 중심 대책 적용
- ▷ 도시락을 지참하지 못한 학생은 해당일에 긴급 파악하여 안전한 대체식 등 제공(소요예산은 무상 급식비에서 충당, 불필요한 수요증가 시 대체식 수급이 어려움으로 사전공지 하지 않음)
- 5) 감염병 발생
- 의심환자 발생 시 신속한 보고 및 관계기관 공조를 통한 신속한 초동 대응
- 학교운영위원회 소집하여 급식 중단 등 대책마련



마. 학교급식 관련 없는 행사에 식생활관 사용 금지

- 1) 식생활관은 학교급식법, 식품위생법, 전염병예방법 등 관계 규정에 의거 집단식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위하여 관계자 외 출입을 엄격히 제한하고 있음.
- 2) 식중독 보고자 여부를 확인할 수 없는 불특정 다수인이 참여하는 외부 행사, 선거투표소 등에 식생활관을 대여할 경우 위생적인 공간 유지 어려움에 따라 학교급식과 관련 없는 행사에 식생활관 사용을 금지함

※ 2021학년도 운영계획(안)은 학교급식 업무추진계획 관련 지침 변경 시 그 지침에 따라 변경 시행할 수 있음.