

[초·중·고·특수학교 조리교 대상]

학교급식 위생·안전 점검표(조리교)

[학교 관리번호 :]

1. 학교 현황

학교명	설립별	학교장명	학급수	학생수	교직원수	집단급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양 (교)사 (성명)	조리사 (성명)	조리원		기타 (급식보조 직원·부사)	계
									교특	자체		
군산여자 상업고등학교	공립	이미원	22	301	60	제 11호	신애란	김수자	4			6

2. 급식운영 현황 오리·새우필라프, 팥이 바삭달걀국, 삼색나물, 맨솔랭치킨, 홍박김치, 모듬과일, 쿼이앤크림 아메스크림

급식인원				주당 급식 일수	급식형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	
	361		361	5	0	()	좌석수 492			먹는물 끓인물

3. 확인결과 : (A)등급

학교급식 법령 준수사항	지도 및 권장사항

4. 점검 항목 및 내용 : 불임의 점검표와 같음

5. 지도 권장 사항 및 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

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

확인 일자 : 2024. 11. 20.

점검자 : 소속) 군산교육지원청 직급) 식품 8급 성명) 최정원
 점검자 : 소속) " 직급) 점검위원 성명) 김동숙
 (학교)확인자 : 소속) 군산여상고 직급) 영양교사 성명) 신애란
 (학교)확인자 : 소속) 군산여상고 직급) 교감 성명) 이다영

학교급식 위생·안전 점검 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
시설 관리	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 행굼수 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	
개인 위생	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	
	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	3	
식재료 관리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질 관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품 온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡한 경우	3	
작업 위생	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
작 업 위 생	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 미 실시	3	
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(폐류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	CCP2 중심온도 미 측정 및 지속적 기록 미 실시	3	
	13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부	CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	3	
배 식 및 검 식	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	
세 척 및 소 독	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 미 실시 한 경우	3	24. 9. 11. 7. 11. 5. 21. 3. 20. 2. 28.

(2) 학교급식 지도 및 권장사항(평가점수 : 48 점)

◆ 배점 : 19개 항목 × (2~3점) = 49점

구분	확 인 항 목	평가척도 < □에 V표기 >	평점
시설 관리	18. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되거나 작업대·세정대 등 분리 사용(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음 (수리의뢰)(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)	3
	20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220Lux 이상(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업공간의 조도가 기준 미달(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	2
	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)	3
	22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 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)	3
	23. 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)	2
	24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리종사자 전용 화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2

구분	확 인 항 목	평가척도 < □에 V표기 >	평점
시설 관리	25. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
	26. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호(2점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1
	27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 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)	3
	28. 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)	2
	29. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
개인 위생	30. 종사자의 개인위생 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(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
	31. 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 미실시(0점)	2
배 식	32. 배식 시 위생복장을 적정하게 착용 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용(0점)	3
환경 위 생 관리	33. 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"/> 관리실패 불량(0점)	2

구분	확 인 항 목	평가척도 < □에 V표기 >	평점
H A C C P	34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	3
	35. CCP확인표를 담당자가 올바르게 이해 하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 현장기록 철저(3점) 보통 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행(0점)	3
안 전 관 리	36. 학교자체에서 일일 위생 현장 확인을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 점검 실시 및 기록유지(3점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검 미실시 또는 기록 미유지(0점)	3

(3) 직전 위생·안전 점검 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가 항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가 항목	평가 확인 내용	평점	비고
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 시 까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)		
	2. 직전 점검 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 점검 이후의 내역 반영		
	4. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부 ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영		

건강진단증(보건증) 확인

■ 점검일시 : 24. 11. 20. (수)

■ 학 교 명 : 군산여자 상업 고등학교

순	구 분	성 명	보건증		인사이동		비고
			이전 검진일	최근 검진일	전임 학교	현재 학교	
①	영양(교)사	신애란	24. 4. 1	24. 9. 30.			
②	조리사	김수자	24. 4. 1	24. 9. 30.			
③	조리실무사	김혜경	24. 4. 1	24. 9. 30.			
④	//	정선옥	24. 4. 1	24. 9. 30.			
⑤	//	소영영	24. 4. 1	24. 9. 30.			
⑥	//	문동숙	24. 4. 1	24. 9. 30.			
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

[초·중·고·특수학교 대상]

학교급식 운영평가 확인표

[학교 관리번호 :]

1. 학교급식 운영현황 (중식기준)

학교명	학교장 성명	전체 학생수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			학생	교직원	기타	계	학생	교직원		
군산여자 상업고등학교	이미원	301	301	60	.	361	5100 (600)	5100	직영 단독	

2. 평가결과 : (A)등급

항목별	지적내용 및 조치사항
학교급식법령 준수사항	
지도 및 권장사항	
직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등	

3. 확인 항목 및 내용 : 붙임의 평가표와 같음

4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
우수(모범) 사례	
특이(건의) 사항	

확인일자 : 2024. 11. 20.

평가자 : 소속) 군산교육지원청 직급) 식품 8급 성명 최정원 최정원

평가자 : 소속) 11 직급) 군석정경위원회 성명 김 동 숙 김두승

(학교)확인자 : 소속 부산여상고 직급 여양교사 성명 신예란 (신예란)

(학교)확인자 : 소속) 11 직급) 교장 성명 이민우 

학교급식 운영평가 항목 및 배점기준

(1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목 : 5개(적합 6점, 부적합 0점)

평가항목	관련법규	평가내용	중점 확인사항	평점
식재료 품질관리	법 제10조, 규칙 제4조 (별표2)	1. 학교급식 식재료의 품질 관리기준을 준수하고 있 는가?	<ul style="list-style-type: none"> 식재료 품질관리기준 준수여부 - 검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정 확인서, 수입신고필증 등 확인 	6
영양관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 학교급식의 영양관리 기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 영양관리 기준 준수 여부 -학년별·성별 에너지 공급기준 $\pm 10\%$ 이내 - 탄수화물(55~65%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%)의 공급비율 -단백질 상한비율(20%) -비타민, 무기질의 평균 필요량 	6
급식운영 원칙, 급식관리 운영	시행령 제2조, 제4조	3. 학교급식관련 중요사항은 학교운영위원회 심의 (자문)를 거쳐서 결정 하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교운영위원회 심의(자문)여부 - (급식운영 관련사항) 급식운영방식, 급식 대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양 기준, 식재료의 원산지 및 품질등급, 원제품 사용승인, 보호자 및 교직원 부담경비, 급식활동에 보호자 참여 등 중요사항 - (식재료 구매계약) 식재료 조달방법 및 업체 선정기준 - (급식예산·결산) 학교 예·결산 심의 (자문)에 포함하여 처리 - (급식비 지원) 급식비 지원대상자 결정 (선정) 및 당해 급식비 총당방안 마련 - (우유급식) 우유급식 실시여부에 관한 사항 심의여부 	6
		4. 학교급식 운영계획의 수립 및 이행상황을 학교운영 위원회에 보고하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 운영계획 수립 여부 - 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산 관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 - 학교운영위원회에 연1회 이상 이행상황 보고 여부 	6
품질및 안전을 위한 준수사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가? [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부 -학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 학교급식일지, 검수일지 및 거래명세표 작성·비치·보관 여부 알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부 -알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사 장소(식당, 교실)에 게시 	6

(2) 급식운영 지도 및 권장 사항

◆ 평가항목 : 14개(우수 5점, 보통 2.5점, 미흡 0점)

평가항목	평가·확인 내용	평가척도 < □에 V표기 >	평점
NEIS를 이용한 급식관리	6. NEIS를 활용하여 급식 관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가? - 급식 개시 및 급식 현황 보고 등 관련 보고 이행 여부 - 학교급식 일지, 주간식단의 NEIS 작성관리 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 영역 활용 보통 <input type="checkbox"/> 3영역 이상 활용 미흡 <input type="checkbox"/> 2영역 이하 활용	5
식중독 비상대책반 운영	7. 식중독 비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성 여부 - 담당자 임무 숙지 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 보통 <input type="checkbox"/> 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 미흡 <input type="checkbox"/> 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지	5
급식종사자 대체인력풀 운영	8. '조리종사자 대체인력 풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 예산편성 및 계획수립·운영 보통 <input type="checkbox"/> 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영 미흡 <input type="checkbox"/> 예산 미편성	5
식단관리	9. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순당류 또는 식품 첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립·이행, 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용(중식 기준) 보통 <input type="checkbox"/> 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준) 미흡 <input type="checkbox"/> 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준)	5
학교급식 식재료 원산지·영양량 표시제 시행 및 급식메뉴 사진 공개	10. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행, 실제 급식메뉴 사진을 학교 홈페이지 등에 게시하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 학생들에게 제공되는 실제 급식 사진을 학교 홈페이지 등에 게시하는지 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모두 실시 미흡 <input type="checkbox"/> 1개라도 미실시	5

평가항목	평가·확인 내용	평가척도 < □에 V표기 >	평점
식생활 지도 및 영양상담	11. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 지도계획 수립 및 이행 보통 <input type="checkbox"/> 지도계획은 수립하였으나 미이행 미흡 <input type="checkbox"/> 계획 미수립	5
	12. 영양상담을 실시하고 있는가? - 영양상담 계획수립, 상담대상자 관리, 영양상담 창구 운영 등	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 계획수립 및 학기당 5회이상 (월1회이상 권장) 상담실시 보통 <input type="checkbox"/> 계획은 수립했으나 상담은 미 실시 미흡 <input type="checkbox"/> 계획 미수립	5
	13. “음식물쓰레기 줄이기”를 위한 교육활동 및 정보제공 등을 시행하고 있는가? - 잔반 안남기기 지도 및 교육자료 제공 등 시행 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 학교 자체 감량화 계획수립 · 시행 등 감량화를 위한 적극적 활동 보통 <input type="checkbox"/> 홈페이지 교육자료 게시 등 정보제공 활동 미흡 <input type="checkbox"/> 감량화를 위한 활동사항 없음	5
	14. 학생, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공하는가? - 간행물 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보제공 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 분기별 1회 이상 정기적 정보제공 보통 <input type="checkbox"/> 비정기적인 정보제공 미흡 <input type="checkbox"/> 정보 미제공	5
수요자 참여 유도	15. 학교급식소위원회 구성 및 활동은 적절한가? - 학교급식소위원회 구성 및 활동여부, 회의록 기록관리 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 학교급식소위원회 조직 구성, 연 2회 이상 활동함 보통 <input type="checkbox"/> 학교급식소위원회 구성은 했으나, 활동사항 없음 미흡 <input type="checkbox"/> 학교급식소위원회 미구성	5
	16. 학부모 검수참여 및 학교급식 모니터링은 이루어지고 있는가? - 학부모 검수와 모니터링 계획수립 및 이행 여부	우수 <input type="checkbox"/> 계획 수립 및 이행 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 계획 수립, 미이행 미흡 <input type="checkbox"/> 계획 미수립	2.5
수요자 의견반영	17. 학교 홈페이지의 급식게시판 운영 등 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 및 건의함, 학생회 의견 수렴 활동 여부 등 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견 수렴, 개선에 반영 보통 <input type="checkbox"/> 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견 수렴, 개선에 미반영 미흡 <input type="checkbox"/> 급식개선 의견수렴 활동 미 실시	5

평가항목	평가·확인 내용	평가척도 < □에 V표기 >	평점
수요자 의견반영	18. 학교급식관련 설문조사를 실시 하고 그 결과를 공개하는가? - 설문조사(기호도·만족도) 계획 수립, 설문실시, 결과 분석 후 조치 및 공개	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 설문조사 실시 및 분석결과 공개 보통 <input type="checkbox"/> 설문조사는 실시하였으나, 미분석·미공개 미흡 <input type="checkbox"/> 설문조사 미실시	5
급식경비 관리	19. 학교 공통운영비에 학교 급식 시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 학교설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 급식예산 확보 및 집행상황이 적정 보통 <input type="checkbox"/> 급식예산 확보는 적정하나, 집행상황은 부적정 미흡 <input type="checkbox"/> 소요예산 미확보	5

(3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 3개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)

평가항목	평가 확인내용	평가 세부기준	평점
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선 하였는가?	▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 시까지 정당한 사유 없이 이행 하지 않음(1개 항목당 감점 10점)	
	2. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	▪ 현장 지도를 받은 이후 확인 평가 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. 학교급식 관련 비리가 발생 되었는가?	▪ 급식관련 비리로 학교관계자가 교육청 및 경찰서등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점) ※ 직전 운영평가 이후의 내역 반영	