

2025학년도 함열중학교 학사일정 변경 운영(안)

| | |
|----------|---|
| 안건 번호 | 9 |
|----------|---|

| | |
|-------|-------------|
| 제출년월일 | 2025.04.08. |
| 제안자 | 학 교 장 |
| 소 관 | 교사 양선미 |

I. 제안 이유

6월 3일 (화) 제 21대 대선, 선거일 확정에 따른 임시공휴일 지정

II. 주요 골자

가. 6월 3일(화) 임시공휴일 지정

붙임 2025학년도 학사일정(수정안) 1부. 끝.



2025 학년도 연간 학사 일정

1 학기

| 월 | 주 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 주계 | 누계 |
|----------|----|--------------------|------------------|------------|------------------|----------------------------------|----|----|
| 3 | 1 | | | | | | 0 | 0 |
| | 2 | 3 대체휴일 | 4 입학식 및 시업식 | 5 | 6 | 7 | 4 | 4 |
| | 3 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 5 | 9 |
| | 4 | 17 학부모상담주간 | 18 학부모상담주간 | 19 학부모상담주간 | 20 학부모상담주간 | 21 학부모상담주간 학교교육과정설명회 공개수업일 | 5 | 14 |
| | 5 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 리더십캠프 (서천청소년수련관) | 5 | 19 |
| | 6 | 31 | | | | | 1 | 20 |
| 4 | 7 | | 1 영어듣기평가 (1년) | 2 | 3 영어듣기평가 (2년) | 4 영어듣기평가 (3년) | 4 | 24 |
| | 8 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 건강검진(1) | 5 | 29 |
| | 9 | 14 소변검사 (2,3학년) | 15 | 16 | 17 | 18 | 5 | 34 |
| | 10 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 과학의 날 | 5 | 39 |
| | 11 | 28 | 29 | 30 1차고사 | | | 3 | 42 |
| 5 | 12 | | | | 1 1차고사 | 2 1차고사 | 2 | 44 |
| | 13 | 5 어린이날 부처님오신날 | 6 대체휴일 | 7 주제통합체험학습 | 8 주제통합체험학습 | 9 주제통합체험학습 | 3 | 47 |
| | 14 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 5 | 52 |
| | 15 | 19 | 24 | 25 | 26 | 27 명랑운동회 | 5 | 57 |
| | 16 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 5 | 62 |
| 6 | 17 | 2 금요일수업 | 3 임시공휴일 | 4 | 5 | 6 현충일 | 3 | 65 |
| | 18 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 5 | 70 |
| | 19 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 5 | 75 |
| | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 5 | 80 |
| | 21 | 30 | | | | | 1 | 81 |
| 7 | 22 | | 1 2차고사 | 2 2차고사 | 3 2차고사 | 4 2차고사 | 4 | 85 |
| | 23 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 5 | 90 |
| | 24 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 여름방학식 | 5 | 95 |
| 출석일수 | | 18 | 18 | 20 | 20 | 19 | 95 | |
| 대체/행사/시험 | | 0/0/1 | 1/0/ | 0/1/2 | 0/1/2 | -1/1/2 | 10 | |
| 수업이수 | | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 85 | |

2025 학년도 연간 학사 일정

2학기

| 월 | 주 | 일 | | 화 | | 수 | | 목 | | 금 | | 주계 | 누계 | | |
|----------|----|-------|----------------------------------|-------|----|--|----|----------------|----------|-------------------|-----|-------|--------|----|----|
| 8 | 1 | | | | | | | 14 | 개학 | 15 | 광복절 | 1 | 1 | | |
| | 2 | 18 | | | 19 | | 20 | | 21 | | 22 | 5 | 6 | | |
| | 3 | 25 | 교통안전교육 (1학년) | | 26 | 교통안전교육 (2,3학년) | | 27 | | 28 | | 29 | 5 | 11 | |
| 9 | 4 | 1 | | | 2 | 영어듣기평가 (1년) | 3 | 영어듣기평가 (2년) | 4 | 영어듣기평가 (3년) | 5 | | 5 | 16 | |
| | 5 | 8 | 동료장학 | | 9 | 동료장학 | | 10 | | 11 | | 12 | 5 | 21 | |
| | 6 | 15 | 심폐소생술 (6교시, 1-1) | | 16 | 심폐소생술 (6교시, 1-2) | | 17 | 교직원심폐소생술 | | 18 | 19 | 5 | 26 | |
| | 7 | 22 | | | 23 | | | 24 | | 25 | | 26 | 5 | 31 | |
| | 8 | 29 | | | 30 | 1차고사 | | | | | | | 2 | 33 | |
| 10 | 9 | | | | | | 1 | 1차고사 | 2 | 1차고사 | 3 | 개천절 | 2 | 35 | |
| | 10 | 6 | 추석 | | 7 | | 8 | 대체휴일 | 9 | 한글날 | 10 | 개교기념일 | 0 | 35 | |
| | 11 | 13 | | | 14 | | 15 | | 16 | | 17 | 명랑운동회 | 5 | 40 | |
| | 12 | 20 | | | 21 | | 22 | | 23 | | 24 | | 5 | 45 | |
| | 13 | 27 | 목요일수업 | | 28 | | 29 | | 30 | | 31 | | 5 | 50 | |
| 11 | 14 | 3 | 교과연계체험활동 (보통중소년수련원, 2,3학년) | | 4 | 교과연계체험활동 (보통중소년수련원, 2,3학년) 119안전체험 (1학년) | | 5 | | 6 | | 7 | 5 | 55 | |
| | 15 | 10 | | | 11 | | 12 | | 13 | 대학수학능력시험 재강휴업일 | 14 | | 5 | 60 | |
| | 16 | 17 | | | 18 | 목요일수업 | | 19 | | 20 | | 21 | 4 | 64 | |
| | 17 | 24 | | | 25 | | 26 | | 27 | 2차고사 | 28 | 2차고사 | 5 | 69 | |
| 12 | 18 | 1 | 2차고사 | | 2 | 2차고사 | | 3 | | 4 | | 5 | 학생회 선거 | 5 | 74 |
| | 19 | 8 | | | 9 | | | 10 | | 11 | | 12 | 5 | 79 | |
| | 20 | 15 | | | 16 | | | 17 | | 18 | | 19 | 교직원워크숍 | 5 | 84 |
| | 21 | 22 | | | 23 | | | 24 | 사정회 | 25 | 성탄절 | 26 | 4 | 88 | |
| | 22 | 29 | | | 30 | 학습어울림마당 | | 31 | | | | | 3 | 91 | |
| 25. 1 | 23 | | | | | | | | 1 | 신정 | 2 | | 1 | 92 | |
| | 24 | 5 | | | 6 | | 7 | 졸업식 및 종업식 | | | | | 3 | 95 | |
| 출석일수 | | 20 | | 20 | | 20 | | 17 | | 18 | | 95 | | | |
| 대체/병서/시험 | | 1/0/1 | | 1/0/2 | | 0/0/1 | | -2/0/2 | | 0/0/1 | | 7 | | | |
| 수업일수 | | 18 | | 17 | | 19 | | 17 | | 17 | | 88 | | | |

2025학년도 위탁급식 운영계획 심의(안)

| | |
|----------|----|
| 안건 번호 | 10 |
|----------|----|

| | |
|-------|-------------|
| 제출년월일 | 2025.04.08. |
| 제안자 | 학 교 장 |
| 소 관 | 주무관 윤수현 |

I. 제안 이유

2025학년도 조리교(함열고) 식생활관 환기설비 공사로 인한 급식 중단으로 공사기간 중 위탁급식으로 전환·운영함으로써 학사 운영 및 급식에 차질이 없도록 하고 성장기 학생들의 건강증진을 도모하고자 함.

II. 관련규정

- 학교급식법 제15조 제1항
- 학교급식법시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)

붙임 위탁급식 세부 추진계획 1부. 끝.

위탁급식 세부 추진 계획

1. 위탁급식 기간 및 인원

- 공사 기간: 2025. 7. 1. ~ 2025. 8. 31.(62일)
[진행상황에 따라 공사기간이 변경될 수 있음]
- 위탁급식(도시락) 기간: 2025. 7. 1. ~ 2025. 8. 31. 총 24일
- 위탁급식(도시락) 인원: 총 97명 예정(학생 87명, 교직원 희망자 10명)
* 교직원 변동 가능
- 도시락 총 수량: 2,328개
- ※ 학생 전출입, 학사일정, 공사일정, 희망인원, 기타 상황에 따라 변경될 수 있음.
- 기초 금액: 금 18,816,000원(조리교 집행)

| | 대상 | 인원 | 급식일수 | 1식 단가 | 소요액 | 비고 |
|---|-----|----|------|-------|------------|----|
| 중 | 학생 | 87 | 24 | 8,000 | 16,704,000 | 면세 |
| | 교직원 | 10 | 24 | 8,800 | 2,112,000 | 과세 |
| | 계 | 97 | | | 18,816,000 | |

- 중 학 생: 5,110원(무상급식비)+2,890원(교육청 지원 급식비 차액 보전비)

※ 학생은 낙찰단가, 교직원은 낙찰단가에 부가가치세를 포함

- 현재 7월 1일 이후 학교급식 환기설비 개선공사가 시작될 예정이며, 공사 일정 변경 등 학사일정의 불가피한 사정으로 인하여 계약기간은 변경될 수 있으며, 계약기간 내 식생활관 공사가 완공될 경우, 계약은 자동 해지 됨.

2. 추진일정(조리교)

| 순 | 세부 추진 사항 | 추진 일정 | 비고 |
|----|---|--------------|-----------|
| 1 | 외부운반위탁급식 운영계획 수립 | 2025.04.07 | |
| 2 | 학교운영위원회 심의 | 2025.04.10. | |
| 3 | 입찰 사전규격 공개 | 2025년 4월중 | |
| 4 | 입찰 공고, 제안서 접수 | 2025년 5월중 | |
| 5 | 외부운반위탁 급식업체 선정위원회 - 제안서 접수업체: 서류심사 및 현장방문 평가 | 2025년 5월중 | |
| 6 | 1차 적격업체 선정, 2차 가격 개찰 | 2025년 5월중 | |
| 7 | 외부운반위탁 급식업체 위생점검 요청 | 2025년 5월중 | 해당 시청에 의뢰 |
| 8 | 외부운반위탁 급식업체 선정 및 계약체결 | 2025년 6월중 | |
| 9 | 가정통신문 발송(식단표 등 안내) | 2025년 6월중 | |
| 10 | 위탁급식 개시 | 2025년 7월 1일~ | |

※ 추후 기타 상황에 따라 변경될 수 있음.

3. 급식장소 및 시간

| 구 분 | | 위탁급식 | 비고 |
|-----|-----------|---------------|---|
| 함열중 | 배식 및 식사장소 | 함열중 각 학급교실 | ※ 당일 점심시간 10분 전까지 납품 ※ 도착 즉시 검식담당자가 검식 후 각 교실로 운반 배식 실시 |
| | 배식시간 | 12:20 ~ 13:20 | ※ 반별/개별 포장 납품 |

4. 급식품의 영양기준

가. 학교급식의 영양관리기준

[학교급식법시행규칙 제5조제1항관련(학교급식의 영양관리기준 등) 2021.1.30.시행]

| 구분 | 성별 | 에너지 (kcal) | 단백질 (g) | 비타민A (μg RAE) | | 티아민 (mg) | | 리보플라빈 (mg) | | 나트륨 (mg) | | 비타민C (mg) | | 칼슘 (mg) | | 철 (mg) | |
|-------------|----|---------------|------------|------------------|--------|-------------|------|---------------|------|-------------|----------|--------------|-------|------------|--------|-----------|------|
| | | | | 평균 | 권장 | 평균 | 권장 | 평균 | 권장 | 평균 | 권장 | 평균 | 권장 | 평균 | 권장 | 평균 | 권장 |
| 중학생 | 남성 | 840 | 20.0 | 177 | 250 | 0.30 | 0.37 | 0.40 | 0.50 | 23.4 | 30.0 | 267 | 334 | 3.7 | 4.7 | 3.70 | 4.70 |
| 고등학생 | 남성 | 900 | 21.7 | 207 | 284 | 0.37 | 0.44 | 0.47 | 0.57 | 26.7 | 33.4 | 250 | 300 | 3.7 | 4.7 | 4.00 | 5.40 |
| 교직원 및 기타 | 남성 | 840 | 21.7 | 187 | 267 | 0.34 | 0.40 | 0.44 | 0.50 | 1,300 | 1,300 | 25.0 | 33.4 | 217 | 267 | 2.7 | 3.4 |
| | 여성 | 640 | 16.7 | 150 | 217 | 0.30 | 0.37 | 0.34 | 0.40 | 1,300 | 1,300 | 25.0 | 33.4 | 184 | 234 | 3.7 | 4.7 |
| 본교 영양기준량 | | 856.50 | 20.73 | 186.76 | 261.90 | 0.32 | 0.39 | 0.43 | 0.53 | 1,127.50 | 1,127.50 | 24.55 | 31.45 | 254.83 | 314.60 | 3.56 | 4.50 |

- 1) 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 **탄력적으로 적용**할 수 있다.
- 2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55 ~ 65% : 7 ~ 20% : 15 ~ 30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, **총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록** 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는것을 원칙으로 하되, **최소한 평균필요량 이상**이어야 한다.

나. 학교급식 식재료의 품질관리 기준

[전북특별자치도교육청 학교급식 식재료의 품질관리기준]

[전북특별자치도교육청(2022.11.24.개정)]

| 구 분 | | 학교급식법 기준 | 전북특별자치도교육청 기준 |
|-----|---------|---|--|
| 농산물 | 일반사항 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 원산지표시(표시대상에 한함)된 것 ■ 인증 유기식품등 및 무농약농산물, 농산물표준규격 "상"이상, 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시등록 농산물 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 도내(지역)산 무농약이상 친환경농산물 사용 확대 · 쌀은 유기농쌀 또는 무농약쌀 사용 · 농산물 구입금액(쌀제외)의 60%이상 친환경농산물 사용 권장 ■ 도내(지역)산 농산물 우선 사용 권장 ■ 유전자변형 표시된 농산물 사용 금지 |
| | 쌀 | ■ 수확연도부터 1년 이내의 것 | |
| | 전처리 농산물 | ■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 된 것 | |
| | 수입 농산물 | ■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질관리 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것 | |

| 구 분 | | 학교급식법 기준 | 전북특별자치도교육청 기준 |
|------|------------|---|--|
| 축산물 | 공통기준 | ■ 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장 및 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 것 | |
| | 쇠고기 | ■ 등급판정 결과 3등급 이상 한우 및 육우 | ■ 쇠고기 : 등급판정 결과 2등급 이상 한우 및 육우 ■ 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용 권장 ※ 무항생제 유정란은 등급판정에 관계없이 사용 ■ 도내산(지역산) 축산물 우선 사용 권장 |
| | 돼지고기 | ■ 등급판정 결과 2등급 이상 | |
| | 닭고기 | ■ 등급판정 결과 1등급 이상(권장) | |
| | 계란 | ■ 등급판정 결과 2등급 이상(권장) | |
| | 오리고기 | ■ 등급판정 결과 1등급 이상(권장) | |
| | 수입 축산물 | ■ 대외무역법, 식품위생법, 축산물위생관리법 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질관리 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것 | |
| 수산물 | 일반사항 | ■ 1) 원산지 표시된 것 | ■ 국내산 수산물 우선 사용 권장 ■ 방사능 검사 결과 부적합한 수산물 사용 금지 ·도교육청 주관 방사능검사 홈페이지 공개 (부적합 결과 별도 안내) |
| | | ■ 2) 품질인증품, 지리적표시등록 수산물, 상품가치가 "상" 이상의 것 | |
| | 3) 전처리 수산물 | ■ 일반사항 2)에 해당되는 품목으로서 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 등록한 생산·가공시설 및 식품안전관리기준을 적용하는 업소로서 어류·연체류 식품제조·가공업소에서 처리된 것 | |
| | | ■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 표시된 것 | |
| 가공식품 | 수입 수산물 | ■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 2) 및 3)에 상당하는 품질을 갖춘 것 | ■ 유전자변형표시 가공품 사용 금지 ■ 도내(지역)산 비유전자변형 원재료 가공품 사용 권장 ·지역산원재료 농산물 가공품(간장, 고추장, 된장, 청국장, 두부, 조청, 현미유 등) 우선 사용 ■ 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 사용 권장 ·가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철식품을 이용 ·식품첨가물(보존료, 산화방지제, 표백제, 착색료, 착향료, 감미료, 안정제, 향미증진제 등)을 사용하지 않은 제품을 우선 사용 |
| | 가공식품 | ■ 4) 전통식품, 산업표준 적합 인증품, 지리적표시 등록품, 품질인증품, 식품안전관리인증기준 적용업소 생산품, 영업등록된 식품제조·가공업소 생산품, 위해요소중점관리기준 적용업소에서 가공 또는 처리된 축산물·가공품, 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물·가공품 | |
| | | ■ 김치완제품은 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소 생산 제품 | |
| | | ■ 수입가공식품은 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 4)에 상당하는 품질을 갖춘 것 | |
| 가공식품 | 가공식품 | ■ 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것 | |
| | | | |

| 구 분 | 학교급식법 기준 | 전북특별자치도교육청 기준 |
|-------|--|--|
| 예외 사항 | <ul style="list-style-type: none"> 위 표에서 정하지 않은 식재료, 도서·벽지 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있음 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 도서·벽지 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우의 축산물 식재료 품질관리기준 적용 예외 기준 · HACCP시스템 적용 작업장으로 지정 받은 업체가 학교소재 동일 시·군에 없는 경우 (다만, 도내 HACCP시스템 적용 작업장에서 납품이 가능할 경우에는 예외인정 범위를 적용하지 않을 수 있음) · HACCP시스템 적용 작업장이 동일 시·군 또는 도내에 있지만, 급식납품 공고에 응찰하지 않거나 급식 납품을 희망하지 않는 경우 · 축산물 공통기준에 한하여 예외인정 범위를 적용하며, 축산물별 등급기준은 원칙대로 적용한다. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ■ 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음 | |

다. 급식품의 내용 및 영양

- 1) 1식 5찬 이상 - 밥, 국 외 김치류 포함 5찬
- 2) 식재료 관리 및 식단구성
 - 가) 급식비 단가 대비 식재료비는 반드시 70%이상 사용
 - 나) 쇼트닝·마가린 등 트랜스 지방이 포함된 식품 제공 최소화하고 튀김 2회이하로 제한
 - 다) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
 - 라) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한
 - 마) 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법을 활용
 - 바) 가공식품을 사용할 경우 HACCP 인증제품으로 안전성이 확보된 식품에 한하여 사용하도록 함.
 - 사) 밥은 잡곡밥으로 구성하며 최근 1년 이내 생산된 국내산 일반미 사용
 - 아) 김치류(배추, 고춧가루)는 국산으로 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용업체 또는 지하수 살균소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체를 권장
 - 자) 국 염도 0.7이하 유지
 - 차) 급식 중 주당 일품요리(특별식) 1회 이상 및 과일 1회 이상 제공
- 3) 식재료 원산지 관리
 - 가) 축산물 원산지: 국내산 축산물 사용(쇠고기 2등급 이상, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기 및 오리고기 1등급 이상, 달걀 1등급 사용)
 - 육류 공급 시, 축산물거래정보통합증명서를 급식 일마다 제출
 - 육류 및 육가공품은 HACCP이 적용되는 업체에서 사용
 - 나) 수산물 원산지: 낙지(베트남산), 명태(러시아산), 고등어(국내산), 갈치(세네갈산), 오징어(국내산), 참조기(중국산), 다랑어(원양산), 꽃게(국내산), 아귀(국내산), 주꾸미(베트남) 사용 권장

다) 원산지 표시대상 식재료 20가지는 원산지를 표시하여 제출

| 품목 | 표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조) |
|------|---|
| 농축산물 | 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찌쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함) |
| 수산물 | 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외> 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세 / 해당 수산물 가공품을 포함 |

4) 급식품 관리

가) HACCP 지정업체 또는 취급업체로 즉석섭취 식품 HACCP 인증 의무화 실시

나) 파손 등으로 인한 여유도시락 제공

다) 급식품의 보관 형태 적정성 유지

- 검증된 인체에 무해한 친환경 용기를 사용하며, 세척 및 소독된 숟가락·젓가락 제공

- 밥, 국, 반찬 보온·보냉 상태 유지

- 교실 배식에 따라 개별 도시락으로 반별 포장하여 납품

- 위생관리를 함에 있어 식품위생법과 위생 관련 제반 법령 및 규정을 준수

라) 위탁급식(도시락) 기간의 식단표를 미리 제출하고 사전 협의 후, 납품 실시

마) 식단표 제출 [식단구성표별 식재료 원산지, 영양분석표 및 알레르기 표시]

바) 알레르기 유발식품 표시: 식단표에 알레르기 유발 식재료 표시하여 제출

<종류> ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

· 식약처장이 고시한 식품 중 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품등의 표시기준」참조)

4. 위탁급식 유지 관리

가. 외부 급식품 운반 시 보온 · 보냉탑 장착 차량 및 보온 유지 가능 용기에 적재 운반

나. 외부 급식품 운반 공급 시간 준수(본교까지 운송시간 1시간 이내)이며, 도착 즉시 배식 실시

다. 식중독 원인 규명을 위한 중식 1인분(100g 이상 해당)은 보존식 라벨을 부착 후 업체, 학교(급식실)에서 전용 냉동고에 영하 18℃ 이하 144시간(6일, 휴일 포함) 보관하여야 함

※ 매 납품 시마다 보존식 도시락 1개, 검식용 도시락 1개 납품 : 업체 무상 제공

라. 급식 관련 장부 비치(공급 계약서 및 외부위탁급식일지, 일일위생점검표, 검식일지,

조리원 위생교육자료, 운반자 및 조리원 보건증 비치)

마. 급식 운반자 개인위생 복장 관리 철저 : 위생복, 위생장갑, 위생마스크 착용 후 매일 세척 및 소독

바. 급식 차량은 매일 청소 및 소독 철저

사. 당일 조리한 급식품은 당일 공급을 원칙으로 하며, 매 식사시간에 배식 한 용기 (잔반 포함)는 식사 후 1시간 이내 바로 회수하도록 함

아. 신선도 및 이상 유무 철저히 확인

자. 각종 보험을 통한 사고 보상을 체계화

※ 위 사항들의 책임 및 제언 요청서(이하 제반서류 일체)의 내용을 위반하였을 때는 급식을 맡은 자가 민·형사상의 책임을 짐

II 급식업체 선정방법 및 기준(조리교)

1. 외부운반위탁 급식업체 선정 개요

- 업체 선정 방법 : 2단계 입찰(규격·가격 동시입찰)
 - 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령 제18조제3항
 - 학교급식법 시행령 제11조제1항제1조(업무위탁의 범위)
- 업체 자격 및 계약(업무위탁) 범위
 - 자격: 학교급식법제15조 및 동법시행령 제11조, 식품위생법 제36조, 제37조 및 동법시행령 제21조 제1항에 의한 식품제조·가공업 신고를 필한 업체
 - 업무위탁 범위: 외부운반위탁 급식업체가 조리완료 후, 운송하여 본교 각 교실로 운반하고 잔반처리 및 수거까지 완료 ※교실배식일 경우
 - 입찰 공고일 전일부터 주된 영업소 소재지가 전라북도에 소재(단, 본교까지 운송시간 1시간 이내 업체 권장)

2. 선정 절차

제안서 및 입찰서 제출 공고(G2B) ⇒ 제안서 접수(함열고 행정실) 및 가격서 G2B 제출(업체) ⇒ 제안서 제출 업체를 대상으로 설명회 또는 현장방문 평가 등 실시 후 선정(합계 평균 80점 이상인 업체) ⇒ 가격개찰 실시(적격업체로 선정된 업체) ⇒ 낙찰자결정(예정가격 이하 최저가격입찰자) ⇒ 계약체결

3. 외부운반위탁 급식업체 선정위원회 구성

- 인원: 7~10명(7인 이상 10인 이내 구성)
- 대상: 학교운영위원회 위원, 급식소위원회 위원, 학부모회, 학생 대표 등

4. 위탁급식업체 현장방문 평가 및 심사

가. 평가위원 구성(외부위원 5명 + 교직원 위원 2명=7명)하여 현장방문 평가

실시[붙임1, 2]

- 평가위원 구성: 위원장을 포함하여 7인 이상 10인 이내(외부위원 50%이상 확보 권장)

| 순 | 직위 | 성명 | 직책 | 비고 |
|---|-----|-----|-------------------|----|
| 1 | 위원장 | | 학교운영위원회위원(교원위원) | |
| 2 | 위원 | | 학교운영위원회위원(학부모위원) | |
| 3 | 위원 | | 조리교 학부모위원 | |
| 4 | 위원 | | 조리교 학부모위원 | |
| 5 | 위원 | | 비조리교학교운영위원회위원(교무) | |
| 6 | 위원 | | 비조리교 학부모위원 | |
| 7 | 위원 | | 비조리교 학부모위원 | |
| 8 | 간사 | 전은희 | 영양교사 | |

·공정한 평가를 위하여 계약 관련 공무원(학교장, 행정실장 등)은 평가위원 배제

나. 위탁도시락 급식 업체 자격 조건

- 다음 각 호를 모두 충족하는 자(업체)
- 학교급식법 제15조 및 동법시행령 제11조, 식품위생법 제37조 및 동법시행령 제21조 제1호 의한 식품제조·가공업 신고를 한 자로 관련 법률이 정한 시설을 갖추고 있는 자로서 영업소의 소재지가 전라북도에 소재한 업체

다. 현장방문 평가예정일 : 2025년 5월 중

| 평가예정일 | 장 소 | 내 용 | 비고 |
|---------------|----------|-------------|----|
| 2025. 5. .() | 함열고 회의실 | 제안서 심사 평가 | |
| | 제안서 제출업체 | 현장 방문 확인 평가 | |

※ 납품업체 평가표는 우리학교 위탁급식 운영계획에 의거하여 평가

5. 위탁급식업체 위생점검 요청

- 해당 시청에 의뢰