

2023학년도 학교급식 운영계획(안)

안전 번호	10
----------	----

발 의 일 자 : 2023. 1. 26.

제 안 자 : 학 교 장

담 당 자 : 서 0 0

I. 제안사유

학교급식에 중요사항을 학교운영위원회의 심의를 거쳐 운영함으로써 학교급식이 보다 투명하게 수요자 중심으로 이루어지게 하여 학교급식의 질을 향상 시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민식생활 개선에 기여하고자 함.

II. 관련규정

- 초·중등교육법 제 31조
- 학교급식법시행령제2조(학교급식운영원칙), 제4조(학교급식 운영계획 수립)

III. 주요내용

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 기타

※ 첨부 : 2022학년도 학교급식운영 이행상황 보고

IV. 세부사항

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준에 관한 사항

가. 급식계획

- 학교급식 운영방식 : 직영급식(식당배식)
- 급식대상 : 본교 학생, 교직원, 순회교사 중 희망자
- 급식횟수 및 시간
 - 급식횟수 : 2023.3월 ~ 2024.2월 수업일 중 점심시간(연190일 예정, 학사일정에 따라 변동 될 수 있음)
 - 급식시간 : 12:10 ~ 13:20

나. 구체적 영양관리 기준

본교의 구체적인 영양관리 기준은 학교급식법시행규칙제5조제1항에 의거하여 아래와 같이 실시

구분	에너지(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E.)		티아민(mg)		리보플라빈(mg)		비타민C(mg)		칼슘(mg)		나트륨(mg)		철(mg)	
			평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 섭취량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
본교 평균영양 기준량	592.34	14.14	120.44	172.01	0.24	0.29	0.27	0.33	16.67	21.13	207.68	250.65	927.73	927.73	2.62	3.37

* 비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임.

* 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.

2. 학교급식 운영계획 및 예·결산에 관한 사항

가. 식품안전 및 영양식생활 교육 지도

- 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해증진 및 전통 식문화의 계승 발전을 위하여 학생에게 식생활 관련 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공함 (홈페이지, 소식지활용)
- 매월 식단, 영양량, 식재료 원산지, 알레르기 유발식품 등 정보 제공

나. 위생 및 작업관리

- 학교급식 시설·설비 위생관리, 개인 위생관리, 식재료 위생관리, 작업 위생관리, 급식기기 세척 및 소독, 환경 위생관리 등은 교육인적자원부령이 정하는 「학교급식위생관리지침서」에 의거하여 HACCP시스템을 운영한다.

다. 당류 및 나트륨 저감화 추진

- 필요성 : 나트륨 과잉섭취는 고혈압·뇌졸중·심장질환의 주요 원인이며, 신장질환·위암 등의 발생율을 높이고(WHO), 최근 결식, 편식, 패스트푸드 및 인스턴트 식품을 과다 섭취하고 있어 이에 따른 영양문제가 발생
- 저염식 제공 및 싱겁게 먹기
- 당 함유량이 높은 유산균 음료보다는 흰우유 또는 제철 과일을 제공
- 꾸준한 섭취실태 분석을 통해 단계적으로 나트륨과 당 함량 감소
- 염도계 등을 활용한 식단 개발

라. 급식비의 예·결산에 관한 사항 (학교예결산서 참조)

3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

가. 식재료 원산지 심의

- 가급적 모든 식재료 원산지는 국내산 사용을 원칙으로 하나 부득이 천재지변이나 현저한 가격차 및 기타 수급사정이 원활하지 않은 일부 품목에 대해서는 수입산을 병행 사용하고자 함
- ※ 단, '11년 일본 대지진 이후 방사능 유출 위험이 있는 일본산 식재료 사용은 금지함
- 수입 식재료 구매 및 사용범위

식 품 군	품 목	사 용 사 유
농산물류	고사리, 도라지 등	국내산 수급물량 부족 및 가격차이로 인해 수입산 사용
과일	키위, 바나나, 파인애플 등	학생들의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
공산품류	유지류, 통조림류, 면류, 소스류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
수산물류	동태, 낙지, 오징어, 코다리살 등	국내산 수급 물량 부족 수입산에 의존
가공품	묵류, 유제품, 견과류 등	국내산 원료 부족으로 수입산 원료로 가공한 제품에 의존

나. 식재료의 구체적인 품질기준

- 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하며, 식재료의 구체적인 품질관리 기준은 2022. 11. 24. 개정된 전라북도교육청 학교급식 식재료 품질관리기준[개정] 및 학교급식시행규칙제4조제1항에 의거함 [붙임2]

다. 완제품 승인에 관한 사항

- 학교급식으로 제공되는 식품은 학교급식을 실시하는 학교의 급식시설의 조리실에 조리 하여 제공하여야 함이 원칙이나, 조리실에서 조리 불가능한 제품은 완제품 및 반제품을 구입하여 사용하고자 함(학교급식법시행령제2조제2항 관련)
- 완제품 승인 요청 품목

식 품 군	품 목	사 용 사 유
과일류	귤, 딸기, 사과, 토마토 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
조미료류	간장, 고추장, 된장 등	조리실에서 직접 담거나 제도가 불가능함
조리식품	만두, 미트볼, 스프 등	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
가 공 식 품	절임식품	김치, 단무지, 장아찌 등 조리실에서 직접 조리가 불가능함
	떡류	꿀떡, 떡볶이떡, 절편 등 가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	식빵, 모닝빵, 생지파이류 등 대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 기호를 만족시킬 수 있음
	통조림	참치, 골뱅이통조림 등 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	냉장	햄, 게맛살, 어묵, 두부 등 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	묵류	도토리묵, 청포묵 등 학교급식을 통한 전통음식을 접하게 하기 위함
	알류	간매추리알, 깻달걀 등 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 소면 등 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	소스류	돈까스소스 등 조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	주스류	과일주스 등 비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
유제품	우유, 요구르트, 치즈 등	성장이 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
종실류	땅콩, 밤, 잣, 호두, 은행 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
해조류	김, 건다시마, 건미역 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함

4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

- 관련 : 학교급식 전문식품군 분류 및 계약방법 변경{인성건강과-36031(2013.12.20.)}
- 식재료 공고 및 계약방법 : 식재료 전자조달시스템(eaT 시스템) 사용
- 학교급식 조달 주기 : 1개월 단위

가. 소액수익 (2인이상 입찰방식)

1) 대상 식품군

식 품 군	품 목
공산품류	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 조미료류 : 간장, 고추장, 된장, 참기름, 콩기름, 식초, 가루 등 ◦ 조리식품 : 미트볼, 새우튀김, 스파게티, 스프, 감자튀김 등 ◦ 가공식품 : 김치류, 떡류, 빵류, 햄, 게맛살, 어묵, 두부, 등 ◦ 유 제 품 : 요구르트, 유제품 등 ◦ 종 실 류 : 땅콩, 밤, 잣, 호두 은행, 아몬드 등 ◦ 해 조 류 : 김, 건다시마, 건미역, 미역줄기, 청각 등
수산물류	◦ 어 패 류 : 고등어, 삼치, 장어, 바지락, 게, 새우, 오징어 등
육 류	◦ 육 류 : 쇠고기, 돼지고기 등
가금류	◦ 가 금 류 : 닭고기, 오리고기, 계란, 육가공품 등
채소류	◦ 채소류 : 가지, 근대, 오이 등
김치류	◦ 김 치 류 : 배추김치, 열무김치, 갓김치, 백김치 등

2) 계약대상자(낙찰자) 결정방법

추정가격기준	계 약 대 상 자 결 정
2천만원 이하	예정가격대비 제출된 견적가격이 90%이상으로 견적서를 제출한 자 중 최저가격으로 제출한 자
2천만원 초과 5천만원 이하	예정가격대비 제출된 견적가격이 87.745%이상으로 견적서를 제출한 자 중 최저가격으로 제출한 자

나. 학교급식지원센터(eaT 시스템) 이용-익산시 학교급식지원센터

1) 대상 식품군

식품군	품 목
기타류	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 친환경쌀류 : 일반미, 수수, 찰쌀, 울무, 들깨, 검정깨 등 ◦ 우수농산물류 : 상추, 감자, 시금치, 사과, 배 등 ◦ 로컬푸드류 : 두부, 고춧가루, 참기름, 김치 등

5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항

-2023년 학생급식비 3,700원 / 전액 국고 부담

2023학년도	학생(무상급식)	교직원	비 고
식 품 비	2,850	5,070	급식비 3,700원중 인건비 450원 교육청 관리
운 영 비	400		
인 건 비	450		
급식비소계	3,700	5,070	
친환경농산물	350		
우수농산물	210		
합 계	4,260		

※ 교직원 급식비 산출근거

- 중학교 학생급식비(5,070원)를 초과하여 정수를 권장함(관련: 학교급식 기본방향)
- 교직원 급식비분은 식품비, 운영비로만 급식운영
 - 중학생급식비에 친환경쌀, 친환경농산물, 우수농산물 지원금 등을 추가하여 정수함
- 추후 교직원 급식비는 무상급식비 변동시 공문에 의거하여 조정하도록 함

6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항

- 급식시니어 봉사자, 학부모모니터링 활동자 등 학교에서 필요한 인력에 한해 지원제공

7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

- 학교급식 학부모 모니터링 활동
 - 가. 목 적 : 식재료 납품 검수 현황 및 급식점검 사항을 급식운영 전반에 적극 반영, 개선하여 질 높은 급식이 되도록 노력함(코로나19 방역수칙에 따라 운영할 예정)
 - 나. 대 상 : 희망학부모
 - 다. 활 동 : 식재료 검수 참여, 검수 후 당일 조리실 위생상태(청소, 소독) 점검

8. 학교 우유급식 실시에 관한 사항

- 우유급식기간 : 2023. 3. ~ 2024. 2.
(코로나19로 인해 유상우유 공급은 변동될 수 있음)
- 우유급식대상자
 - 일반우유 : 희망하는 학생 및 교직원

- 무상우유 : 국민기초생활 보장법에 따른 교육급여 수급자 가구 등
- 급식대상우유 : 국내산 원유 100%(일반 흰우유, 강화우유, 저지방우유)
- 급식우유 용량 : 200ml (단, 저지방 우유는 180ml 이상도 가능)
- 우유공급 : 주5일 (현장학습, 운동회 등은 학교 우유 급식일에서 제외)

9. 기타

- 교직원의 경우 장기 출장 등으로 비급식일수가 연속 3일 이상인 경우 해당일수에 대하여 환불 조치하되, 사전에 행정실로 통보할 경우 급식비를 환불한다.

2022 학교급식 운영결과 이행상황 보고

1. 학교급식 운영전반

○ 급식횟수 : 2022. 3. 2. ~ 2023. 2. 10. (총187일)

○ 학교급식 위생관리 현황 점검

-점검기간 : 총2회(상반기 1회, 하반기 1회)

-점검기관 : 익산교육지원청 및 자체점검

-점검결과 : 상반기-A등급, 하반기-A등급

2. 급식예산 사용 현황

2022년 학교회계 결산서에 의함

3. 각종 안전성 검사 실시

가. 조리용구 미생물검사 실시

실시	검사기관	검체명	의뢰항목		판정
			대장균(기준:음성)	살모넬라(기준:음성)	
상반기	전라북도 보건환경연구원	칼	음성	음성	적합
		도마	음성	음성	적합
		식기	음성	음성	적합
		행주	음성		적합

나. 급식소 정기 방역소독 실시

○ 연 5회 실시

4. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원 현황

○ 학부모 모니터링 활동 : 학부모 모니터 위원 위촉(코로나19로 인해 활동 중단)

5. 급식 만족도 조사 실시

-조사기간 : 2022.11.1. ~ 22.11.3.

-조사대상 : 4~6학년 1개반씩

-통계분석 결과 학교 홈페이지에 게시

6. 기타

○ 학교급식에 HACCP제도 적용을 통한 안전하고 위생적인 급식 실시

○ 조리종사원 산업안전 및 위생교육 : 매월 1회 실시

○ 학교홈페이지 정보제공 :식재료 원산지, 영양표시, 알레르기 식품 표시제 운영

학교급식 식재료의 구체적인 품질관리 기준

< 학교급식법시행규칙제4조제1항관련 >

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 인증받은 유기식품등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약농수산물등
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리·이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 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 상응하는 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 조리에도 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 냉동수산물 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 축산물 가공품

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.

□ 학교급식 식재료 품질관리기준 내용

구 분		학교급식법 기준	전라북도교육청 기준
농산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ■ 원산지표시(표시대상에 한함)된 것 ■ 인증 유기식품등 및 무농약농산물, 농산물표준규격 “상” 이상, 우수 관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시등록 농산물 	<p>[신규]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 도내(지역)산 무농약이상 친환경 농산물 사용 확대 <ul style="list-style-type: none"> · 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	
축산물	공통기준	■ 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장 및 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 것	<p>[동일]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 쇠고기 : 등급판정 결과 2등급 이상 한우 및 육우 <p>[신규]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용 권장 ※무항생제 유정란은 등급판정에 관계없이 사용 ■ 도내산(지역산) 축산물 우선 사용 권장
	쇠고기	■ 등급판정 결과 3등급 이상 한우 및 육우	
	돼지고기	■ 등급판정 결과 2등급 이상	
	닭고기	■ 등급판정 결과 1등급 이상(권장)	
	계란	■ 등급판정 결과 2등급 이상(권장)	
	오리고기	■ 등급판정 결과 1등급 이상(권장)	
수산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1) 원산지 표시된 것 ■ 2) 품질인증품, 지리적표시등록 수산물, 상품가치가 “상” 이상의 것 	<p>[신규]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 수산물 우선 사용 권장 ■ 방사능 검사 결과 부적합한 수산물 사용 금지 <ul style="list-style-type: none"> · 도교육청 주관 방사능검사 홈페이지 공개(부적합 결과 별도 안내)
	3)전처리 수산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 일반사항 2)에 해당되는 품목으로서 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 등록한 생산가공시설 및 식품안전관리기준을 적용하는 업소로서 어류연체류 식품제조가공업소에서 처리된 것 ■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 표시된 것 	
	수입 수산물	■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 2) 및 3)에 상당하는 품질을 갖춘 것	

구 분	학교급식법 기준	전라북도교육청 기준
가공식품	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4) 전통식품, 산업표준 적합 인증품, 지리적표시 등록품, 품질인증품, 식품안전관리인증기준 적용업소 생산품, 영업등록된 식품제조·가공업소 생산품, 위해요소중점관리기준 적용업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품, 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물가공품 ■ 김치완제품은 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소 생산 제품 ■ 수입가공식품은 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 4)에 해당하는 품질을 갖춘 것 ■ 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것 	<p>[신규]</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 유전자변형표시 가공품 사용 금지 ■ 도내(지역)산 비유전자변형 원재료 가공품 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> · 지역산원재료 농산물 가공품(간장, 고추장, 된장, 청국장, 두부, 조청, 현미유 등) 우선 사용 ■ 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> · 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철식품을 이용 · 식품첨가물(보존료, 산화방지제, 표백제, 착색료, 착향료, 감미료, 안정제, 향미증진제 등)을 사용하지 않은 제품을 우선 사용
예외사항	<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 ■ 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음 	<p>[변경]</p> <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 <ul style="list-style-type: none"> · HACCP시스템 적용 작업장으로 지정 받은 업체가 학교 소재 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 등급 기준은 원칙대로 적용한다.

□ 전라북도교육청 학교급식 식재료 품질관리 기준

- **[신규]** 「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항(별표2)의 표에서 정하지 않은 식재료에 대한 식재료품질관리기준

구분	식재료 품질관리기준
농산물 (無잔류농약)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 도내(지역)산 무농약이상 친환경농산물 사용 확대 <ul style="list-style-type: none"> · 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
축산물 (無항생제)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> ※ 무항생제 유정란은 등급판정에 관계없이 사용 ■ 도내(지역)산 축산물 우선 사용 권장
수산물 (無방사능) (無후쿠시마 원전(原電)오염식재료)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 수산물 우선 사용 권장 ■ 방사능 검사 결과 부적합한 수산물 사용 금지 <ul style="list-style-type: none"> · 도교육청 주관 방사능검사 홈페이지 공개 (부적합 결과 별도 안내)
가공식품 (無합성첨가물) (無유전자변형)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유전자변형표시 가공품 사용 금지 ■ 도내(지역)산 비유전자변형 원재료 가공품 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> · 지역산원재료 농산물 가공품(간장, 고추장, 된장, 청국장, 두부, 조청, 현미유 등) 우선 사용 ■ 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> · 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철식품을 이용 · 식품첨가물(보존료, 산화방지제, 표백제, 착색료, 착향료, 감미료, 안정제, 향미증진제 등)을 사용하지 않은 제품을 우선 사용