

[붙임2-1]

학교급식 위생·안전점검표(조리교)

[학교 관리번호 : 121]

1. 학교 현황

김밥볶음밥, 일갈이된장국, 치즈순살불닭, 보리과자, 배추김치, 해물미역국

학교명	설립별	학교장명	학급수	학생수	교직원수	집단급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양 (교)사 (성명)	조리사 (성명)	조리원		기타 (급식보조 영양실무사)	계
									교특	자체		
전주한일고	사립	조락진	30	823	73	제2002-0478878호	박효선	유정훈		11	1	14

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 일수	급식형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	
67	872	502	1441	7	0	()	좌석수 380			먹는물 현수/121

3. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

4. 점검결과 : (A)등급

학교급식 법령 준수사항	직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 등

5. 지도 권장 사항 및 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

지도 및 권장사항	우수(모범) 사례 및 특이(건의)사항
	조리교 : 먹는물 위생 관리 : 12.20 ~ 13.25

점검일자 : 2020. 8. 10.

점검자 : 소속) 전주교육지원청 직급) 주 무 관 성명) 이 경 훈 이경훈
 점검자 : 소속) 전주교육지원청 직급) 성명)
 확인자 : 소속) 전주한일고 직급) 영양사 성명) 박효선 박효선
 확인자 : 소속) 전주한일고 직급) 행정실장 성명) 오승권 오승권

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
작업 위생	9. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부?	60cm이하 에서 식품취급 (운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	3	
	10. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	3	
	11. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인 지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법(실온 방치 등)으로 해동하는 경우	3	
	12. 해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부	재냉동 및 재사용 여부	3	
	13. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부	CCP4 충분한 세척 및 소독 미실시	3	
	14. 가열조리 식품의 중심부가 74℃(패류는 85℃)이상에서 1분이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	CCP4 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시	3	
	15. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부	CCP5 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	0	
배식 및 검식	16. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 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	
	17. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부?	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	3	
세척 및 소독	18. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	3	
	19. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 방역필증을 비치하는지 여부	정기방역을 미실시 한 경우	3	7.24 6.26 5.24

4.29 12.23
7.31
2.24

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	평점
시설 관 리	27. 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 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 보통 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)	2
	28. 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 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1
	29. 조리원 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리 상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리원 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리 상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1
	30. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온도, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	31. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	32. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태는 적정한지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	33. 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 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1
	34. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가 항목 : 5개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가 항목	평가 점검내용	평점	비고
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 · 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 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. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에 개선하였는지 여부 · 현장지도 사항에 대한 확인평가 시 이행하지 않아 문서로 통보 받았음에도 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) · 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외		
	4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부 · 학교급식 관련 식품위생법, 산업안전보건법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) · 지난번 점검 이후의 내역 반영		
	5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부 · 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우 (감점 10점) · 지난번 점검 이후의 내역 반영		