

2020학년도 학교급식 운영 계획

I. 2019년도 학교급식 운영 계획 이행사항 보고

■ 개 요

· 급식수요자의 급식에 관한 알권리 및 원활한 급식운영을 위하여 학부모 및 학생들에게 2019년도 급식이행 상황을 공개하고 2020학년도 급식운영에 참고하고자 학교급식 운영 실시 결과 이행 사항을 공개함.

1. 학교급식 일반

급식유형	급식기간	급식대상	연간급식일	급식비(원)	비고
농촌형	2019.3.2. ~ 2020.1.8.	회현 유치원 회현,오봉 1- 6학년 회현,오봉 교직원	회현초 187일 오봉초 184일	유치원 : 2,400 학 생 : 2,600 교직원 : 3,800	※ 무료급식비재원 자치단체지원 50% 교육특별회계 50%

2. 학교급식 영양관리 및 운영

- 학교 홈페이지 및 급식게시판에 식단의 칼로리 및 식재료 원산지게시
*적용대상: 쌀, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 오리고기 및 그 가공품, 배추김치, 수산물 (넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어(민물장어), 낙지, 갈치, 명태, 고등어, 오징어, 참조기, 꽃게)의 원산지 공개
- 농수산물의 원산지표시에 관한 법률 및 시행령 제 3조(원산지의 표시대상)
-알레르기정보 - ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 (굴,전복,홍합 포함)식단에 공개
- 영양교육 및 급식관련교육 등 급식 관련 자료 홈페이지 게시, 월 1회 식단표 및 영양 교육자료 안내장 발송(학생, 학부모, 교직원 등)
- 학생의 급식 만족도 조사 실시 결과 공개
: 연 1회 실시, 학교홈페이지에 결과를 게시하여 학교급식운영에 적극 반영
- 당류저감화 실천 : 설탕을 줄이고 사과,파인애플등의 과일을 이용한 식당제공
- 나트륨 저감화 실천 : 국물있는 식단 제공시 염도계를 사용 (권고염도 0.6%~0.7%)
- 급식시간을 이용한 편식교정 및 잔반줄이기를 위한 ‘수요일은 다 먹는 날’ 실시
- 급식비 사용비율 공개 : 학교 홈페이지를 통해 년 2회 공개

3. 학교급식 위생 및 안전관리

- HACCP 적용한 학교급식 위생관리 실시
- 조리종사원의 월 1회 이상의 위생교육 및 평가실시
- 급식실 연 5회의 급식시설 소독 및 방역소독실시
- 조리종사자의 연 2회의 보건증 실시
- 급식기구 세균검사 및 한우감별 유전자검사 : 각 년 1회
- 급식품 식재료 대면 복수점검 실시
- 축산물품질평가원에 의한 등급판정서조화로 축산물등급판정확인서를 이용한 육류검수
- 학부모 모니터링 실시 : 급식품 식재료 검수, 급식실 위생점검, 검식활동
- 학교급식 운영평가 및 위생·안전점검 실시 : 연 2회(군산교육지원청 점검)
- 학교급식 합동 위생점검 실시 : 연 2회(도,시군,교육지원청, 식약청, 소비자감시원 합동 점검/신학기위주 불시점검)

II . 2020학년도 학교급식 운영 계획

□ 제안 목적

- 학교급식을 통한 학생 심신의 발달을 도모하고 효율적인 투자로 학교급식 운영의 내실화에 기여

□ 관련규정

- 초·중등교육법 제 31조
- 학교급식법 시행령 제2조
- 2019학년도 학교급식 기본방향(전라북도교육청)
- 2020학년도 학교급식 기본방향(전라북도교육청) 시달시 변경가능.

□ 안건 1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

급식운영방식	급식대상	급식횟수(예정)	급식시간	비 고
직영, 공동조리	회현초 유치원 회현초, 오봉초 학생 및 교직원	주 5회(월~금) 연간 190일이내	수업일의 점심시간 12:10~13:00	회현 189일 오봉 174일

※수업일의 점심시간 - 학교급식법 제 4조 제 2호에 근거함.

※급식일수는 학교교육과정 운영에 따라 차이가 있을 수 있음. (현장학습, 수련활동 등)

2. 영양기준량 설정

1) 본교 영양기준량(학교급식법 시행령 제5조 제1항 관련)

구분	학 년	에너지 (kcal)	단백 질 (g)	비 타 민 A (R . E .)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(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		467	6.7	70	100	0.14	1.17	0.2	0.24	10	13.4	134	200	1.7	2.4	900	900
남 자	초등 1~3학년	534	8.4	97	134	0.20	0.24	0.24	0.30	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0	900	900
	초등 4~6학년	634	11.7	127	184	0.27	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0	900	900
	교직원	800	18.4	174	250	0.34	0.4	0.44	0.5	25	33.4	194	234	2.7	3.4	1300	1300
여 자	초등 1~3학년	500	8.4	90	134	0.17	0.20	0.20	0.24	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0	900	900
	초등 4~6학년	567	11.7	117	167	0.24	0.27	0.27	0.30	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0	900	900
	교직원	634	15	150	217	0.3	0.34	0.34	0.4	25	33.4	194	234	3.7	4.7	1300	1300
기준량		573	11	113	162	0.23	0.27	0.26	0.33	16.9	22.7	182	245	2.7	3.6	955	955
영양기준량		623 기준량 ± 10%	13.0	137.5		0.25		0.30		19.8		213		3.2		955	

※ 영양기준량 계산방법 : 총기준량 = (각기준량 × 인원수) ÷ 총인원수

(단, 특별식 제공시에는 기준열량을 초과할 수 있다.)

2) 식단계획

- ① 공동조리교 특성을 고려하여 배달이동 급식과 음식잔반량을 감안 하고, 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용 함.
- ② 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하며 학생의 영양기준에 의하여 작성하되 식단의 다양화를 위하여 본교는 학교급식법 기준량의 범위내에서 조정하여 식단을 작성하며, 학생들의 기호도가 높은 튀김류(탕수육, 닭튀김, 닭강정 등)는 ±20%로 조정하여 식단을 작성함.
- ③ 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 비율이 각각 55~70%:7~20%:15~30%가 되도록 함.
- ④ 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 함.
- ⑤ 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 함.
- ⑥ 전통 식문화의 계승·발전을 고려하여 식단을 작성함.
- ⑦ 곡류, 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류, 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용하여 식단을 작성하며, 시장조사를 통한 자연식품과 계절식품을 이용하여 경제적인 식단이 되도록 함.
- ⑧ 학생의 기호도를 반영하여 조리방법을 연구 할 것.
- ⑨ 화학조미료는 사용하지 않고, 천연 조미료(멸치, 다시마, 건새우등)를 사용하여 음식고유의 맛을 내도록 함.
- ⑩ 염분, 당류, 유지류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않고 당류 및 나트륨의 저감화를 위해 노력함.

□ 안건 2. 학교급식비 운영 계획 및 예산에 관한 사항

1. 급식단가

급 별	급 식 비 내 역							계	세입출처
	식 품 비 (%)	운 영 비 (%)	인 건 비 (%)	급식비	친환경농산물(쌀포함)	우수농산물	지역가공품		
유치원	2,080	250	270	2,600	245	100	80	3,025	교육청지원
	(80%)	(9.6%)	(10.4%)		70g				
회현초	2,260	250	290	2,800	256	100	80	3,236	지자체 및 교육청지원
	(80.7%)	(8.9%)	(10.4%)		80g				
오봉초	2,950	250		3,200	256	100	80	3,636	교육청지원
	(92.2%)	(7.8%)			80g				
교직원	3,350	700		4,050				4,050	수익자부담
	(82.7%)	(17.3%)							

▶ 교직원 급식비에서는 식품비와 운영비만 편성하도록 지침 시달.

2. 급식비 편성 및 지원내역

	초등	중학생	교직원	비고
무료급식비 (인건비포함)	2,800원	3,500원	4,050원(유상) 100%수익자부담	교직원 급식비는 중학교 학생급식비 4,041원(급식비3,500+ 지원비 541원)을 초과하여 징수하여야 하므로 2020년 교직원 급식비는 250원 인상하여 4,050원을 징수함.
친환경농산물 (친환경쌀포함)	256원	361원		
우수농산물	100원	100원		
지역가공품(신규)	80원	80원		
계	3,236원	4,041원		

* 교직원급식비 관련 : 2020년 교특회계 본예산급식사업 주요사항 알림에 의거하여 교직원 급식비는 중학교 학생급식비를 초과하여 징수하여야 함.

3. 공동관리 운영

- 회현초등학교에서 조리하여 오봉초등학교로 운반하여 공동급식을 실시한다.
- 비조리교 급식비는 급식비의 효율성 집행을 위해 조리교에 일괄 교부된다.
- 조리교는 비조리교와 공동협의체를 구성하여 학년 초 급식운영계획 시 학사일정(근로자의 날, 재량휴업일, 방학일, 졸업식 등)을 합의하여 급식실시에 차질이 없도록 한다.
- * 급식 종사자가 조리교의 비근무일인 재량휴업일 등에 비조리교의 학사일정 상 급식을 실시함으로 인해 근무를 할 경우 급식종사자 1일당 인건비의 1.5배는 비조리교에서 부담한다.

- * 조리교 기준 급식종사자의 정상근무일 외 비조리교가 급식을 실시하여 급식종사자 지원 인건비 290일을 초과할 경우에는 초과 인건비분을 비조리교에서 부담한다.
- * 무상급식지원 일수를 초과하는 학교는 자체적으로 급식비 예산을 확보해야한다.
(※ 초등학교 - 교육지원청에 신청한 급식지원일수, 유치원 - 180일)
- 비조리교의 급식관련 시설 및 수리등 급식운영에 필요한 자체 예산을 세워 운영한다.
(※ 관련: 2019.학교급식기본계획)
- 비조리교는 급식인원과 비급식일을 급식하는 달 전월 20일전에 조리교 식생활관에 알려 식단에 반영할 수 있도록 한다.
- 비조리교는 반드시 급식업무담당자를 지정하여, 서류 및 공문서등은 자체관리를 할 수 있도록 한다.(특히. 보존식냉동고관리, 급식일지, ccp(ccp5c, cp2c 등)를 작성 후 비치)

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

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

1) 식재료 품질관리 기준

- ① 가급적 모든 국내산 식재료 사용을 원칙으로 하되, 가격차이가 많이 나거나 수급이 원활하지 못한 일부품목에 대해서는 제한적으로 수입산 식재료를 사용하고자 함.
- ② 대상품목

구 분		식재료 규격 관리 기준				
농산물	일반사항	◦ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)				
		◦ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준규격(상품가치)가 “상” 등급 이상				
		◦ 국내산 : “국산 ” 또는 “시·도명” 이나 “시·군·구명”				
		표 시 사 항				
	표준 규격품	등급		품 종		
		산지		무 개(개수)	6g(개)	
		◦ 수입산 : “수입국가명”				
	쌀	◦ 수확연도가 1년 이내				
김치	◦ 배추, 고춧가루포함 주 · 부재료 모두 국내산 사용(상수도 사용) ◦ 위해요소중점관리기준을 적용한 업소에서 생산한 제품 ◦ 전통식품 품질인증 업체(지사투찰불허)					
전처리 농산물	◦ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급방법 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)					
수입농산물	◦ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합					
축산물	공통사항	◦ 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 또는 작업장 (축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물				
	쇠고기	◦ 육질등급 2등급 이상 한우				
	돼지고기	◦ 육질등급 2등급 이상				
	닭, 오리고기	◦ 품질등급 1등급 이상(등급제도 전면시행 전까지 권장사항임)				
	달걀	◦ 유통기한 표기, 1등급 이상(등급제도 전면시행 전까지 권장사항임)				
	수입축산물	◦ 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련법령에 적합				

구 분		식재료 규격 관리 기준
수산물	일반사항	◦ 원산지 표시
		◦ 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상” 이상
	전처리 수산물	◦ 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산·가공처리(세척, 선별, 절단 등)한 것
		◦ HACCP 의무 시행과 일본산 수산물 전면사용 금지
	수입수산물	◦ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리하기 전 식재료의 품질 <원산지, 품질등급, 생산연도>, 내용량, 보관 및 취급방법)
가공식품 및 기타		◦ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합
		◦ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품
		◦ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
		◦ 식품위생법에 따라 영업신고 된 업소에서 생산된 가공식품
		◦ 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

③ 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수사항

- 표시대상 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양<염소 등 산양 포함> 및 그 가공품, 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀<쌀 가공품을 포함, 찰쌀, 현미 및 찰쌀 포함>, 배추김치 원료인 배추와 고춧가루, 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩<콩 가공품 포함>, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게 및 참조기<가공품 포함>, 조리하여 판매·제공하기 위하여 수족관등에 보관·진열하는 살아있는 수산물
- 표시방법 : NEIS 급식시스템 출력기능 활용, 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간식단표는 교실 또는 식당입구 등에 게시

2) 완제품 사용승인

- ① 완제품의 범위 : 학교 조리실에서 조리·가공하지 않고 학생들에게 제공하는 식품
- ② 완제품의 기준
 - 천재지변이나 단전, 단수, 파업 등으로 학교조리실에서 자체조리가 불가능하게 될 경우
 - 품목제조 허가를 받은 식품으로 용기 포장 보존방법이 식품위생법의 규정에 적합한 식품
 - 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품
- ③ 품목별 상세내역

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상 요구르트 등	성장기 학생들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함.
떡류	경단, 각종시루떡, 절편 떡국떡, 떡볶이떡 등	학생들의 선호도도 높고 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
빵류	식빵, 모닝빵, 햄버거빵, 케익 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 학생들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 학생들의 기호를 만족시킬 수 있음
과일류	귤, 딸기, 포도, 사과, 토마토, 배, 키위, 등	비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
김치류	배추김치, 총각김치, 깍두기, 갓김치, 백김치 등	대량조리 및 숙성시설 및 기구 부족으로 직접 조리에 어려움이 많음.
통조림류, 케찹소스류	딸기잼, 케찹, 소스류, 참치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
김류	조미김, 김파래자반, 부각 등	학생들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리하여 배식하는데 어려움이 있음.
음료류	과일쥬스, 전통음료(식혜) 과일농축액 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
젓갈류	오징어젓갈, 새우젓, 낙지젓갈 등	숙성시설 및 부족으로 직접 조리에 어려움이 많음.
장아찌류	단무지, 오이피클, 무장아찌, 울외장아찌 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함.

3) 수입산 식자재의 구입 및 사용범위

구 분	종 류	비 고
건어물	가다랭이포, 쥐취포, 쥐어채, 건오징어채, 북어채, 황태 등	재료를 수입, 국내가공 형태의 제품이 대부분임
냉동생선 기타수산물	민어, 가자미, 동태, 반건태, 꽁치, 대구, 갈치, 임연수, 참치, 장어, 꽃게, 새우, 낙지, 대합, 염장해파리, 명란젓, 날치알 등 -일본산 수산물 전면 사용금지	국내산 수급물량 부족 및 주로 원양산 및 수입산에 의존하고 있는 실정
채 소	나물류(고사리, 도라지, 숙주나물, 콩나물 등) 버섯류(목이버섯, 석이버섯 등) 마늘쫑, 아보카도, 계피껍질, 당호박 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
과 일	바나나, 파인애플, 오렌지, 키위, 레몬, 건포도, 석류, 망고, 체리 등	학생의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
캔 류	스위트콘, 파인애플, 토마토피레, 토마토페이스트, 홀토마토, 죽순, 후르츠각데일, 오이피클, 참치, 강낭콩, 완두콩, 그린빈 등	재료를 수입하여 국내에서 가공한 형태의 제품이 대부분임
병 류	핫소스, 굴소스, 레몬농축액 등	
면 류	스파게티면, 당면, 파스타 등	
분 류	밀가루, 전분, 튀김가루, 부침가루, 도너츠가루, 핫케익가루, 핫도그가루, 카레가루, 하이스가루, 후추가루, 파슬리가루 등	
가공식품	청포묵, 도토리묵, 참기름, 고추장, 된장, 간장 등	
향신료	월계수잎, 정향, 통후추, 산초, 허브가루 등	

□ 안건 4. 식재료의 등의 구매방법 및 업체선정기준에 관한 사항

1. 급식 식재료 조달방법

- 지방계약법, 동법시행령, 동법시행규칙, 학교식재료구매방법 개선방안(교과부) 『전라북도교육청 전자조달 지침』에 의거 전자조달시스템의 식재료 전용 구매시스템의 전자경쟁입찰을 통하여 업체선정 및 발주를 온라인으로 처리하고 계약을 체결함.(※ 2011년 3월부터 의무 실시)

2. 학교급식 전자조달 운영기관

- 한국농수산식품유통공사, 학교급식 전자조달 시스템 <http://school.eat.co.kr>
(생산물배상책임,공급업체소독,직원건강검진,차량별등록증 및 보험증권 등 급식납품업체 관리)

3. 계약방법

- 학교급식 전자조달 시스템을 이용 **소액수익에** 의한 계약실시 (예정가격 대비 90%이상 제출자 중 최저가격 낙찰)
- 친환경쌀 및 친환경농산물은 군산시학교급식지원센터를 통한 **수의견적**
- 학교급식 조달주기 : “월” 단위
- 재공고시에도 유찰될 경우 급식 일정을 감안하여 수의견적으로 진행

4. 대상 품목

- 1) 대상 식품군 : 식품군류 전체(농산물류,공산품류,수산물류,육류,가금류,김치류,기타류)
 - 2) 식품군 분류
 - 농산물 잡곡 공산품류, 육류, 가금류, 수산물류, 김치류, 친환경농산물류, 친환경쌀류, 친환경일반 가공품류등으로 업체군 구분
- ※ 학교 여건(학생수 감소로 인한 식재료 구입량 감소 등)에 따라 식품군 통합이나 분할이 가능하며, 단가가 고정되어 있거나 부득이한 사유로 전자견적거래가 불합리한 물품인 경우 필요 시 수의견적 가능(떡류, 빵류, 유제품류 등)

5. 급식입찰 참여제한 급식공급업체

- 1) 관내 급식학교에 부적격 식재료를 납품하여 교육지원청 또는 관내 초·중·고등학교 등 유관 기관에 적발되어 부적격 납품업체로 통보된 업체는 제한 함
(※ 위반업체로 통보된 업체는 행정처분을 받지 않았더라도 입찰을 제한 함)
- 2) 기존 본교 급식품 납품 시 반품확인서 월2회 이상 제출한 업체는 제한 함
- 3) 계약내용을 잘 이행하지 아니하여 본교에서 서면으로 통보된 업체는 제한 함

※ 학교급식기본계획에 명시된 식재료 부정 공급업체 제재에 따름.

□ 안건 5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항

1. 급식비 징수 및 반납

- 1) 급식비 징수

- 매월 스쿨뱅킹으로 기한 내에 납부한 교직원에 한하여 급식실시(주 1회 이상 정기적으로 식사를 하는 순회교사나 방과 후 교사에게도 근무해당일의 급식비를 징수함)

2) 급식비 반납기준

- 교직원 중 출장, 연가 등으로 인한 급식비 반납은 급식일수가 연속 5일 이상인 경우 해당 일수에 대하여 반납 조치한다.

(단, 식품구매를 위한 품의 전에 사전 통보가 된 경우는 5일 미만이라도 반납)

2. 급식비 면제 대상 및 관련규정

1) 제안이유

- 학교급식법시행령 제8조, 학교급식법시행규칙 제6조, 학교급식위생관리지침서 규정에 의거 하여 식단의 위생 및 안전을 위한 조리자 및 검식자(영양(교)사), 식중독 발생 시 원인규명을 위한 보존식, 급식현장 점검 및 개선방안을 위한 학교급식 학부모모니터요원 등은 급식비를 면제하여야 하나, 학교급식 생산에 따른 수입이 없으므로 자체 감면한다.

2) 급식비 면제 및 관련규정

- 식중독 발생 시 원인규명을 위한 1인 분량의 보존식.
(학교급식법시행규칙 제6조, 식품위생법 제88조)
- 식단의 위생 및 안전을 위한 1인 분량에 대한 검식(학교급식법 시행령 제8조 2항)
- 급식현장점검 및 개선방안을 위한 학교급식 학부모모니터요원(학교급식기본계획)
- 업무특수성을 고려한 학교급식종사자 또는 급식전담인력(인성건강과-33459(2018.12.31.))

3. 급식비의 항목변경 지출 건

- 예산에 따른 운영 시 식품비는 식품비 명목으로만 지출가능하며, 식품비 부족 시 다른 항목(예, 급식운영비)에서 사용 할 수 있도록 한다

□ 안건 6. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 학교급식소위원회 구성 및 역할

1) 제안 이유

- ① 학교급식에 관한 중요한 사항 심의와 학부모의 급식참여활동이 합리적이고 효율적으로 이뤄지기 위함.
- ② 납품검수를 철저히 하여 투명하고 규격화된 식품의 원활한 공급과 위생 및 청결을 최우선으로 하여 양질의 식품을 학생들에게 공급하기 위함.

2) 급식소위원회 구성인원 : (4~6명)

- ① 인원 : 학교운영위원회위원과 학교구성원(교직원, 학부모) 중 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자(학교운영위원이 아닌 자는 학교운영위원회 심의 후 활동)
- ② 구성 : 학교운영위원 1명, 교원위원 3명, 공동조리교위원 1명, 간사(영양사) 1명

3) 2019년 학교급식소위원회 명단

순	구분	위원	비고
1	위원장	회현초 교장	
2	부위원장	회현초 행정실장	
3	위원	회현초 교무부장	
4	위원	오봉초 행정실장	
5	위원	회현초 운영위원장 (학부모 운영위원)	
6	간사	회현초 영양사	

※ 위원은 구성 현황의 해당직종의 자로 인사이동 및 발령이 있을시에도 해당직의 자가 당연히 공동급식관리소위원회 위원이 됨.

4) 활동내용

① 급식납품의 검수활동

- 식품검수활동은 학부모 모니터링 요원과 함께 위생적인 환경에서 식품의 신선도, 원산지 중량 등을 확인해야 하며 점검표를 작성한다.

② 기타급식에 관한 중요사항을 심의하여 학교운영위원회 전체 회의에 보고한다.

③ 임기 : 운영위원회 임기와 동일하게 2년으로 한다.(급식소위원회 규정)

2. 학교급식 모니터요원 구성

- 1) 역 할 : 안전한 양질의 식품을 납품할 수 있도록 식재료 납품 현장 점검
- 2) 인 원 : 공동급식 소위원회 및 학부모 중에서 학교급식에 관심이 있는 자
- 3) 구성방법 : 모니터링 요원 안내장을 각 가정에 배부 후 신청서를 받아 선정 또는 학교교육 과정 설명회 개최시 신청 받아 구성
- 4) 활동내용 : 식재료 검수 참여, 검수 후 당일 조리실 위생상태 점검 및 검식

□ 안건 7. 학교우유 급식에 관한 사항

1. 목 적

- 학교우유급식을 통한 국민 식생활개선 및 체위향상 (칼슘과 철분섭취량 충족)

2. 근 거 : 축산법 제3조 및 낙농진흥법 제3조

1) 세부실시 계획

(1) 우유급식기간 : 2020년 3월 ~ 2021년 1월

(2) 우유급식대상자

① 일반대상자 : 희망학생 및 희망 교직원

② 무상우유 대상학생 선정 절차

- 무상우유대상자 : 교육부에서 통보 받은 학생을 우선으로 학생복지심사위원회를 통해

지원대상자로 선정(배정인원은 추후 공문으로 통보됨.)

- 무상우유지원 일수 : 250일 내외/연간(방학 중 포함)

(3) 급식품목 : 백색시유 200ml(강화우유, 저지방우유도 200ml 가능함)

- 지원 단가 : 430원/개(2019년 예정) 우유 값 인상 시 인상분 적용.

- 유제품 및 가공우유를 주 1회 이내에서 제한 적으로 급식 가능

(4) 우유급식비 징수 : 전액 수익자 부담.(단, 무상우유급식 대상자 제외)

-최고가 430원/개(2020년 예정), 입찰결과에 따라 달라질 수 있음.

-우유급식비는 상,하반기 2회로 징수함. 전출이 발생한 경우에 우유비 반납이 가능하며, 전입 이외에 추가로 우유를 희망할 경우에는 매월 말일에 신청서를 받아 다음달 1일부터 적용함.

- 우유 희망자 조사는 연 1회 실시 후 1년간 운영 함.

(5) 학교 우유급식 실시 여부 : 학교운영위원회에서 심의하여 결정

(6) 우유 업체선정 절차 : 2020년 우유급식 매뉴얼에 따라 공급업체 선정

□ 안건 8. 기타 학교급식 운영 관리에 필요한 사항(음식물류 폐기물 처리 방안에 관한 사항)

1. 음식물류 폐기물 처리방안

1) 음식물쓰레기 처리 : 군산시에서 허가된 위탁처리 업체(금호환경)와 계약하여 처리
(처리비용 : 1kg 당 100원)

※ 환경업체의 처리비 인상에 의하여 달라질 수 있음.

▶ 관련근거

① 폐기물관리법 시행규칙 개정(2011.9.27)으로 음식물류 폐기물을 가축의 먹이나 농경지의 퇴비로 사용할 경우 폐기물 관리법 제 66조 제 2호의 규정에 따라 2년 이하의 징역이나 1천만원 이하의 벌금.

② 폐기물처리 신고를 하지 않은 자의 가축사육장이나 농가에 음식물류폐기물을 위탁재활용 처리할 경우 100만원 이하의 과태료에 처하게 됨.

2) 폐유처리 : 「폐기물관리법」에 의거 시군구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각.

-폐식용유 매각 대금은 반드시 학교회계에 편입시켜 가급적 학교급식소 산재사고 예방을

위한 안전보건 용품 구입 등에 사용 할 수 있도록 함.(관련공문 교육지원과-38194-2014.10.27.)