
코로나19 대응관련

2022년 신학기 학교급식 운영방안

전주인후초등학교

□ 감염예방을 위한 식사환경 조성

- **(식사환경)** 식탁 칸막이 설치, 지정좌석제 운영
- **(밀집도 최소화)** 학년별 차배식 실시
- **(식단 관리)** 집중방역기간에는 학생 간 접촉 최소화를 위해 배식·식사 시간을 단축할 수 있는 식단(덮밥류, 간편식 등) 등을 고려하여 제공
- **(의견 수렴)** 급식운영 방법 변경(위기대응식 제공 또는 개인 도시락 지참 등) 및 급식운영 등 중요사항은 학부모 의견수렴 및 학교운영위원회 심의(자문)
- **(비상시 급식제공)** 급식종사자 격리 및 납품업체의 식재료 공급 차질 발생 시 학교 여건을 고려한 **급식운영 대응방안* 마련**으로 비상시 신속 대응

« 비상 시 급식제공 방안 »

영양교사 격리 시	조리종사자 격리 시	식재료 공급차질 발생 시
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 학교급식 업무대행자 지정 운영 - 업무대행자: 특수교사 이아름 (조리사 김복례) 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ (1~2명 격리) 학교 및 교육지원청 대체인력풀 활용, 대체인력 충원이 어려운 경우 식단 및 조리 방법 간소화(덮밥류, 간편식 등 제공) 등 ▶ (전체 격리) 단기 방안으로 단축수업 등 학사 일정 조정, 도시락 지참 또는 위기대응식 제공 - 중장기방안으로 외부위탁 등 급식 제공 방안 검토 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ (일부 공급 차질) 식단 및 조리방법 간소화(덮밥류, 간편식 등 제공) 등 ▶ (대부분 공급 차질) ☞ "전체격리" 대응 방안과 동일하게 적용
사전 준비사항 <ul style="list-style-type: none"> ① 학교 방역활동도우미(소독, 환기 등) 활용 ② 비상조직 체계 구축(급식종사자, 공급업체, 대체인력, 외부위탁 업체 현황 등) ③ 소통계획 수립(학생·학부모에게 급식 변경내용 신속 안내 방안 등) ④ 급식 재개 시 복구 대책 마련 (급식소 전체 특별소독 급식 시설기구 청소 등 실시) 		

※ 간편식 등 제공시 「학교급식 영양관리기준」 및 1회용품 사용 규제' 한시적 적용 유예 (인성건강과-6665, '20.3.30.)

□ 급식종사자 개인위생 및 방역관리

○ (개인위생 관리) 급식종사자 건강진단 실시(한시적, 연 1회)

- 코로나19 상황이 종식되어 보건소의 건강진단 업무가 정상으로 복귀될 때까지 학교급식종사자의 건강진단 실시 시기 한시적 조정(6개월→1년)
(인성건강과-15936, 2020.9.23.) ☞ 별도 안내 시까지 적용

※ 「식품위생분야 종사자의 건강 진단 규칙」 별표1에 따라 건강진단 검진 받은 날 기준으로 연 1회 건강진단 실시(적용일자: 2020.9.23.(수)이후부터)

【 급식종사자 개인 위생관리 】

- (손 씻기·소독) 올바른 손 씻기 방법으로 손 씻기, 70% 에틸알코올 또는 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제를 용법에 맞게 사용
- (위생장갑 사용) 식품 취급 시 교차오염 방지를 위해 조리용 고무장갑 또는 일회용 고무장갑(라텍스) 사용, 배식 시 일회용 장갑 사용
- (위생복장 착용) 위생복·위생모·위생화 등 착용
- (마스크 사용) 비말 전파 차단을 위해 급식 전 공정에서 마스크 착용(모든 급식종사자 보건용 마스크(KF80 이상) 상시 착용 권고)
- (휴게실) 주기적으로 충분한 환기, 마스크 착용, 개인 간 거리 유지, 휴게실 내부 및 사물함 등 손잡이 수시 소독, 음식 섭취 시 방역 수칙 준수 등

※ 휴게실 장소가 협소한 경우에는 유희교실 등 활용방안도 적극 강구

○ (개인방역 관리) 코로나19 의심증상자 발견을 위해 매일 2회(출근 직후, 배식 전) 급식종사자의 건강상태(코로나19 의심증상 등) 확인

- 코로나19 의심증상이 있는 급식종사자 발견 시 학교장에게 즉시 보고 후 귀가 조치 및 코로나19 행동수칙 안내

※ 출근 중단에 따른 급식업무 공백 시 대체인력 활용 또는 비상시 급식운영 대책에 준하여 운영

- 납품업체 배송직원의 식생활관 출입 시 반드시 마스크(보건용 마스크(KF80이상) 착용 권고) 및 위생복 착용 철저, 체온 기록 및 건강상태 등 확인, 발열·호흡기 관련 증상자는 식생활관 출입 금지

- 급식종사원 및 납품업체 대상 코로나19 감염병 예방 교육 실시(자체교육 실시)

□ 식생활관 방역 및 위생관리

○ (방역물품 확보) 식생활관 전용 체온계 및 방역물품* 확보

※ 급식관계자용 마스크, 위생모, 위생복 등 비치

※ 식당(식사장소) 출입구에 손 세정대 또는 소독제 비치

○ **(급식시설 관리)** 개학 전 식생활관(조리실, 식당) 전체 **특별소독**, **방역** 실시

- 급식 개시 전 조리기구 세척·소독 등 대청소 실시

- 학생 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독*

* 희석한 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하고, 소독 후 충분한 환기 실시

- **식사시간 모든 창문 상시 개방** 및 급식 전·후 수시 환기 강화

- 조리실 소독발판 관리, 청소·소독 철저, 급식기구 위생관리 강화

- 식당 출입문 손잡이, 식탁 및 의자, 배식대 등 시 수시 소독 관리

- 정수기 사용 중단(개인 물병 지참)

- 급식계시판 등에 방역수칙 교육자료(포스터, 배식 대기 스티커 등) 게시

○ **(방역활동도우미 또는 시니어도우미 활용)** 식당 내 소독 지원 강화

- 학생 접촉이 빈번한 식탁·의자·칸막이 등 급식시설·기구 소독

- 식생활관 환기

- 식판, 수저 배부

- 생활지도(손 소독, 거리유지 등)

○ **(외부인 출입 금지)**

- 외부인(방문객)의 식생활관 출입 금지 및 안내문 부착

※ 다만, 불가피한 경우 사전에 학교장의 승인을 받고, 발열 및 호흡기증상 등 확인 후 이상 없을 시 위생복장 착용 후 출입 허가(출입기록 작성)

- 학부모 모니터링 일시 중단

□ 식사지도

○ **(발열 검사)** 담임교사 또는 교과교사는 점심시간(식생활관 이동 전) 추가 발열검사 실시 및 **코로나19 의심증상을 확인**하는 등 학생 건강상태를 관찰

※ 가급적 학생들이 식생활관에 들어가기 전 검사 완료

※ 교실배식 학교는 점심식사 전 교실에서 추가발열검사 실시 및 코로나19 의심증상 확인

○ **(식사 지도 강화)** 식사 전 손씻기(소독), 배식 대기 시 **적정 간격 유지**, 배식 및 식사 중 **대화 금지**, 지정된 장소에서 식사하도록 지도 강화

- 학교별 학생지도 계획 수립 및 실천

- (담임)교사, 교직원, 방역인력 등을 구성하여 급식지도 강화

【 식사 지도 주요 내용 】

■ **(손 씻기) 식사 전 손 씻기**

※ 손 씻기가 어려울 경우, 식당 입구에 손 소독제를 비치하여 식사 전 사용

■ **(마스크 착용) 마스크는 식사 직전에 벗고 식사 직후에는 바로 착용**

※ 추가 배식, 음용수 섭취 등을 위해 식사 장소 내에서 이동 시 반드시 마스크 착용

■ **(대화 금지) 배식 대기, 식사, 추가 배식, 퇴식 등 전 과정 대화 금지**

■ **(지정된 장소에서 식사) 식사는 식사장소에서만 조용히 섭취**

※ 후식 등 일부 음식을 이동하면서 먹지 않기, 외부음식 학교 내 반입 금지

2

급식과정별 위해요소 관리방안

- 급식 과정(검수·보관·조리·배식·세척 등)에서 접촉 최소화 및 식품·기구 등을 통한 감염방지를 위해 공정별 위해요소 관리

단계	위해요소	관리방안
검수	종사자 비말에 의한 식품 오염	• 검수 담당자는 검수 전 마스크 착용 및 손 세척·소독
	배송직원과 접촉	• 배송직원은 학교 도착 시 발열검사 실시 및 건강상태 확인, 마스크 착용 및 일회용 위생장갑 착용 후 손 소독 • 검수 시 배송직원과 거리두기 실천
	종사자 간 접촉	• 검수 후 카트 등을 이용하여 식재료 이동(종사자 간 거리두기)
보관	종사자 비말에 의한 식품오염	• 식품창고, 냉장·냉동고에서 식품 입·출고 시 마스크 착용 철저
전처리 및 조리	종사자 비말에 의한 식품 오염	• 종사자는 모든 급식공정에서 마스크를 올바른 방법으로 착용
	종사자 간 접촉	• 급식 인원 증가로 배식 시간이 길어지는 경우 분산 조리 권장
배식	배식 대기 중 학생 간 접촉	• 학생은 식사 전 발열검사 및 마스크 착용 후 식사장소로 이동 • 식당 입구에 손소독제를 비치하여, 식사 전 사용 • 배식 대기 시 적정 간격 거리두기(바닥 거리두기 스티커 부착 등) • 급식 게시판 등을 활용하여 방역수칙 등 교육자료 게시
	손에 의한 식기구 오염	• 지정된 직원 또는 담임교사가 마스크와 위생장갑을 착용 후 식판·수저를 제공
	배식원·학생 접촉	• 배식 종사자는 배식 전 발열 또는 호흡기 증상 등 건강상태 확인 • 배식 전 마스크 착용 및 손 씻기·소독, 배식용 복장과 위생장갑 착용 • 배식 시 배식 담당 직원과 학생 모두 불필요한 대화 삼가
	자율배식대 운영에 의한 접촉	• 사람 간 및 식기구 접촉 예방을 위해 자율배식대 운영 지양 ※ 자율배식대 운영 시 일회용 위생장갑 제공 및 손잡이가 긴 배식 도구 사용
	식수대에서의 학생 접촉	• 입을 대고 물을 마시는 식수대 운영 지양(금지)
	추가배식 시 학생 비말오염 및 접촉	• 학생들이 추가 배식을 위해 식사 장소 내 이동 시 반드시 마스크 착용 • 추가 배식 대기 시 학생 간 거리두기 지도 • 지정된 직원이 마스크 및 위생장갑 착용 후 추가 배식
식사	식사 시 학생 간 접촉	• 마스크는 식사 직전에 벗고 식사 직후에는 바로 착용 • 식사는 정해진 식사장소에서만 조용히 섭취 ※ 후식 등 일부 음식을 이동하면서 먹는 사례가 없도록 학생 지도 강화 • 식사 시 대화 삼가 • 식사 중 다른 학생과 음식을 나눠 먹지 않도록 지도
청소 및 소독	식당 환기 부족	• 급식 전·후 수시 환기 강화
	학생 접촉 기구 오염	• 학생 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독* * 희석한 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하고, 소독 후 충분한 환기 실시