

# 2020학년도 학교급식 운영계획(안)

안건 번호	6
----------	---

발의연월일 : 2020. 1. 23.
제 안 자 : 학교장 양재식
담 당 자 : 교 사 정민영

## 1. 제안 이유

학교급식법 시행령 제2조 제2항에 의거 2020학년도 학교급식을 통한 학생들의 체위 향상 및 건전한 심신발달을 도모하고 효율적인 급식운영과 위생적이고 안전한 급식을 위하여 학교 급식 관련 심의를 받고자 함.

## 2. 주요 내용

가. 학교급식 운영계획에 관한 사항

나. 학교급식 운영계획 및 예산(안), 결산에 관한 사항

다. 2020학년도 급식비 결정에 관한 사항

라. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

마. 학교급식활동에 관한 학부모 참여와 지원에 관한 사항

바. 식재료 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

사. 우유급식실시에 관한 사항

아. 학교급식 운영관리에 필요한 사항

자. 2019학년도 학교급식 운영 이행사항 보고

## □ 안건 1. 학교급식 운영계획에 관한 사항

### 1. 급식 운영방식, 급식대상, 기간 및 횟수 및 시간

가. 학교급식 운영방식 : 직영 단독조리급식

나. 급식대상 : 전체 학생, 유치원, 교직원 중 희망자

다. 급식실시기간 및 횟수 : 2020년 3월 2일 ~ 2021년 2월 28일까지(연간190일 이내)

라. 급식시간 : 수업일의 점심시간

### 2. 구체적인 영양기준량

가. 영양관리 기준 - 8차 개정 한국인 영양섭취기준 (한국영양학회)

1) 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다

\* 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방 = 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 하며, 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다. 또한 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

3) 본교 학교급식 영양관리기준 [근거: 학교급식법 시행규칙 제5조 제 1항]

구 분	학 년	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (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
남 자	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
	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
여 자	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
	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
남·여	유치원	467	6.7	70	100	0.14	0.17	0.2	0.24	10	13.4	134	200	1.7	2.4
본교영양기준량		592	11	114.7	164.4	0.2	0.2	0.3	0.3	17	23	177	240	2.5	3.2

## □ 안건 2. 학교급식 운영계획 및 예산(안), 결산에 관한 사항

### 1. 2020학년도 학교급식 예산(안)

구 분	산출내역		비고
	식품비	47,090,000	
교육비특별회계 및 수익자부담	운영비	5,179,000	친환경농산물 및 우수농산물 지원액은 제외함
총 계		52,269,000	

## 2. 2019학년도 학교급식 결산

구분	수입액(원)	지출액(원)		비율	비고
교육비특별회계 및 수익자부담	51,869,000	식품비	46,989,000	90.6%	무료급식비(유,초등), 친환경농산물 지원액,
		운영비	4,880,000	9.4%	우수농산물 지원액, 교직원 급식비 포함
총계	51,869,000		51,869,000	100%	

## □ 안건 3. 2020학년도 급식비 결정에 관한 사항

### 1. 급식비에 관한 사항

가. 2020학년도 급식에정 인원

구분	초등학생	교직원	유치원	계
예정인원	62	16	6	84

나. 2020학년도 급식비지원액 및 교직원급식비

비고	인원(명)	1식당 급식비(원)	식품비(원)	운영비(원)	인건비(원)	비고
유치원	6	<b>2,900</b>	2,640	260	·	전액지원, 200원 인상
초등학생	62	<b>3,100</b>	2,810	290	·	전액지원, 200원 인상
교직원	16	<b>4,410</b>	3,897	513	·	수익자부담, 260원 인상

- \* 친환경농산물, 유기농산물 지원금 : 유치원245원, 초등학생 256원
- \* 우수농산물 시지원금 : 유치원, 초등학생 170원, 소규모학교추가지원금 70원
- \* 교직원급식비 : 중학생 급식비기준 3,500원+소규모학교 급식비 추가지원금 300원+친환경 농산물, 유기농산물 361원+우수농산물 170원+소규모학교 우수농산물 추가지원금 70원  
⇒ 4,401원 이상

※ 학생급식비 및 기타지원금 변동 시 별도의 심의과정 없이 교직원 급식비에 반영

다. 교직원의 연수, 출장 및 기타사유 시 급식비 환불

- 교직원 3일 이상 유고시 (출장, 휴가, 병가, 공가 등) 환불
- 전자조달관계로 1달 단위 식단을 작성 하는 바 식단 작성하기 전 통보할 경우만 환불

라. 급식비 면제 대상자에 관한 사항

- 2018 교육공무직원(학교급식종사자) 임금협약에 따른 급식대상인원 제외에 의거하여 식생활관 종사자(조리종사원 2명)
- 보존식 1인분, 학교급식 모니터 활동요원 (학교운영위원 및 학부모)

## □ 안건 4. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용승인에 관한 사항

### 1. 식재료의 구체적인 품질기준

□ 법령에 따른 식재료품질기준 준수 이행

- 학교급식법 제16조 및 학교급식법시행규칙의 식재료의 품질관리 기준을 준수한다.

### 학교급식 식재료의 품질관리기준 (시행규칙 제4조제1항관련)

구분	기 준 내 용	비고
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪[농산물품질관리법] 제 15조 및 [대외무역법] 제 23조에 따라 “원산지”표시가 된 농산물로 한다. 다만 “원산지” 표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그렇지 않다.</li> <li>▪[농산물품질관리법] 제 4조에 따른 “표준규격품” 중 농산물 표준규격이 “상”등급이상인 농산물. 다만 ,표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 “상”이상에 해당되는 것</li> </ul>	[학교급식 법령 해설서] 82페이지 참조
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪[축산물가공처리법]제 9조2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육으로 한다</li> <li>(1)최고기:축산법 제28조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 2등급 이상인 한우 및 육우.</li> <li>(2)돼지고기: 축산법 제28조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상</li> <li>(3)닭고기: 축산법 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급 1등급이상</li> <li>(4)계란: 축산법 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 2등급이상</li> </ul>	
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪[수산물품질관리법] 제10조 및 대외무역법 제 23조에 따른 “원산지” 표시가 된 수산물로 한다</li> <li>▪[수산물품질관리법] 제6조에 따른 “품질인증품”, 동법 제9조에 따른 “지리적표시품” 또는 상품가치가 “상”이상에 해당되는 것으로 한다</li> </ul>	
가공식품 및 기타	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다. <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 「농산물가공산업육성법」 제6조에 따른 전통식품</li> <li>(2) 「산업표준화법」 제4조에 따른 농축수산물 가공품의 산업표준 인증품</li> <li>(3) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 “지리적 특산물”</li> <li>(4) 「수산물품질관리법」 제2조제6호에 따른 수산전통식품</li> <li>(5) 「수산물품질관리법」 제9조에 따른 “지리적 표시품”</li> <li>(6) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품</li> <li>(7) 「식품위생법」 제22조에 따라 영업신고된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품</li> <li>(8) 「축산물가공처리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품</li> <li>(9) 「축산물가공처리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품</li> </ul> </li> <li>▪ 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것으로 한다.</li> </ul>	

## 2. 우리학교 식재료 관련사항(안)

가. 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 함

나. 육류는 2등급이상 한우·돼지고기, 1등급이상 닭고기, 2등급이상 계란을 사용하도록 함  
(도축검사증명서, 소·돼지고기등급판정서, 학교급식법 시행규칙에 의한 표시기준 라벨을 부착하여 납품)

다. 기타 수급사정이 원활하지 않는 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있도록 함

라. 수입산 제품 내역

구 분	품 목	사 용 사 유
농산물	목이버섯, 표고버섯, 도라지 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
수산물	동태, 대구, 임연수, 낙지, 쭈꾸미, 명엽채, 쪄어채 등	국내산 수급물량 부족으로 주로 원양산과 수입산에 의존 방사능 검사결과 적합한 수산물만 유통되므로 부득이한 사정으로 원양산 및 수입산(※단 일본산은 사용금지)사용 시는 허가된 식품만 사용
공산품	유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 어묵류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	바나나, 오렌지, 키위 등	아동의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	묵류, 건과류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

## 3. 완제품 사용 승인에 관한 사항(안)

학생들에게 제공하는 급식품은 자체 내에서 급식시설을 이용하여 직접 조리한 것이어야 하나 학교에서 직접 조리하기 어려운 식품이나 기타 사정으로 인하여 조리하기 어려운 경우 아래 품목을 완제품으로 제공할 수 있다.

품 목	종 류	완제품 급식 사유
김류	구운 김, 건파래, 가루김 등	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함.
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함.
김치류	배추김치, 깍두기, 열무김치 등	인력과 시간부족으로 직접 제조가 불가능함
두부류	순두부, 연두부 등	학생들에게 필요한 단백질 등을 보충하기 위함 .
묵류	도토리묵, 메밀묵, 청포묵 등	학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함.
면류	쫄면, 소면, 우동, 수제비, 만두류	조리실에서 직접 제조가 불가능함.
유제품	우유, 요구르트, 치즈 등	성장기 학생들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음).
소스, 양념 및 장류	케찹, 우스터소스, 간장, 된장, 페이스트, 머스터드소스 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함.
떡류	경단, 송편, 절편 등	가정에서 접하기가 어렵고 학생들의 선호도도 떨어 지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
빵류	식빵, 모닝빵, 쿠키, 케익, 등	밥, 국, 반찬의 식단에 변화를 주어 기호도가 높은 빵을 제공 함으로써 학생들의 기호를 만족시킬 수 있음.
과일 및 주스류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 과일주스 등	비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충할 수 있도록 후식 등으로 제공.

## □ 안건 5. 학교급식활동에 관한 학부모 참여와 지원에 관한 사항

### 1. 급식소위원회 구성 및 역할

가. 목적

학부모 참여 확대로 학교급식의 양질의 식재료 선정과 조달과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질을 향상시키고 급식이용자의 만족을 제고하고자 함이다.

나. 학교급식소위원회

1) 학교급식소위원회의 구성·운영

- 구성 : 학교운영위원과 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자

2) 주요역할

- 급식에 관한 사항에 대해 실무 검토 후 학교운영위원회에 안건 제출  
- 급식현장 점검 등 안전하고 질 좋은 급식을 위한 제반 활동  
- 학교급식 모니터 (식재료검수, 식재료 원산지 및 구입 과정 모니터링, 조리과정 등)

3) 급식소위원회 구성

- 인원 및 임기 : 5명, 1년

### 2. 학교급식 모니터요원 구성

가. 목 적

1) 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대  
2) 식재료 납품업체의 긴장감 유발로 식재료 품질 및 신선도의 우수성 확보에 기여  
3) 학교급식의 위생관리 수준 향상  
4) 학부모에 대한 학교급식의 이해와 역할 홍보 및 의견 수렴

나. 운영 개요

1) 운영방법 : 월1회 이상  
2) 운영기간 : 2020년 4월 ~ 2020년 12월  
3) 운영시간 : 오전 8:30 ~ 13:00  
4) 구성 : 급식소위원회 위원(급식소위원회에서 흡수하여 운영가능)  
학부모 중 학교급식에 관심 있는 자

다. 학부모 급식모니터 요원 활동내용

1) 식재료 검수과정 참관 및 참여  
2) 조리과정의 참관과 참여  
3) 개인위생, 시설설비위생, 식재료 및 납품업체 위생 등 위생관리실태 공동점검  
4) 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 수렴 등

## □ 안건 6. 식재료 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

### 전자조달시스템 방법

=> 2011.3월부터 전라북도 내 급식학교 식재료 전자조달시스템 전면시행

#### 1) 추진배경

##### - 학교 식자재 구매관련 비리 예방 및 투명성 확보

학교급식에 투명한 거래질서를 정착시키고 구매과정에서 발생할 수 있는 비리요인 제거를 위해 구매방법 등 근본적인 개선 필요

##### - 학교급식의 질 향상 및 행정업무 경감

체계적인 납품업체관리를 통해 안전하고 우수한 식재료구입 및 업체 선정·계약 관련 학교 행정업무 부담 경감 도모

#### 2) 계약방식

##### - 전자(경쟁)입찰, 전자견적거래(수의계약), 공동구매

##### - 학교행정업무 경감 등 납품업체 현장 방문 평가는 농수산물유통공사의 평가로 대체

(납품업체별 농수산물유통공사에 관련서류 접수)

##### - 식품군 결정: 친환경쌀, 친환경농산물 및 로컬가공품류, 일반농산물, 육류, 가공류, 공산품, 수산물, 김치류

##### - 친환경쌀, 친환경농산물 및 로컬가공품류(수의계약)외의 식품군은 전자(경쟁)입찰진행.

#### 3) 학교급식 조달주기 : 1개월 단위

##### - 본교는 4권역으로 이리신흥초, 오산남초, 이리남초, 이리중앙초, 오산초, 영만초로 되어 있으며 영만초가 입찰을 주관하고 있음.

※ 학교급식 식재료 전자조달 시스템(eat) <http://school.eat.co.kr>

## □ 안건 7. 우유급식 실시에 관한 사항

### 1. 목적

- 학교우유급식을 통한 국민 식생활개선 및 체위향상과 우유소비기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전을 도모하기 위함

### 2. 근거 법령

가. 축산법 제3조(축산발전시책 강구)

나. 낙농진흥법 제3조(낙농진흥계획의 수립) 및 같은법 시행령 제3조

### 3. 세부실시 사항

가. 급식기간 : 2020년 03월 ~ 2021년 2월

나. 급식대상자 : 무상급식 대상자를 제외한 전체 학생 중 희망하는 학생과 교직원 중 희망하는 교직원을 대상으로 함.

다. 급식유류업체 선정 : 『지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』에 따라 학교장이 선정 추정가격 천만원 미만 소규모학교 - 1인 건적 수의계약

라. 급식품목 : 백색시유 200ML, 430원/개(2019년 우유비 기준) - 우유 값 인상 시 인상분 적용

마. 무상우유지원일수 : 250개 내외/연간(방학 중 포함)

바. 위생관리

- 1) 우유급식은 반드시 감수책임자를 지정하여 유통기한, 포장상태, 관능감사 등을 실시한 후 0℃~10℃이하로 냉장 보관하고 반드시 이상 유무를(검식) 확인 후 배식토록 한다.
- 2) 매일 급식한 우유는 -18℃ 냉동고에 보존식으로 144시간(휴무일포함)동안 보관한다.
- 3) 공급된 우유는 당일 급식토록 하며 방과 후 집에 가지고 가는 사례가 없도록 한다.

## □ 안건 8. 학교급식 운영관리에 필요한 사항

### 1. 식품 안전 및 영양·식생활교육 추진 계획

가. 목 적

- 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 학생 평생 건강 기틀을 마련한다.
- 2) 학생들이 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양 관련 질병을 예방한다.
- 3) 식품안전 및 영양·식생활 교육을 체계적으로 실시하여 학생들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 학교에 건전한 식문화를 확산한다.

나. 방 침

- 1) 식품안전 및 영양·식생활교육 연간 계획에 따라 2개월 1회 이상 교육을 실시한다.

- ▶ 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제13조에서 어린이 기호식품에 대한 안전과 영양공급 등에 대한 교육·홍보와 어린이 식생활 관리에 필요한 식품안전 및 영양교육을 실시하도록 규정
- ▶ 「식생활교육 지원법」 제26조에서는 학교에서 올바른 식생활 확산을 위하여 식생활 교육을 추진하도록 규정

- 2) 관련교과 및 창의적 체험활동 등 학교 실정에 적합한 교육 시간을 확보한다.

- 3) 또한 학교 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담게시판 등을 활용하여 학생 지도 효과를 높이고 가정과 연계한 교육이 함께 이루어지도록 한다.

- 4) 교육 실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의한 '학교급식일지'등에 기록(일력)하여 3년간 보존한다.

다. 기대 효과

- 1) 성장기 학생들이 올바른 식습관을 형성하고 자기 식생활 관리능력을 함양한다.
- 2) 학교 영양·식생활 교육을 활성화하여 학생 건강 증진을 실현한다.
- 3) 다양한 영양·식생활 체험 학습의 기회를 제공한다.

### 2. 식중독 예방 관리 계획

가. 일반위생관리

- 1) 학교급식의 위생 및 작업관리는 교육인적자원부령이 정하는 「학교급식위생관리지침서」에 의거 실시
- 2) 식중독 예방 대책 <식중독 비상대책반>을 구성하여 식중독 발생시 담당별 업무를 철저히 숙지하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처한다.

나. 식자재 검수관리 - 학교급식법 개정 시행규칙 제4조1항 관련

- 1) 본교 검수기준 및 구체적 품질관리기준에 의함
- 2) 식품의 검수는 영양교사, 학교관계자와 복수로 실시한다.

다. 영양교사 부재시 업무대행자 및 식중독 발생시 보고자 지정

- 1) 급식업무 대행자 및 보고자 : 대행자-행정실장, 보고자-영양교사
- 2) 영양교사 부재시 업무대행자 책임 하에 업무를 시행토록 한다.
- 3) 식품검수는 교직원, 조리사, 업무대행자가 복수 실시
- 4) 기타 제반업무 : 조리업무 감독 및 위생관리, 검식 및 배식지도, 식생활관 안전관리, 기타 급식에 필요한 사항을 관리한다.

라. 조리종사자 개인위생

- 1) 매 1년마다 2회 건강진단을 실시하고 보건증을 식생활관에서 관리한다.(단, 폐결핵 검사: 연 1회)
- 2) 월 1회 이상 조리종사원에 대한 위생 및 안전교육을 실시한다.
- 3) 조리종사자는 조리활동 또는 배식할 때 위생복과 위생모자, 배식마스크를 착용한다.

마. 검식과 보존식 관리

- 1) 검식은 조리종료 후 빠른 시간내 실시하여 급식에 차질이 없도록 한다.
- 2) 급식시 1인 분량(100g이상)을 검체하여 보존식 용기에 담아 -18℃이하의 완전한 기능을 가진 냉동고에 144시간(휴무일포함) 보존하여 사고 발생시 원인규명의 자료로 한다.(우유포함)

바. 정기소독계획

- 1) 전염병 예방법20조에 의거 실시토록 되어있는 방역소독을 연간으로 계획, 정기적으로 실시하여 전염병 예방 및 급식 위생관리에 철저히 대비한다.
- 2) 소독시기 : 4~9월은 2개월에 1회 이상, 10~3월은 3개월에 1회 이상

사. 급식사고 비상 대책반 운영 계획

- 1) 목적 : 학교급식과 관련한 집단식중독 등 위생사고는 학생 개인의 건강과 학업에 막대한 지장을 초래하고 지역사회의 안정을 해치는 중대한 사고로, 사전예방과 사고 발생시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식사고 비상대책반을 구성 하여 운영한다.

2) 급식사고 비상 대책반 조직도

구 성	담 당 자	역 할 분 담
총괄대책	학교장	대책반의 지휘·감독, 언론대응, 치료 및 보상대책
업무지휘	교감	업무지휘
학사대책	교무부장	수업결손대책 마련, 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도
환자파악	보건담당교사 및 담임교사	설사환자 신고, 발생환자 및 유증상자 파악
환자이송	체육담당교사 행정실장	환자의 후송, 입원환자 관리
역학조사 협력	영양교사	보존식 확보 및 급식 관련 정보제공 안전 급식, 식수 공급 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조

### 3. 학교급식에서 나트륨 및 당류 저감화 실천

가. 염도계 사용 및 국·찌개 제공량 조절

- 1) 국·찌개류 : 0.6%, 나물류 : 0.5~0.6% 이하로 제한  
(국, 찌개 국물로 인한 섭취가 많으므로 국양을 줄이고, 맑은장국 메뉴 제공 횟수 증가)
- 2) 설탕, 물엿 및 케첩 등 당 함량이 높은 원료의 사용을 줄인다.
- 3) 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소 사용하고, 케첩 대신 생토마토 사용량 늘리기
- 4) 후식으로 제공하는 음료의 당 함유 확인, 과일과 같은 천연식품으로 대체

## □ 안건 9. 2019학년도 학교급식 운영 이행 상황 보고

1. 2019학년도 급식일수 : 2019. 3. 4 ~ 2020. 2. 4(총 187일)

### 2. 학교급식 위생·안전 점검 및 운영평가 실시

구분	점검기관	점검일	점검사항		비고
			위생,안전점검	운영평가	
1차점검	식약처합동점검	2019.03.07	지적사항 없음		
2차점검	익산교육지원청	2019.06.04	A		
3차점검	익산시청	2019.06.04	지적사항 없음		
4차점검	전라북도교육청	2019.09.30	지적사항 없음		
5차점검	익산교육지원청	2019.11.07	A	A	

### 3. 급식예산 사용 현황(2019학년도)

(단위: 천원)

구 분	사 용 액	비 율
식 품 비	46,989	90.6%
운 영 비	4,880	9.4%
계	51,869	100%

※ 친환경쌀, 친환경농산물, 우수농산물 지원비, 교직원 급식비 포함한 금액

### 4. 2019년도 각종 안전성 검사 실시

가. 식생활관 급식기구 미생물 검사 실시

검체명	대장균	살모넬라	판정	비고
칼	음성	음성	적합	
도마	음성	음성	적합	
식기	음성	음성	적합	
행주	음성	.	적합	

나. 식생활관 정기 소독 실시

구 분	1차	2차	3차	4차	5차
소독일	2019.03.11	2019.05.10	2019.07.10	2019.09.10	2019.12.09

다. 급식용 쇠고기유전자(DNA) 검사 실시

실시일	검사기관	시료채취	검사결과
2019.07.17	전라북도 동물위생시험소	한우 100g	한우

## 5. 2019년도 학교급식 만족도 조사 실시

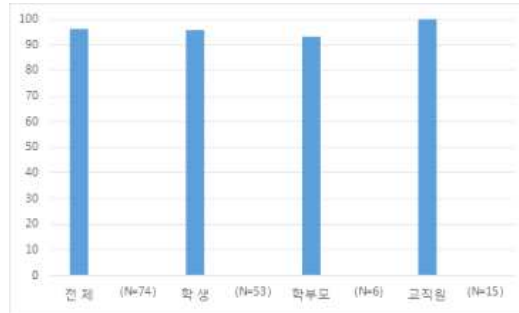
가. 조사기간 : 2019. 05. 28.

나. 조사대상 : 1~6학년 학생, 교직원, 학부모

다. 조사결과

<대상별 학교급식 만족도>

구 분	전체 (N=74)
전 체 (N=74)	96.3
학 생 (N=53)	95.8
학부모 (N=6)	93.3
교직원 (N=15)	100.0



- 학교급식 만족도가 96.3점으로 조사됨. 대상별로는 교직원, 학생, 학부모의 순으로 만족도가 높게 나타나서 학생과 학부모의 학교급식에 대한 인식을 제고하고 만족도를 높일 수 있도록 노력해야할 것으로 사료됨. 음식의 간, 급식 의견 수렴에 대한 부분에 대해서는 불만족한 부분으로 나타나서 영양교육의 필요성과 학교급식의 의견 수렴의 방법 안내의 미비한 점이 부각됨. 나트륨 저감화를 위해 음식을 대체적으로 싱겁게 조리하고, 국의 염도를 0.6% 이하에 맞추고 있는 이유로 학부모와 학생들은 음식이 싱겁고 싱거워서 간이 안 맞다고 느낄 수 있다고 생각됨. 지속적으로 급식지도나 영양교육을 실시하여 학생들이 그 내용을 이해하고 식사하며, 싱겁게 먹는 것에 적극적으로 동참할 수 있도록 노력하겠음. 급식 의견 수렴에도 불만족한 부분이 있는 것으로 나타났는데, 좀 더 세심한 급식 임장지도를 통하여 학생들의 의견에 더 귀를 기울여 의견을 반영하고, 학생들이 급식 소리함을 더 적극적으로 활용할 수 있도록 지도하겠음. 학교급식에 대한 다양한 기타 의견들을 적극 반영하여 만족도를 높이기 위해 노력하고자 함.

## 6. 기타

관련업무	시기 및 계획	대 상	내 용	이행사항
급식예절	연중	전교생	식사예절지도, 배식지도	점심시간지도, 급식게시판이용
영양교육 및 식품안전영양교육	매달	학부모, 교사, 학생	식생활 개선 및 영양지식 관련 자료를 가정통신문 및 홈페이지이용 게시 교육, 학년별 식품안전영양교육 실시	홈페이지 영양소식11회 게시, 학년별 2차시 수업 실시
위생교육	매달	조리종사원	HACCP에 관련된 위생·산업안전교육	각10회
	매달	납품업체	식재료 공급 시 필요한 위생교육	매월 입찰시 (연10회)

	매달	학부모 교직원	학교급식 전반에 대한 영양 및 위생교육	총 11회 (홈페이지 게시)
자체 검수	수시	식생활관	-급식시설의 안전검사 -재고 파악	실시
학교급식의 날 운영	연1회	학부모	학부모 참여로 급식의 투명성 확보를 위해 실시	총1회
생일밥상 실시	월1회	전교생	매 월 첫 급식일을 생일밥상 식단 운영하고, 그 달에 생일인 학생 축하해주기	총11회
잔반없는 날 운영	주1회	전교생	매주 수요일(수다날) 운영	수요일마다 실시
HACCP시스템	연중	식생활관	위생적이고 안전한 급식을 위해 철저히 관리 운영	연중 실시