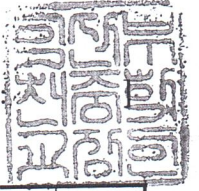


[붙임 3]

## 학교급식 운영평가 점검표

[학교 관리번호]



### ■ 학교급식 운영현황 (중식기준)

학교명	학교장	전 체 학생수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			학생	교직원	기타	계	학생	교직원		
익산부천초	김영주	1130	1130	50		1180	3,100	3,500	0	

### ■ 점검결과 : ( A ) 등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
■ 학교급식법령 준수사항	
■ 지도 및 권장사항	
■ 직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등	

### ■ 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

구 분	주요 내용
■ 우수(모범) 사례	
■ 특이(건의) 사항	

점검일자 : 2017. 11. 8 .

점검자 : 소속) 익산교육지원청  
 점검자 : 소속) "  
 확인자 : 소속) 익산부천초등학교  
 확인자 : 소속) "

직급) 식품위생  
 직급) 학교급식점검관  
 직급) 영양사  
 직급) 교 장

성명 안보영 안보영  
 성명 김이영 김이영  
 성명 남윤정 남윤정  
 성명 김영주 김영주

## 학교급식 운영평가 점검항목 및 배점기준

### (1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목 : 5개(적합 5점, 부적합 0점)

평가항목	관련법규	평가·점검내용	중점 확인사항	평점
식재료 품질 관리	법 제10조 규칙제4조 (별표2)	1. 학교급식 식재료의 품질관리 기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식재료 품질관리기준 준수여부</li> <li>- 검수일지, 거래명세표, 축산물 등급 판정 확인서, 축산물수 입신고필증 등 확인</li> </ul>	5
영양 관리	법 제11조 시행령, 제 2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 학교급식의 영양관리기준을 준 수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 학교급식 영양관리기준 준수여부</li> <li>- 학년별·성별 에너지공급기준 ±10% 이내</li> <li>- 탄수화물(55~70%) : 단백질(7~ 20%) : 지방(15~30%)의 공급비 율</li> <li>- 단백질 상한비율(20%)</li> <li>- 비타민, 무기질의 평균필요량</li> </ul>	5
급식 운영 원칙	시행령 제2조	3. 학교급식관련 중요사항은 학 교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 서 결정하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 학교운영위원회 심의(자문)여부</li> <li>- 급식운영방식, 급식대상, 급식횟 수, 급식시간 및 구체적인 영양기 준 등에 관한 사항</li> <li>- 급식예산·결산에 관한 사항</li> <li>- 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완 제품 사용승인</li> <li>- 식재료 조달방법 및 압축선정 기준</li> <li>- 보호자가 부담하는 경비 및 급식 비의 결정에 관한 사항</li> <li>- 급식비 지원대상자 선정 및 우유급식 실시여부 등에 관한 사항</li> <li>- 급식활동에 관한 보호자의 참여 와 지원에 관한 사항 등 중요 사항</li> </ul>	5

평가항목	관련법규	평가·점검내용	중점 확인사항	평점
급식 관리 운영	시행령 제4조	4. 학교급식 운영계획의 수립 및 이행상황을 학교운영위원회에 보고하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 학교급식 운영계획 수립여부</li> <li>▪ 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활지도 등의 포함 여부</li> <li>▪ 학교운영위원회에 연1회 이상 이행상황 보고여부</li> </ul>	5
품질 및 안전을 위한 준수 사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가? [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행여부               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 매 학기별 (보호자부담 급식비 중) 식품비 사용비율 공개</li> <li>- 학교급식일지, 검수일지 및 거래명세표의 작성·비치·보관 여부</li> </ul> </li> <li>▪ 알레르기 유발식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부</li> <li>- 월간식단표를 가정통신문으로 보내고 학교 홈페이지, 식당, 교실에 게시</li> </ul>	5

## (2) 급식운영 지도 및 권장 사항

◆ 평가항목 : 15개(우수 5점, 보통 2.5점, 미흡 0점)

평가항목	평가·점검내용	평가척도	평점
NEIS를 이용한 급식관리	6. NEIS를 활용하여, 급식관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가? - 급식개시 및 급식현황보고 등 관련보고 이행여부 - 학교급식일지, 주간식단의 NEIS 작성관리 여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 모든 영역 활용</li> <li>▪ 보통 : 3영역 이상 활용</li> <li>▪ 미흡 : 2영역 이하 활용</li> </ul>	5
식중독 비상대책반 운영	7. 식중독비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성여부 - 담당자 임무 숙지 여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 대책반 구성, 담당자 임무 숙지</li> <li>▪ 보통 : 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지</li> <li>▪ 미흡 : 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지</li> </ul>	5



평가항목	평가·점검내용	평가척도	평점
급식종사자 대체인력풀 운영	8. 학교단위 '조리종사자 대체인력풀' 예산확보 및 계획수립·운영 여부?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 예산편성 및 계획수립·운영</li> <li>▪ 보통 : 예산은 편성했으나 사유가 있음에도 미운영</li> <li>▪ 미흡 : 예산 미편성</li> </ul>	5
식단관리	9. 식단 작성시 다음사항을 고려하여, 화학조미료 또는 튀김류 사용을 제한하는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식품의 사용 - 다양한 조리법을 활용	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 최근 1개월간 화학조미료 미사용, 튀김류 주2회 이하 사용(중식기준)</li> <li>▪ 보통 : 최근 1개월간 화학조미료 미사용 튀김류 주3회 이하 사용</li> <li>▪ 미흡 : 최근 1개월간 화학조미료 사용 또는 튀김류 주3회 초과 사용</li> </ul>	5
학교급식 식재료 원산지 및 영양량 표시제 시행 및 급식메뉴 사진 공개	10. 식단에 대한 주요 식재료 원산지 및 영양량 표시제를 시행하고 실제 급식메뉴 사진을 학교홈페이지에 게시하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지하는지와 학생들이에게 제공되는 실제 급식사진(중식 기준)을 학교 홈페이지에 게시하는지 여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 모두 실시</li> <li>▪ 미흡 : 1개라도 미실시</li> </ul> *(원산지 표시대상)쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 및 그가공품, 쌀, 배추김치<고춧가루 포함>, 양, 수산물(넙치, 조기, 피복락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태 <황태·복어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치)	5
식생활 지도 및 영양상담	11. 급식 및 식생활지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 지도계획 수립 및 이행</li> <li>▪ 보통 : 지도계획은 수립하였으나 미이행</li> <li>▪ 미흡 : 계획 미수립</li> </ul>	5
	12. 영양상담을 실시하고 있는가? - 영양상담 계획수립, 상담대상자 관리, 영양상담실 운영 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 계획수립 및 학기당 6회 이상 상담실시(월1회이상 권장)</li> <li>▪ 보통 : 계획은 수립했으나 상담은 미실시</li> <li>▪ 미흡 : 계획 미수립</li> </ul>	5



평가항목	평가·점검내용	평가척도	평점
식생활지도 및 영양상담	13. “음식물쓰레기 줄이기”를 위한 교육활동 및 정보제공 등을 시행하고 있는가? - 매주1회 이상 “잔반통 없는 날” 운영, 잔반 안남기기 지도 및 교 육자료 제공 등 시행여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 학교자체 감량화 계획 수립·시행 등 감량화를 위한 적극적인 활동</li> <li>▪ 보통 : 홈페이지 교육자료 게 시 등 정보제공 활동</li> <li>▪ 미흡 : 감량화를 위한 활동사항 없음</li> </ul>	5
	14. 학생, 교직원, 학부모에게 식 생활 관련 정보를 제공하는가? - 간행물, 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보제공 여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 분기별 1회 이상 정기적 정보 제공</li> <li>▪ 보통 : 비정기적 정보제공</li> <li>▪ 미흡 : 관련정보 미제공</li> </ul>	5
수요자 참여유도	15. 학교급식소위원회 구성 및 활 동은 적절한가? - 소위원회 구성 및 활동여부, 회 의록 기록관리 여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 소위원회를 구성하여, 연2회 이상 활동함</li> <li>▪ 보통 : 소위원회 구성은 했으나, 활동사항 없음</li> <li>▪ 미흡 : 소위원회 미구성</li> </ul>	5
	16. 학부모 검수참여 및 학교급식 모니터링은 이루어지고 있 는가? - 학부모 검수와 모니터링 계획 수립 및 이행여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 계획 수립 및 이행</li> <li>▪ 보통 : 계획은 수립했으나, 이 행사항 없음</li> <li>▪ 미흡 : 계획 미수립</li> </ul>	5
수요자 만족도 제고	17. 학교 홈페이지의 급식게 시판 운영 등 의견 수렴으 로 만족도 향상에 노력하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게 시판 운영 및 건의함, 어린이 화·학생회 의견수렴 활동여부 등 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 쌍방향 급식게시판 운 영 등 의견수렴, 개선에 반영</li> <li>▪ 보통 : 쌍방향 급식게시판 운 영 등 의견을 수렴하나 미개선</li> <li>▪ 미흡 : 급식개선 의견수렴 활 동 미 실시</li> </ul>	2.5

평가항목	평가·점검내용	평가척도	평점
수요자 만족도 제고	18. 학교급식관련 설문조사를 실시하고 그 결과를 공개하는가? - 설문조사(기호도·만족도) 계획수립, 설문실시, 결과 분석 후 조치 및 공개	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 설문조사 실시 및 분석결과 공개</li> <li>▪ 보통 : 설문조사는 실시하였으나, 미분석·미공개</li> <li>▪ 미흡 : 설문조사 미실시</li> </ul>	5
수익자 부담 급식경비 관리	19. 급식비 징수 및 관리는 적정하게 이루어지고 있는가? - 학생 급식비 미납액 및 조치 사항 - 교직원의 급식비는 학생 급식비 이상으로 부담여부 [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 3개월 미납률이 2% 이내로 낮고 교직원 급식비는 학생급식비 이상을 부담</li> <li>▪ 보통 : 미납자가 일부 있으나, 징수대책 강구, 교직원 급식비는 학생급식비 이상으로 부담</li> <li>▪ 미흡 : 미납자가 있음에도 관리 미흡, 교직원 급식비를 학생보다 적게 부담</li> </ul>	5
설립·경영자 부담 급식경비 관리	20. 학교 공통운영비에 학교 급식시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 학교설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행여부	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 우수 : 급식예산 확보 및 집행 상황이 적정함</li> <li>▪ 보통 : 급식예산 확보는 적정하나, 집행상황은 부적정</li> <li>▪ 미흡 : 소요예산 미확보</li> </ul>	5

### (3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)

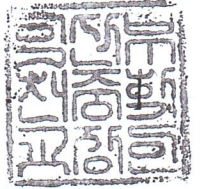
평가항목	평가 점검내용	평가점검 세부기준	평점
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목당 감점 10점)	0
	2. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요 되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)	0
	3. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하지 않아 문서로 시정조치를 받은 이후에도 개선하지 않았는가?	▪ 현장지도 사항에 대한 확인평가 시 이행하지 않아 문서로 통보 받았음에도 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 10점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요 되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외	0
	4. 학교급식 관련 비리가 발생되었는가?	▪ 급식관련 비리로 학교관계자 교육청 및 경찰서 등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점)	0



[붙임2-1]

## 학교급식 위생·안전점검표(조리교)

[학교 관리번호



### 1. 학교 현황

학교명	설립별	학교장명	학급수	학생수	교직원수	집단급식소 신고번호	급식종사자 현황				
							영양(교)사(성명)	조리사(성명)	조리원 교특 자체	기타	계
익산부천중	공립	김영주	23	1730	50	제2008-0001호	남윤정	김순자		1	9

### 2. 급식운영 현황

급식인원				주당급식일수	급식형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교직영	위탁구분(업체명)	식당	교실	병행(식당+교실)	
	195		195	5	0	( )	좌석수 442			먹는물 정수기

공인물

### 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
세미기 배관 교체 요청	

점검일자 : 2017. 11. 8.

점검자 : 소속) 익산교육지원청

직급) 식품위생

성명) 안보영

안보영

점검자 : 소속) "

직급) 학교급식경영단

성명) 김순자

김순자

확인자 : 소속) 익산부천중학교

직급) 영양사

성명) 남윤정

남윤정

확인자 : 소속) "

직급) 교장

성명) 김영주

김영주

## 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

(1) 학교급식위생·안전관리기준 준수사항(평가점수 :      점)

◆ 점검 항목 : 22개(적합 3점, 부적합 0점) × 3점 = 66점

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
시 설 관 리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미수립 및 청결상태 불량	3	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	3	
	3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 (상수도 사용시 3점)	3	
개 인 위 생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	3	
	5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	3	
식 재 료 관 리	6. 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부	CCP1의 올바른 확인 및 CCP2의 공정관리를 실시하지 않았을 경우	3	
	7. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP3의 기록관리가 미흡한 경우	3	
작 업 위 생	8. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	CCP4 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시	3	



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), 전자레인지 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	3	
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	2017. 1. 4 2017. 4. 4 2017. 6. 1 2017. 8. 1 2017. 9. 26



구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
안 전 관 리	20. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전,보일러·덤웨어검사 등)를 실시하는지 여부	정기 안전검사를 미 실시 한 경우	3	가스 2011.3.2
	21. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부	안전사고 예방을 위한 조치(게시, 교육, 지정, 부착, 관리)를 모두 하지 않은 경우	3	
	22. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄러우지 않게 관리하는지 여부	미끄러운 바닥 미관리	3	

(2) 학교급식 지도 및 권장사항(평가점수 : 점)

◆ 배점 : 21개 항목 × (1~2점) = 34점

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	평점
시 설 관 리	23. 조리장이 일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역이 구분됨 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함 (0점)	1
	24. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리의뢰)(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)	2
	25. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220Lux 이상 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달 (0점)	1
	26. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 인지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점)	2

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 V표 >	평점
시설 관리	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 type="checkbox"/> 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (1점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	0.5
	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 type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1
	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



구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	평점
개 인 위 생	35. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	36. 종사자를 대상으로 위생교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미실시 (0점)	1
배 식	37. 배식시 위생복장을 적정하게 착용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식요원이 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용 (0점)	1
환 경 위 생 관 리	38. 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 표식(구분표시), 식품과 분리보관 하며 오염·혼입의 우려가 없음 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)	2
	39. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변은 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 청결관리 (1점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (0.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실태 불량 (0점)	1
H A C C P	40. HACCP적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	2
	41. CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 담당자가 적절한 시기에 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 적절한 시기에 현장기록 철저 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행 (0점)	2
안 전 관 리	42. 학교자체에서 1일 위생·안전점검을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 점검실시 및 기록유지 (2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)	2
	43. 학교급식소 위험성 평가 및 근골격계 유해요인조사를 실시하고 위험(유해)요인을 개선하였는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선계획 수립 후 개선 완료 또는 대부분 개선 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 평가 및 조사 실시, 위험(유해)요인 개선 계획 수립 또는 일부만 개선 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 평가 및 조사 미실시 또는 위험(유해)요인 개선 계획 미수립 (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	○	