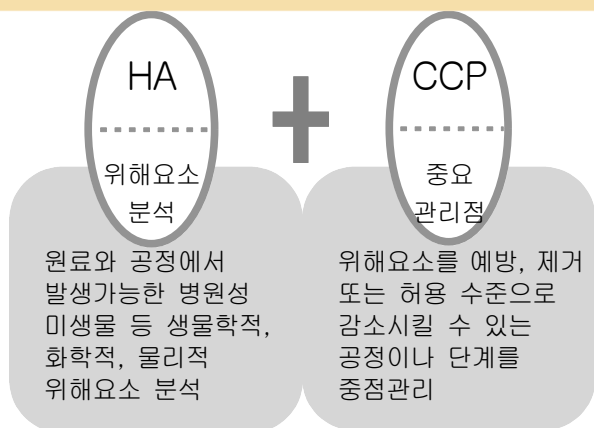


학교급식에서 HACCP시스템은?

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매, 검수로부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리 정돈의 급식 전과정에서 발생할 수 있는 위해를 사전에 예방하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리 하는 학교급식 위생관리시스템을 말합니다.

HACCP이란?



HACCP는 위해요소분석(**H**azard **A**nalysis)과 중요관리점(**C**ritical **C**ontrol **P**oint)의 영문 약자로서 “해썹” 또는 “위해요소중점관리기준”이라 합니다.

1. 식단검토

식단 구성 시, 살균과정이 없거나 위해도가 높은 식단은 배제 또는 조리법 수정합니다.

2. 검수

검수 시 위해요소(이물질)의 혼합여부, 적정 온도·유통기한 확인, 식재료의 신선도 등을 확인합니다.

(냉장·전처리채소류 10℃ 이하, 육류 및 어패류 5℃ 이하 온도가 유지되어야 합니다)

3. 식품취급 및 조리

조리전후의 취급공간분리(청결구역, 일반작업 구역으로 구분), 칼·도마·용기의 구분사용(육·어류용, 야채용, 조리전후, 김치용)합니다.

4. 조리완료 및 배식

흐르는 물에 세척 후 염소 100ppm에서 5분간 침지 후 음용수로 행굼, 소독액의 농도는 염소 test paper로 확인합니다. 가열식품 57℃ 이상 유지 혹은 2시간 이내 배식완료, 혼합음식은 배식직전 혼합 위생적인 배식도구 사용과 복장을 착용합니다.

5. 냉장·냉동고 온도관리

냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 영하 18℃ 이하의 온도 유지 및 보관합니다.

6. 식품 접촉표면 세척 및 소독

식기세척기 행굼수 및 식판표면 온도 확인, 전기소독고(90~100℃)에서식기구 건조·소독, 칼·도마는 소독액 으로 소독, 행굼 후 자외선 소독고에서 건조·보관합니다.



1단계
손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 줍니다.



2단계
손가락을 마주잡고 문질러 줍니다.



3단계
손등과 손바닥을 마주 대고 문질러 줍니다.



4단계
엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 돌려주면서 문질러 줍니다.



5단계
손바닥을 마주 대고 손가락을 끼고 문질러 줍니다.



6단계
손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손톱 밑을 깨끗하게 합니다.



4월 학교급식 식단 안내



◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시 안내

* 쌀(밥,죽,누룽지,떡):국내산 * 콩:국내산, 두부콩:국내산

* 배추김치(배추,고춧가루): 국내산(짜개용,반찬용)

* 돼지고기,닭고기,오리고기: 국내산 * 쇠고기: 국내산한우 * 축산물가공품:국내산

* 고등어, 삼치, 오징어 꽃게, 참조개, 아귀, 갈치: 국내산

* 낙지, 주꾸미: 수입산(베트남 및 인도네시아 등), * 명태, 코다리: 러시아산

* 수산물 가공품: 국내산 * 미꾸라지: 국내산

* 양고기 납작곰, 조개불락 참돔은 미사용

※ 원산지는 수급사정에 의해 변경됨

4/1 **Fri**

친환경흑미밥
어묵무국(1.5.6.13.)
비름나물무침(5.6.13.)
미역줄기볶음(5.6.13.)
돼지불고기(5.6.10.13.)
배추김치(9.13.)
모닝팍빵(1.2.5.6.10.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
644.5/40.2/203.1/4.1

4/4 **Mon**

친환경차수수밥
청국장(5.13.)
영양닭찜(5.6.13.15.)
실곤약야채무침(5.6.13.)
애호박전(1.5.6.)
배추김치(9.13.)
유기농현미팽튀김(5.6.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
657.5/33.2/209.9/5.3

4/5 **Tue**

친환경찰보리밥
육개장(9.13.16.18.)
돈육메추리알장조림
(1.5.6.10.13.)
상추썩다무침(5.6.13.)
부추어묵잡채
(1.5.6.13.18.)
배추김치(9.13.)
골드파인애플
에너지/단백질/칼슘/철
657/38.3/196.9/5.9

4/6 **Wed** 수다날

영양밥(달래장)(5.6.13.)
시래기된장국(5.6.13.)
오이돌나물무침(5.6.13.)
탕수육(5.6.10.13.)
배추김치(9.13.)
요구르트(2.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
632.4/28.3/250.5/3.7

4/7 **Thu**

친환경현미밥
만둣국
(1.2.5.6.9.10.13.18.)
세발나물무침(5.6.13.)
돈육간장볶음
(5.6.10.13)
햇케이크찜(1.2.5.6.13)
가지강정(5.6.13.)
배추김치(9.13.)
에너지/단백질/칼슘/철
721.8/38.2/197.6/5.1

4/8 **Fri**

친환경흑미밥
국수장국(1.2.5.6.13.)
두부조림(5.6.13.)
오이고추/쌈장(5.6.13.)
동그랑땡전(1.5.6.10.13)
배추김치(9.13.)
찰토마토(12.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
705.9/30/174.4/5.1

4/11 **Mon**

친환경차수수밥
아욱건새우된장국
(2.5.6.9.13.18.)
명엽채조림(5.6.13.)
숙주나물무침(13.)
야채튀김(1.2.5.6.13.16.)
단호박함박스테이크/소스
(1.2.5.6.10.12.13.16.)
배추김치(9.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
659.1/42.6/418.5/5.2

4/12 **Tue**

친환경찰보리밥
숙된장국(2.5.6.9.13.18.)
닭갈비(5.6.13.15.)
과일샐러드(1.2.5.12.13.)
시금치무침
김구이(수제)(5.13.)
불동겉절이(13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
646.5/31/209.7/6.9

4/13 **Wed** 수다날

김치볶음밥
(5.9.10.13.16.)
북어콩나물국(5.9.13.)
매실장아찌
후라이드치킨(5.6.13.15.)
깍두기(13.)
요구르트(2.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
603.7/27.2/203.2/2.9

4/14 **Thu**

친환경현미밥
순두부찌개
(1.5.9.10.13.18.)
유채나물무침
주꾸미오징어떡볶음
(5.6.13.17.)
멸치아몬드볶음(5.6.13.)
배추김치(9.13.)
와플(1.2.5.6.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
740.4/35.3/347.1/5.1

4/15 **Fri**

친환경흑미밥
우거지갈비탕(5.6.10.)
콩자반(5.6.13.)
청포묵야채무침
(1.5.6.13.)
마파두부
(5.6.10.12.13.18.)
배추김치(9.13.)
바나나
* 에너지/단백질/칼슘/철
679.6/27.1/183.7/11.6

4/18 **Mon**

친환경차수수밥
한우미역국(5.6.13.16.)
비엔나케첩볶음
(1.2.5.6.10.12.13.16.)
참나물무침(13.)
감자채볶음
배추김치(9.13.)
꿀떡(5.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
707.7/26.4/205.3/3.9

4/19 **Tue**

친환경찰보리밥
시금치바지락된장국
(5.6.9.13.18.)
닭감자조림(5.6.13.15.)
브로콜리숙회/초장
(5.6.13.)
갯잎부추전(1.5.6.)
배추김치(9.13.)
샤인머스켓
에너지/단백질/칼슘/철
782.9/33.8/164.6/4.6

4/20 **Wed** 수다날

야채볶음밥(1.2.5.6.10.)
콩나물국(5.9.13.18.)
케이준치킨샐러드
(1.2.5.6.12.13.15.)
마늘종장아찌
배추김치(9.13.)
사과
* 에너지/단백질/칼슘/철
635.3/27.4/132.6/3.3

4/21 **Thu**

친환경현미밥
부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.)
시금치삼색무침(1.5.6.13.)
삼치구이(5.6.13.)
깍두기(13.)
프렌치토스트(1.2.5.6.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
603.1/27.4/169.7/4.3

4/22 **Fri**

친환경흑미밥
황태버섯찌개(5.6.12.13.)
감자샐러드(1.5.13.)
콩나물무침(5.13.)
돈가스/소스
(1.2.5.6.10.12.13.)
무생채(9.13.)
배추김치(9.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
720.3/34.9/185.4/4

4/25 **Mon**

친환경차수수밥
쇠고기무국(9.13.16.18.)
미역줄기볶음(5.6.13.)
순대야채볶음
(5.6.10.13.16.18)
동그랑땡전(1.5.6.10.13.)
옛지감자(2.5.13.)
배추김치(9.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
736.6/29.6/230.9/6.9

4/26 **Tue**

친환경찰보리밥
대구맑은탕(5.6.13.16.)
파무침(13.)
스크램블에그
(1.2.5.12.13.)
오리버섯불고기(5.6.13.)
수제도너츠(1.2.5.6.13.)
배추김치(9.13.)
에너지/단백질/칼슘/철
752.6/36.4/211.7/5.9

4/27 **Wed** 수다날

자장밥(2.5.6.10.13.16.)
북어채무국(1.5.6.13.)
하트단무지
고구마돈육강정
(1.2.5.6.10.12.13.)
배추김치(9.13.)
짜요짜요(2.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
666.7/33/155.9/3

4/28 **Thu**

친환경현미밥
감자탕(5.6.10.)
고등어김치조림(5.6.7.9.13)
취나물무침(5.6.)
건파래볶음(5.13.)
깍두기(13.)
애호박치즈토스트
(1.2.5.6.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철
882.2/40.4/426.3/7.5

4/29 **Fri**

친환경흑미밥
돼지고기김치찌개
(2.5.6.9.10.12.13.18.)
감자조림(5.6.13.)
오리훈제와부추무침
(1.5.6.13.)
봄나물전(1.5.6.)
배추김치(9.13.)
골드파인애플
* 에너지/단백질/칼슘/철
713.3/28.6/225/5.3

◇ 원산지 및 영양표시 안내 <https://school.jbedu.kr> → 알림마당 → 식생활관 → 급식계시판

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)⑲ 잣

◇ 화학조미료와 가공식품의 사용을 줄이고 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 급식을 하려고 노력합니다!

