

## 학교급식 이렇게 이루어집니다.

### ■ 영양관리

1. 우리학교 영양관리기준 : 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조에 근거

구분	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민 A(R.E)	비타민 B <sub>1</sub> (mg)	비타민 B <sub>2</sub> (mg)	비타민 C(mg)	칼슘 (mg)	철분 (mg)
평 균 필요량	567.00 (±10%)	11.7	117	0.24	0.27	18.4	184	3.0
권 장 섭취량			167	0.27	0.30	23.4	276	4.0

가. 연령별 개개인의 영양관리기준량은 다르나 다수의 인원을 대상으로 하는 학교급식을 감안하여 위와 같이 산술평균에 의하여 우리학교 영양관리기준량을 산출하여 운영한다.

나. 영양관리기준 준수범위 : 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량으로 평가

1) 에너지

가) 공급량 : 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%

나) 구성비율 : 탄수화물(55 ~ 65%) : 단백질(7 ~ 20%) : 지방(15 ~ 30%)

2) 단백질

가) 공급량 : 우리학교 영양관리기준 이상으로 공급

나) 상한선 : 총 공급에너지 중 단백질 에너지비율이 20% 이내

3) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철

가) 공급량 : 우리학교 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상으로 제공

### ■ 위생관리

1. 전국의 모든 학교 급식실에 HACCP System도입(8단계)

학교급식의 전과정 즉, 식자재의 유입으로부터 급식이 끝날 때 까지 존재하는 위해요소의 존재, 오염 및 증식 가능성을 예측하여 공정 중에서 이들을 완전히 제거하거나 위험수준 이하로 감소시켜서 안전한 급식이 되도록 관리하는 제도

중점관리점	작성시기	작성요령 및 기준
식단검토	식단작성시	잠재적 위해 식품
ccp1. 식재료 검수	검수시	품질상태, 온도관리 등
ccp2. 식품취급 및 조리	전처리 및 조리종료 후	소독제 농도측정, 가열조리식품 중심온도 기록
ccp3. 조리완료 및 배식	배식시	온도관리:적온급식, 시간관리 : 2시간 이내
cp1. 냉장 냉동 온도관리	오전, 오후	냉장 냉동고(식품, 보존식, 우유)
cp2. 식품접촉표면 세척 및 소독	식기세척시	식기세척기 또는 전기소독고내 식판표면온도 관리

2. **개인위생관리** : 영양(교)사 및 급식종사자 전원 년 2회 건강검진 실시

3. **급식실 방역소독** : 전문방역업체에 의해 실시

4. **행주 및 조리용구(도마, 칼) 미생물검사** : 년 1회 이상 실시

5. **쇠고기 한우판별 유전자 검사** : 지원교육청에서 불시에 실시

## ■ 수요자 중심의 열린 급식 운영

1. 매년 1회 이상 학교급식 설문 및 기호도 조사

- 설문조사 : 급식에 대한 만족도 조사를 통해 평가하고, 조사결과를 급식에 반영

2. 학교홈페이지 급식게시판 및 영양상담실 운영

- 학교홈페이지에 영양 및 위생교육자료를 제공하며 급식개선에 관한 의견수렴 및 개선 조치내용을 공개함으로써 학교급식 관련 민원해소와 이해를 증진

3. 학부모 식재료 검수 및 모니터링 활동

- 급식 위생 및 안전점검 이외에 학교급식소 전반적인 확인 점검

4. **식당배식**

구 분	상 세 내 용
배식전	- 모든 아동들은 꼭 손을 씻고 반별로 질서 있게 식당으로 내려온다.
배식 및 급식	- 배식구에서 차례로 배식을 받는다. - 각 반별로 지정된 좌석에 가서 담임선생님과 같이 조용히 식사한다.
급식후	- 식사 후 자리 정돈 한다. - 잔반퇴식구로 가서 음식 쓰레기와 일반 쓰레기를 분리하여 처리한다.
유의사항	- 후식을 먹지 않고 집에 가져가거나 밖으로 가지고 나와서 먹지 않도록 지도한다.

## 잔반 처리 방법...



- ① 식사종료 후
- ② 식판에 남아있는 모든 찬과 밥을
- ③ 국그릇에 모아
- ④ 잔반통에 배출

## 모두가 함께하는 깨끗한 잔반 처리로...

- ① 식기청소가 용이하여 물을 절약할 수 있습니다.
- ② 세제 및 소독액의 사용을 줄여 환경오염을 줄일 수 있습니다.
- ③ 잔반통 주변의 청결을 유지할 수 있습니다.
- ④ 배출시 소음을 줄여 쾌적한 점심시간이 될 수 있습니다.
- ⑤ 식기세척시 조리종사원의 수고를 덜 수 있습니다.

## 교실배식시 잔반통 활용...

- ① 별도의 잔반통이 없을 때에는 가장 먼저 배식이 모두 끝난 빈 반찬통에 잔반을 모아 처리합니다.
- ② 아직 음식이 남은 통에 잔반을 버릴 경우 반찬이나 국이 모자라 추가배식을 받고 싶어도 이미 음식이 잔반과 섞여 먹을 수가 없게 되어 아까운 음식을 버리게 됩니다.

## 교실에서 급식과 별개로 배출되는 음식쓰레기 처리는...

- ① 각자 가정으로 가져가서 처리합니다.
- ② 종량제봉투에 담아 버려서는 안 됩니다.(과태료 부과)
- ③ 며칠씩 방치하여 부패한 쓰레기를 급식실로 보내지 않습니다.  
(급식기구 오염시 식중독 발생의 원인이 될 수 있습니다.)



## 나들이 철 식중독 예방요령

### I 도시락 안전하게 만들기!!

#### ■ 올바른 손 씻기

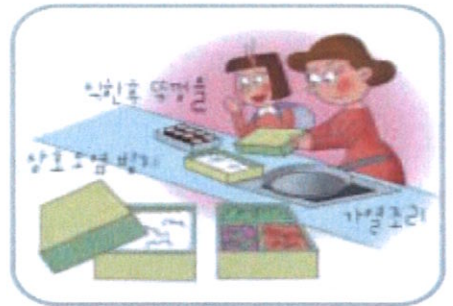
- 손은 반드시 비누칠하여 20초 이상 문질러 흐르는 물에 깨끗이 씻는다.

#### ■ 위생적으로 만들기

- 채소, 과일류 등은 흐르는 물로 깨끗이 씻기
- 조리하는 음식은 중심부까지 완전히 익히기
- 특히, 김밥은 밥과 재료들을 식힌 다음 만들기

#### ■ 안전하게 도시락 담기

- 밥과 반찬은 따로 담기
- 음식물은 식히고 나서 용기에 담기



### II 안전하게 보관·운반하기!!

#### ■ 아이스박스나 그늘지고 시원한 곳에 보관, 운반하기

- 자동차 트렁크는 온도가 높으므로 절대 보관하지 말고, 아이스박스 등을 사용하거나, 서늘하고 햇볕이 닿지 않는 곳에 보관하기

### III 안전하게 섭취하기!!

#### ■ 준비한 음식은 가급적 일찍 먹고, 개인위생 관리를 철저히 하기

- 점심은 가급적 정오 12시 이전에 먹기(기온이 올라가기 전에 먹기)
- 식사 전에 손을 씻고, 손 씻을 곳이 없을 경우 물수건을 준비하여 손 닦기
- 맨 손으로 음식을 집어 먹지 않기

#### ■ 차 안에 오래 보관한 음식은 먹지 않기

- 차안에서 장시간 보관한 음식은 먹지 않기