

학교급식 이렇게 이루어집니다.

■ 영양관리

1. 우리학교 영양관리기준 : 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조에 근거

구분	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민 A(R.E)	비타민 B ₁ (mg)	비타민 B ₂ (mg)	비타민 C(mg)	칼슘 (mg)	철분 (mg)
평균 필요량	570.00 (±10%)	10.7	103	0.2	0.2	15.9	180	2.7
권장 섭취량			154	0.2	0.3	21	240	3.5

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(55~70%) : 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
ccp1. 식단의 구성	식단작성시	잠재적 위해 식품
ccp2. 잠재적 위해 식단 관리	식단작성시	조리공정별 시간관리
ccp3. 식재료 검수	검수시	품질상태, 온도관리 등
ccp4. 냉장 냉동 온도관리	오전, 오후	냉장 냉동고(식품, 보존식, 우유)
ccp 5,6 채소과일의 세척 및 소독 과 식품취급 및 조리과정	전처리	소독액 용법에 따라 사용
	조리시	1batch당 3회 온도 측정
ccp7. 운반 및 배식과정	운반·배식시	온도관리:적온급식, 시간간리 : 2시간 이내
cp8. 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. - 배식당번 아동은 배식 5분전에 식당으로 내려와 위생복장을 착용한다.
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 ③ 국그릇에 모아 ④ 잔반통에 배출
모든 찬과 밥을

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.)

방사선조사식품에 대한 궁금증을 풀어보세요!

▶ 방사선조사식품이란?

전자레인지와 전자파나 자외선 살균시 자외선 등과 마찬가지로 식품의 방사선조사처리도 같은 원리를 이용합니다.



▶ 방사선표시마크는?

방사선표시는 국제적인 방사선 조사식품 마크를 사용합니다.



▶ 조사식품과 오염식품의 차이점은?

방사선 조사식품

박아여재, 숙조절, 식중독균 및 병원균의 살균, 기생충 및 해충사멸을 위해 어온과 에너지로 처리한 식품을 말합니다.



방사능 오염식품

핵반응기 누출사고 또는 핵실험에서 발생된 방사능 물질에 의해 비외도적으로 오염된 식품을 말합니다. 방사능 오염식품은 보존성과 위생적으로 품질을 향상시킨 조사식품과는 전혀 다른 것입니다.



▶ 방사선조사식품은 안전한가요?

세계보건기구(WHO), 국제식량기구(FAO), 국제원자력기구(IAEA) 및 미국식품의약품안전청(FDA) 등이 50년 이상 연구한 결과 안전성을 인정합니다.

