

학교급식 납품업체 위생교육 운영계획

1) 목적

식재료의 생산·유통·운반과정에서 오염된 식재료가 납품되었을 경우 학교에서 작업 관리만 식중독을 방지하기에는 한계가 있으며 납품업체에 대한 인식, 관리태도는 급식위생 수준과 직결된다. 위생적이고 안전한 급식을 위하여는 학교급식의 중요성, 사명과 책무성, 위생·안전에 대한 지식제공, 준수사항 미 이행시의 제재조치 등에 대한 교육을 실시한다.

2) 교육시기

- 매월 1회 이상

3) 교육방법

- 전자조달시스템 입찰 시 첨부