



# 학교급식 모니터링 학부모 사전교육자료

교무실 : 730-5500, 식생활관 : 730-5606

## 1. 목적과 배경

학교급식의 확대로 지역사회와 학부모로부터 학교 급식에 대한 관심도가 높아지고 있는 현실에서 학교급식의 운영내용과 영양 및 위생관리 상황 등을 공개하고 참여하게 함으로써 학교급식 현황과 실태, 관리, 운영내용 등을 바르게 알 수 있도록 하여, 투명하고 신뢰받는 학교급식이 될 수 있도록 하고, 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영토록 하고자 합니다.

## 2. 운영 방법

- 1회 식재료 검수, 조리 과정, 배식 과정 중 선택하여 참관합니다.
- 활동 시 영양교사, 조리사와 함께 활동합니다.
- 운영 결과 개인별로 의견을 제출하고, 학교장은 수렴된 의견을 검토하여 급식 운영에 반영 개선토록 합니다.

## 3. 모니터 활동의 내용 및 일정

- 모니터링 희망 분야를 신청한 시간대에 맞춰 식생활관에 방문

구분	시간	활동내역	작성지	비고
검수 모니터링	07:10 ~ 07:30	건강문진실시, 위생복장 착용	건강문진표	오전 7:10 까지 식생활관으로 입실
	07:30 ~ 08:00	검수 활동 및 검수서 정리, 결과 정리	모니터링활동지	
조리과정 모니터링	08:10 ~ 08:30	건강문진실시, 위생복장 착용	건강문진표	오전 9:00 까지 식생활관으로 입실
	8:10 ~ 11:20	조리작업 모니터링 및 결과 정리	모니터링활동지	
배식과정 모니터링	11:30 ~ 11:50	건강문진실시, 위생복장 착용	건강문진표	오전 11:30 까지 식생활관으로 입실
	11:50 ~ 13:20	배식과정 모니터링 및 결과 정리	모니터링활동지	

※ 설사환자 및 기타 타인에게 전염성이 있는 질병을 가진 분은 참관이 불가능하므로 사전에 연락주시기 바랍니다. (식생활관 전화번호 730- 5606)

# 학부모 학교급식 모니터 활동 사전교육 자료

## 1. 학교급식 검수과정 모니터

### 가. 검수의 의의

검수란 학교의 구매 의뢰에 따라 납품업체가 공급하는 식재료의 품질, 신선도, 위생, 수량, 규격 등이 학교의 요구 기준에 부합되는지를 확인하는 과정을 말한다. 즉, 검수자는 구매요구서의 사본이나 검수일지를 지니고 항목별 수량, 포장상태를 점검하며 관능검사나 외관검사를 통해 식품의 품질, 신선도를 평가한다.

### 나. 검수 참여시 준비사항

- 1) 간편한 복장(매니큐어, 액세서리 금지)
- 2) 전용신발 착용 → 신발소독조에 소독 → 위생가운 착용 → 손세척 및 소독  
(위생가운 및 전용신발은 학교에 비치)
- 3) 서류 : 검수서(학교에 비치)

### 다. 검수도구 사용방법

- 1) 전자저울 : 사용 전 0점을 확인한 후 중량을 측정한다.(포장 박스 등은 제외)
- 2) 적외선 비접촉식 표면온도계  
식재료의 표면 온도를 측정하는 것은 냉장(동)식품 운송 온도의 적정 여부를 파악하는 것이다. 측정 방법은 온도계를 식재료 가까이에서 측정하며, 숫자가 움직이지 않을 때까지 기다린 다음 온도를 기록한다. 표면온도계는 식품이나 포장에 손상을 주지 않으며 온도를 순간적으로 읽어 시간적 지체가 없는 장점이 있어 식품 검수 시 널리 사용되며, 상황에 따라서는 탐침 온도계를 사용하기도 한다.
- 3) 위생장갑  
식재료 품질을 평가하기 위한 관능검사 시 위생장갑을 착용하고 식품을 만진다. 식재료별로 위생장갑을 바꾸어서 교차오염을 방지한다.

### 라. 검수활동 시 유의사항

- 1) 식재료는 검수대 위에 올려놓고 검수하며 맨바닥에 놓지 않는다.
- 2) 학교급식은 당일 납품, 당일 조리, 당일 급식을 원칙으로 함을 이해한다.  
단, 장기간 보관 가능한 식재료의 경우 필요에 따라 사전 반입할 수 있다.

### 마. 검수 절차

- 1) 학교 측 구매요구서 사본 또는 검수일지와 납품된 물품의 수량 확인
- 2) 발주된 식재료와의 적합성 및 원산지, 포장 상태, 신선도, 품질 확인.
- 3) 냉장(동)식품은 식품 온도 확인.  
냉장식품: 10℃ 이하  
냉동식품: 얼은 상태 유지, 녹은 흔적이 없을 것  
전처리된 채소(김감자, 김당근 등) : 10℃ 이하
- 4) 유통기한 및 제조일자를 확인한다.
- 5) 납품차량 및 납품자, 식재료의 위생상태를 확인한다.
- 6) 검수 결과, 신선도 및 품질 등에 이상이 있을 경우 반품확인서를 발부하여 반품 시킨 후 재납품 받는지 확인한다.
- 7) 검수가 끝난 식재료는 곧바로 전처리 과정을 거치도록 하며, 온도관리를 요하는 것은 사용 전까지 냉장(동) 보관하는지 확인한다.

## 2. 학교급식 조리 및 배식과정 모니터링

### 가. 모니터 활동의 의의

학교급식에서의 학부모 모니터 활동이란 학교급식에 대한 이해 확대와 효율적인 급식 운영을 이끌어 내기 위해 도입한 제도로 학부모가 학교급식의 검수, 조리, 배식 과정에 참여하여 그 결과를 학교급식 발전을 위하여 피드백 하는 과정을 말한다.

모니터 활동을 효율적으로 하기 위해서는 사전에 학교급식에 충분한 이해와 지식이 필요하며, 아울러 모니터 전 과정을 수행해 나가기 위해서는 무엇보다 성실함, 끈기, 인내심, 봉사정신이 함께 요구된다.

나. 모니터 활동의 구분 및 준비 사항 : 당일 상황에 맞게 직·간접참여 병행 실시함.

구분	장 소	준비사항	주의사항
직접참여	조리실 내	위생복, 위생모, 위생화, 마스크, 위생장갑, 건강진단결과(필요시)	<u>안전사고 주의(미끄럼, 화상 등)</u> <u>맛보기 금지, 조리업무 공간확보</u> <u>조리실무사에 대한 직접평가 자제</u>
간접참여	급식관리실 또는 조리실 외부 에서 참관	위생복, 위생모	

### 다. 모니터 활동에 따른 유의사항

- 1) 급식실은 위생과 안전이 최우선 되는 중점관리구역이므로 관계자 외 출입을 금하고 있다. 그러므로, 효과적인 모니터 활동을 하기 위해서는 학교급식에 대한 이해와 지식은 물론, 모니터 요원의 복장도 엄격하게 갖추고 객관적이고 공정하게 모니터 하는 것이 중요하다.
- 2) 설사, 발열, 복통, 구토, 손에 상처가 있는 등 피부질환이나 전염성 질환에 걸린 학부모는 스스로 참여 불가함을 사전에 학교 측에 알려 만약에 발생할 수 있는 위생사고를 방지한다.

### 라. 조리과정 및 배식과정 모니터링 활동사항

- 1) 조리과정 모니터링시 작업기준 : 당일 배부되는 서식에 의해 조리실내외에서 모니터링 실시함. 단, 개인위생 확인 후 상황에 맞게 참여하며 식재료 및 기구를 접촉하는 것은 절대 금함.

구 분	모 니 터 활 동 내 용
복장상태	청결한 위생복·위생모, 위생화 착용여부, 장신구 탈착 여부 확인
손세척 및 소독	70% 알코올(손소독기 자동분사)
용기 및 장갑구분	교차오염 방지를 위하여 식품별(육류, 생선, 야채류 등) 칼, 도마 구분사용 여부 조리전·후 고무장갑 및 소쿠리 구분사용
온도확인 여부	굽기, 튀기기의 가열조리 음식은 탐침온도계로 식품의 중심 온도를 측정하여 75℃ 이상을 확인하는지의 여부 (탐침온도계 사용 후 세척, 소독 철저)
식품별 분리 취급	육류, 생선, 채소류의 분리 취급여부
생채류 소독확인	생으로 먹는 채소 또는 과일의 경우 반드시 실시 염소 100ppm에서 5분간 침지·소독 후 흐르는 음용수로 행굼 (소독제 농도는 test paper의 색변화로 확인)

2) 조리과정 모니터링시 위생관리 등 모니터링 사항

구 분	모 니 터 활 동 내 용
조리실무사의 위생적인 취급	식재식품 및 조리음식은 바닥에서 60cm이상에서 취급 및 보관 여부 및 세척, 조리시의 위생적인 취급 확인
선반, 보관고, 시설류의 청결확인 및 파손여부	각종 선반, 식판소독보관고, 국솥, 밥솥 등의 청결도 확인 및 파손상태 확인
세척, 소독후 식기보관상태	식판, 반찬통, 조리기구 등의 세척, 소독 후 보관상태의 청결도 확인

\* 교차오염 : 인체에 유해한 화학성분 또는 미생물에 오염된 식자재, 조리기구, 용기 및 조리실무사의 손으로부터 이러한 유해성분이나 미생물이 오염되지 않은 식품으로 옮겨지는 것

3) 배식과정 모니터링 : 당일 배부되는 서식에 의해 식생활관에서 모니터링을 실시함.

구 분	모 니 터 활 동 내 용
배식 중 위생적인 취급여부	배식자의 앞치마, 위생모, 마스크 착용여부 확인 식당 배식대의 청결도 확인 배식 도구의 청결도 확인
배식량의 적정 여부	학생 1인 배식량 확인
배식통 덮개 사용 여부	배식 전까지는 배식용 밥솥, 국솥, 반찬통의 뚜껑을 덮어서 이물질 혼입 방지
오늘의 잔반량	급식 후 잔반량 확인

4) 잘 되고 있는 점, 개선되었으면 하는 점

- 잘된 점은 격려하고, 개선점은 향후 신속하게 개선될 수 있도록 의견을 제시한다.

5) 각종 점검 서식 : 당일 배부 예정