

중·고등학교 조리교 대상

학교급식 위생·안전 현장확인표(조리교)

[학교 관리번호 :]

1. 학교 현황

학교명	설립년	학교장명	학급수	학생수	교직원수	전 급식소 신규번호	급식종사자 현황					
							영양 (교)사 (성명)	조리사 (성명)	조리원		기타 (성명)	계
							교육	차체				
진안마애중학	광림	이상음	5	45	16	제2012-0445041	이상미	김득순	1	.	.	3

2. 급식운영 현황

급식인원				주당 급식 인원수	급식형태		배식방법			비고
이침	점심	저녁	계		학교 직영	위탁구분 (업체명)	식당	교실	병행 (식당+교실)	
	61		61	5	0	()	좌석수 72			먹는물 22인분

3. 확인결과 : (A)등급

학교급식 법령 준수사항	지도 및 권장사항

4. 현장확인 항목 및 내용 : 붙임의 현장확인표와 같음

5. 지도 권장 사항 및 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

직전 위생·안전 현장확인 지적사항 개선여부 등	우수(모범) 사례 및 특이(건의)사항

확인 일자 : 2022. 10. 31 .

현장확인자 : 소속) 진안교육지원청	직급) 주무관	성명	임근호	(인)
현장확인자 : 소속)	직급)	성명		(서명)
(학교)확인자 : 소속) 진안마애중학교	직급) 행정실장	성명	유상중	(인)
(학교)확인자 : 소속) 진안마애중학교	직급) 영양사	성명	이상미	(인)

학교급식 위생·안전 현장확인 항목별 평점표

(1) 학교급식 위생·안전관리기준 준수사항(평가점수 : 51점)

◆ 확인 항목 : 17개(적합 3점, 부적합 0점) × 3점 = 51점

구분	확인 항목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량	3	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	3	
	3. 조리용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수 사용 * 상수도 사용은 3점	3	
개인 위생	4. 식품취급 및 조리종사자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미실시, 2년간 기록 미보관	3	이상미 22.11.17.(23점) 김복순 22.11.18.(21.9.8) 김순애 22.6.15. (21.6.15.)
	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	3	
식재료 관리	6. 식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품 온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡한 경우	3	
작업 위생	7. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시	3	
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	3	

구분	확인 항목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	평점	비고
작업 위생	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	조리완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	3	
	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	냉동식품을 부적절한 방법 (실온방치 등)으로 해동하는 경우	3	
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	CCP2 충분한 세척 및 소독 미 실시	3	
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	CCP2 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미 실시	3	
	13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부	CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	3	
배식 및 검식	14. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부	운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우	3	
	15. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	3	
세척 및 소독	16. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	3	
	17. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	정기방역을 미 실시 한 경우	3	22.9.30. 22.7.29. 22.6.24.

(2) 학교급식 지도 및 권장사항(평가점수 : 40.5점)

◆ 배점 : 19개 항목 × (2~3점) = 49점

구분	학 인 항 목	평가척도 < <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표기 >	평점
시 설 관 리	18. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리 사용(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)	2
	19. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음 (수리의뢰)(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)	3
	20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔 등) 220Lux 이상(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업공간의 조도가 기준 미달(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	2
	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)	3
	22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)	3
	23. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	2
	24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리종사자 전용 화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2

구분	확 인 항 목	평가척도 < □에 √표기 >	평점
시설 관리	25. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온수, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
	26. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
	28. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	2
	29. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품외 보관하는 것 없음(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
개인 위생	30. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강 상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3
	31. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시(2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	2
배 식	32. 배식 시 위생복장을 적정하게 착용 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용(0점)	3
환경 위 생 관 리	33. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리실패 불량(0점)	2

구분	확 인 항 목	평가척도 < <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표기 >	평점
H A C C P	34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	3
	35. CCP확인표를 담당자가 올바르게 이해 하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 현장기록 철저(3점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행(0점)	1.5
안 전 관 리	36. 학교자체에서 일일 위생 현장 확인을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 현장확인 실시 및 기록유지(3점) 미흡 <input type="checkbox"/> 현장확인 미실시 또는 기록 미유지(0점)	3

(3) 직전 위생·안전 현장확인 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가 항목 : 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가 항목	평가 확인 내용	평점	비고
위 반·지적사항 이행여부	1. 직전 현장확인 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 시 까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)		
	2. 직전 현장확인 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 ▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)		
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부 ▪ 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 현장확인 이후의 내역 반영		
	4. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부 ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우(감점 10점) ※ 지난번 현장확인 이후의 내역 반영		

[공립유·초·중·고등학교 대상]

학교급식 운영평가 확인표

[학교 관리번호 :]

1. 학교급식 운영현황 (중식기준)

학교명	학교장 성명	전체 학생수	급식인원(명)				급식단가(원)		운영 방식	비고
			학생	교직원	기타	계	학생	교직원		
진안마이꽃 유	이상금	45	45	16	-	61	4,145	5,170	연속 직영	

2. 평가결과 : (A)등급

항목별	지적내용 및 조치사항
학교급식법령 준수사항	
지도 및 권장사항	
직전 운영평가 지적사항 개선 여부 등	

3. 확인 항목 및 내용 : 붙임의 평가표와 같음

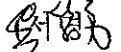
4. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

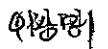
구분	주요 내용
우수(모범) 사례	
특이(건의) 사항	

확인일자 : 2022. 10. 31 .

평가자 : 소속) 진안교육지원청 직급) 주무관 성명 임소희 

평가자 : 소속) 직급) 성명 (서명)

(학교)확인자 : 소속) 진안마이꽃유치원 직급) 행정실장 성명 유상중 

(학교)확인자 : 소속) 진안마이꽃유치원 직급) 영양사 성명 이상미 

학교급식 운영평가 항목 및 배점기준

(1) 학교급식법령 준수사항

◆ 평가항목 : 5개(적합 6점, 부적합 0점)

평가항목	관련법규	평가내용	중점 확인사항	평점
식재료 품질관리	법 제10조, 규칙 제4조 (별표2)	1. 학교급식 식재료의 품질 관리기준을 준수하고 있 는가?	<ul style="list-style-type: none"> 식재료 품질관리기준 준수여부 - 검수일지, 거래명세표, 축산물등급판정 확인서, 수입신고필증 등 확인 	6
영양관리	법 제11조 시행령 제2조, 규칙 제5조 (별표3)	2. 학교급식의 영양관리 기준을 준수하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 영양관리 기준 준수 여부 -학년별·성별 에너지 공급기준 $\pm 10\%$ 이내 - 탄수화물(55~65%), 단백질(7~20%), 지방(15~30%)의 공급비율 -단백질 상한비율(20%) -비타민, 무기질의 평균 필요량 	6
급식운영 원칙, 급식관리 운영	시행령 제2조, 제4조	3. 학교급식관련 중요사항은 학교운영위원회 심의 (자문)를 거쳐서 결정 하였는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교운영위원회 심의(자문)여부 - (급식운영 관련사항) 급식운영방식, 급식 대상 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양 기준, 식재료의 원산지 및 품질등급, 원제품 사용승인, 보호자 및 교직원 부담경비, 급식활동에 보호자 참여 등 중요사항 - (식재료 구매계약) 식재료 조달방법 및 업체 선정기준 - (급식예산·결산) 학교 예·결산 심의 (자문)에 포함하여 처리 - (급식비 지원) 급식비 지원대상자 결정 (선정) 및 당해 급식비 총당방안 마련 - (우유급식) 우유급식 실시여부에 관한 사항 심의여부 	6
		4. 학교급식 운영계획의 수립 및 이행상황을 학교운영 위원회에 보고하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 운영계획 수립 여부 - 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산 관리 및 식생활 지도 등의 포함 여부 - 학교운영위원회에 연1회 이상 이행상황 보고 여부 	6
품질및 안전을 위한 준수사항	규칙 제7조	5. 품질 및 안전을 위하여 필요한 준수사항을 지키고 있는가? [비조리교 점검]	<ul style="list-style-type: none"> 품질 및 안전을 위한 준수사항 이행 여부 -학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개 - 학교급식일지, 검수일지 및 거래명세표 작성·비치·보관 여부 알레르기 유발 식품을 사용하는 경우 공지 및 표시 이행 여부 -알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 홈페이지에 게재 - 동 내용이 표시된 주간식단표를 식사 장소(식당, 교실)에 게시 	6

(2) 급식운영 지도 및 권장 사항

◆ 평가항목 : 14개(우수 5점, 보통 2.5점, 미흡 0점)

평가항목	평가·확인 내용	평가척도 < <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표기 >	평점
NEIS를 이용한 급식관리	6. NEIS를 활용하여 급식 관련 보고 및 업무를 수행하고 있는가? - 급식 개시 및 급식 현황 보고 등 관련 보고 이행 여부 - 학교급식 일지, 주간식단의 NEIS 작성관리 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 영역 활용 보통 <input type="checkbox"/> 3영역 이상 활용 미흡 <input type="checkbox"/> 2영역 이하 활용	5
식중독 비상대책반 운영	7. 식중독 비상대책반은 구성되어 있는가? - 식중독 대책반 구성 여부 - 담당자 임무 숙지 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 대책반 구성, 담당자 임무 숙지 보통 <input type="checkbox"/> 대책반 구성, 담당자 임무 미숙지 미흡 <input type="checkbox"/> 대책반 미구성, 담당자 임무 미숙지	5
급식종사자 대체인력풀 운영	8. '조리종사자 대체인력 풀' 예산 확보 및 계획수립·운영하고 있는가?	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 예산편성 및 계획수립·운영 보통 <input type="checkbox"/> 예산은 편성하였으나 사유가 있음에도 미운영 미흡 <input type="checkbox"/> 예산 미편성	5
식단관리	9. 식단 작성 시 다음 사항을 고려하고 있는가? - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전 - 다양한 종류의 식품을 사용할 것 - 염분·유지류·단순당류 또는 식품 첨가물 등의 과다사용 제한 - 자연식품과 계절식의 사용 - 다양한 조리법을 활용	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립·이행, 최근 1개월간 튀김류 주 2회 이하 사용 (중식 기준) 보통 <input type="checkbox"/> 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 이하 사용(중식 기준) 미흡 <input type="checkbox"/> 나트륨 및 당류 저감화 계획 미수립, 최근 1개월간 튀김류 주 3회 초과 사용(중식 기준)	5
학교급식 식재료 원산지·영양량 표시제 시행 및 급식메뉴 사진 공개	10. 식단에 표시 대상 식재료의 원산지 및 영양량 표시제도 시행, 실제 급식메뉴 사진을 학교 홈페이지 등에 게시하고 있는가? - 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시 하여 공지하는지와 학생들에게 제공되는 실제 급식 사진을 학교 홈페이지 등에 게시하는지 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모두 실시 미흡 <input type="checkbox"/> 1개라도 미실시	5

평가항목	평가·확인 내용	평가척도 < □에 √표기 >	평점
식생활 지도 및 영양상담	11. 급식 및 식생활 지도를 실시하고 있는가? - 지도계획 수립 및 이행 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 지도계획 수립 및 이행 보통 <input type="checkbox"/> 지도계획은 수립하였으나 미이행 미흡 <input type="checkbox"/> 계획 미수립	5
	12. 영양상담을 실시하고 있는가? - 영양상담 계획수립, 상담대상자 관리, 영양상담 창구 운영 등	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 계획수립 및 학기당 5회이상 (월1회이상 권장) 상담실시 보통 <input type="checkbox"/> 계획은 수립했으나 상담은 미실시 미흡 <input type="checkbox"/> 계획 미수립	5
	13. “음식물쓰레기 줄이기”를 위한 교육활동 및 정보제공 등을 시행하고 있는가? - 잔반 안남기기 지도 및 교육자료 제공 등 시행 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 학교 자체 감량화 계획수립·시행 등 감량화를 위한 적극적 활동 보통 <input type="checkbox"/> 홈페이지·교육자료 게시 등 정보제공 활동 미흡 <input type="checkbox"/> 감량화를 위한 활동사항 없음	5
	14. 학생, 교직원, 학부모에게 식생활 관련 정보를 제공하는가? - 간행물 및 홈페이지 게시판 등을 이용한 정보제공 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 분기별 1회 이상 정기적 정보제공 보통 <input type="checkbox"/> 비정기적인 정보제공 미흡 <input type="checkbox"/> 정보 미제공	5
수요자 참여 유도	15. 학교급식소위원회 구성 및 활동은 적절한가? - 학교급식소위원회 구성 및 활동여부, 회의록 기록관리 여부 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 학교급식소위원회 조직 구성, 연 2회 이상 활동함 보통 <input type="checkbox"/> 학교급식소위원회 구성은 했으나, 활동사항 없음 미흡 <input type="checkbox"/> 학교급식소위원회 미구성	5
	16. 학부모 검수참여 및 학교급식 모니터링은 이루어지고 있는가? - 학부모 검수와 모니터링 계획수립 및 이행 여부	우수 <input type="checkbox"/> 계획 수립 및 이행 보통 <input type="checkbox"/> 계획 수립, 미이행 미흡 <input checked="" type="checkbox"/> 계획 미수립	0
수요자 의견반영	17. 학교 홈페이지의 급식게시판 운영 등 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영하고 있는가? - 쌍방향 의사소통이 가능한 게시판 운영 및 건의함, 학생회 의견 수렴 활동 여부 등 [비조리교 점검]	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견 수렴, 개선에 반영 보통 <input type="checkbox"/> 쌍방향 급식게시판 운영 등 의견 수렴, 개선에 미반영 미흡 <input type="checkbox"/> 급식개선 의견수렴 활동 미실시	5

평가항목	평가·확인 내용	평가척도 < □에 √표기 >	평점
수요자 의견반영	18. 학교급식관련 설문조사를 실시 하고 그 결과를 공개하는가? - 설문조사(기호도·만족도) 계획 수립, 설문 실시, 결과 분석 후 조치 및 공개	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 설문조사 실시 및 분석결과 공개 보통 <input type="checkbox"/> 설문조사는 실시하였으나, 미분석·미공개 미흡 <input type="checkbox"/> 설문조사 미 실시	5
급식경비 관리	19. 학교 공통운영비에 학교 급식 시설·설비의 유지 및 개선비 등 예산이 확보되어 있는가? - 학교설립·경영자가 부담할 예산의 적정한 확보 및 집행 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 급식예산 확보 및 집행상황이 적정 보통 <input type="checkbox"/> 급식예산 확보는 적정하나, 집행상황은 부적정 미흡 <input type="checkbox"/> 소요예산 미확보	5

(3) 직전 운영평가 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 평가항목 : 3개 항목(해당 항목 부적합 시 감점)

평가항목	평가 확인내용	평가 세부기준	평점
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 평가 시 학교급식 법령 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선 하였는가?	▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 시까지 정당한 사유 없이 이행 하지 않음(1개 항목당 감점 10점)	
	2. 직전 평가 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는가?	▪ 현장 지도를 받은 이후 확인 평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보)	
	3. 학교급식 관련 비리가 발생 되었는가?	▪ 급식관련 비리로 학교관계자가 교육청 및 경찰서등으로부터 징계 또는 처분을 받음(감점 10점) ※ 직전 운영평가 이후의 내역 반영	