

2022학년도 공동조리 급식운영 계획(안)

□ 제안이유

초·중등교육법 제31조 및 제32조(기능)제1항 8호, 학교급식법시행령 제2조 2항에 따라 학교급식계획(안) 심의

□ 주요내용

1. 공동조리교 일반운영 및 업무 내용
2. 학교급식기간, 급식일, 급식대상
3. 비조리교(운반) 학교급식 운영평가 관련사항
4. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
5. 급식비 결정에 관한 사항
6. 검식 의무 대상자 급식비 면제
7. 소규모 학교급식 공동식단 · 공동구매 심의
8. 급식활동에 관한 학부모 지원
9. 공동조리교 급식일 운영 및 그 밖의 운영에 관한사항

□ 2022학년도 학교급식 조정안 심의사항

1. 공동조리교 일반운영 및 업무 내용

가. 일반운영

[학교급식법 제6조(급식 시설 · 설비)]

- ① 학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 2 이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.

- 동일 부지 내에서 공동으로 조리하여 급식을 실시할 경우, 운영 주체는 이전부터 급식을 실시한 학교로 하는 것을 원칙으로 함
- (공동)조리교는 비조리교와 공동협의체를 구성하여 학년 초 급식운영계획수립 시 학사일정(체육대회, 현장학습, 방학 등)을 협의하여 학교 여건에 맞추어 급식실시에 차질이 없도록 함
- 공동조리교에서는 비조리교가 위생적이고 원활한 급식이 이루어지도록 급식보조의 업무(배식, 세척, 정리정돈 등)를 지도·감독함. 단, 복무는 급식보조 주 근무 학교에서 처리.
- 급식품 운반용기는 재질의 견고, 중량, 보온·보냉 등의 성능을 고려하여 효율적인 용기를 사

용하고 보관 및 운반 시 위생적으로 철저히 관리

[학교급식 위생관리 지침서 4차 개정판]

- 배식용 운반기구(배식차, 승강기) 등에 의한 오염이 되지 않도록 배식차 등은 사용 후 바로 세척·소독하여 건조시켜야 하며, 식품운반용 승강기는 매일 1회 이상 내부를 청소하여 청결상태를 유지하도록 한다.
- 승강기 하부에 물이 고이거나 식판 및 음식물이 떨어지지 않도록 시설 및 관리해야 한다.
- 식품을 운반하는 동안 먼지와 다른 오염물질이 들어가지 않도록 보호해야 한다.
- 운반도중 적온이 유지되도록 보온·보냉 용기를 이용한다.
- 공동조리교에서 비조리교로 운반하는 용기는 운반도중 식품의 오염이나 차량 내에 식품이 쏟아지는 것을 방지하기 위하여 용기가 밀폐되어야 한다.
- 급식품의 운반차량은 매일 1회이상 내부를 청소하여 청결상태를 유지하도록 한다.
- 운반 담당자는 개인위생 규정을 준수해야 한다.

나. 공동조리교의 업무

- 급식경비의 집행(비조리교 식품비, 운영비, 인건비 등 포함)
- 비조리교의 식단계획 작성
- 비조리교와 긴밀한 협력관계 유지
- 학교급식소위원회는 공동조리교 및 비조리교의 교직원 및 학부모 등을 포함하여 구성
- 비조리교(운반급식학교)의 학교급식 위생관리
- 차량 위생관리 철저(학교급식 용도 이외 사용 금지)

다. 비조리교의 업무

- 비조리교는 반드시 급식업무담당자를 지정
- 급식비는 공동조리교로 전액 송금
- 급식인원을 파악하여 공동조리교로 통보
- 개인별 급식기구의 세척 및 소독 보관
- 급식운반 용기를 회수하여 공동조리교로 반송(학교여건 감안)
- 급식운영에 필요한 예산(표준학교운영비) 공동부담
- 비조리교 급식일지 작성 비치 【참고 2】 , CCP 5C, CP 2 작성(해당학교)
- 학교급식 운영평가 및 위생·안전 점검(운반급식학교) 준비 (위생관리지침서, 【참고 17】)

2. 학교급식 기간, 급식일, 급식대상, 구체적 영양기준 등에 관한 사항

가. 급식기간 : 2022년 3월 ~ 2023년 2월

나. 급 식 일 : 수업일 중 점심시간

다. 급식대상 : 삼기초 및 병설유치원, 이리삼성초등학교, 삼기중 3학교 전교생과 희망 교직원

라. 2022년도 영양기준량 심의(학교급식법 제5조 제1항 관련): 아래 사항 참고, 나이스 자동 산출됨.

구 분 (나이)	성 별	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μ g RE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
3-5	.	1,400	15	230	30	0.4	0.6	470	5.4
6-8	남	1,600	20	300	40	0.6	0.7	580	6.3
6-8	여	1,500	20	280	50	0.6	0.6	580	6.3
9-11	남	1,900	30	390	55	0.7	0.9	670	8.5
9-11	여	1,700	30	370	60	0.7	0.8	670	8
12-14	남	2,400	40	510	75	0.9	1.2	800	11
12-14	여	2,000	40	470	75	0.9	1.0	740	10
30-49	남	2,400	45	520	75	1.0	1.3	600	7.4
30-49	여	1,900	35	450	75	0.9	1.0	510	10.5
학교영양 1식 기준량		650.56	16.15	139.63	20.1	0.27	0.32	210	3.01

【제안】 - 우리학교는 $\pm 10\%$ 내외의 영양관리기준으로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~70%:7~20%:15~30%가 되도록 함

3. 비조리교(운반) 학교급식 운영평가 관련사항

학교급식에 대해 급식운영 평가는 연1회(2학기), 위생·안전점검은 연2회(학기별1회) 각각 100점 만점으로 평가를 실시.(비조리교도 운영평가 및 위생안전점검 실시)

※ 조리교와 동일 식당 사용하는 비조리교는 조리교의 운영평가 점수와 동일하게 적용

구 분	기 존 (~ 2013년)	변 경 (2014년부터)
대 상	- 초, 중, 고 및 특수학교 조리교	- 초, 중, 고, 특수학교 조리교 및 운반급식 비조리교
점검자	- 교육지원청 업무담당자	- 교육지원청 업무담당자 및 학교급식점검단 학부모
점검 방법	- 연1회 하반기 - 학교급식 위생안전점검과 병행 실시	- 좌 동
평 가 항 목	- 학교급식 운영평가 항목 전체	- 조리교: 학교급식 운영평가 항목 전체 - 비조리교(운반): 학교급식 운영평가 항목 중 7개 항목 ※ 7개 항목 외 점검항목은 공동조리교(조리교)의 평가점수와 동일하게 적용

4. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

가. 식재료의 품질기준

- 「HACCP 지정업체」 식품 구매

학교급식 실시지침에 따라, 학교급식품은 검수 전 단계에서부터 식품위해요소가 최소화될 수 있도록 가급적 「HACCP 지정업체」 식품을 구매 ⇒ 식재료 구매 시 원산지, 생산자 표기 및 품목제조허가를 받은 식품위생법 규정에 적합한 공인된(물품검사필 또는 품질인증 마크 획득, 수협 등과 같은 수산물 전문업체) 식품구매

- 국내산을 원칙으로 함
- 기타 수급 사정이 원활하지 않는 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있음

나. 완제품 사용 승인

완제품이란 : 학교급식 조리실에서 조리·가공하지 않고 학생들에게 제공하는 식품

1) 완제품 사용 제안사유

- 단체조리에 따른 조리 불가능
- 식단의 다양화
- 긴급 상황 시 (정전, 단수, 납품에 차질시) 대체 식단
- 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품

2) 구비서류 : 완제품 사용 시 품목허가증 및 시험성적서 등의 품질 보증 관련서류를 검토하여 피급식자에게 위해가 되지 않는 양질의 것으로 선택하여 사용한다.

3) 사용품목

구 분	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
완제품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음
	김치류	알타리김치, 깍두기,	조리인력 상황 및 효율성면에서 완제품 사용 단, 겉절이류 및 생채류는 직접 담음.
	통조림류, 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드 소스, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	김류	맛김(구운김)	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
	쥬스류	과일쥬스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공

구 분	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
반제품	장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	어육제품	어묵, 햄, 소시지, 맛살	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	두류가공품	두부, 순두부, 유부 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 당면, 수제비	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기타	냉동식품	돈까스, 햄버거스테이크, 만두 미트볼, 핫도그 등	학교실정에 따라 조리가 불가능할 경우 일부 사용할 수 있음
	양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 볶음참깨, 빵가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함

【제안】 유제품, 떡 및 한과류, 빵류, 과일류, 양념류, 통조림류, 김류, 음료류, 장아찌류, 김치류 등을 학교급식에 사용할 수 있도록 제안함.

다. 수입산 식자재의 구입 및 사용범위

1) 제안이유

학교급식에서는 가급적 양질의 우리 식자재(농·축·수산물)를 사용하여 급식을 실시하고자 노력하고 있으나, 일부 품목의 경우 식자재가 국내에서 생산이 되지 않거나 가격이 너무 비싸 부득이하게 수입산 식자재를 사용할 수밖에 없는 실정이다. 따라서 이런 이유로 인해 학교급식담당자가 수입산을 사용해야 한다고 판단할 경우 다음의 사용범위에 한하여 학교급식법시행규칙 제6조 2항에 의거하여 제한적으로 수입산 식자재를 사용하고 자 한다.

2) 수입 식재료 구매 및 사용범위

- 수급 사정이 원활하지 않는 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용하고 자 함
- 심의품목

구 분	품 목	사 용 사 유
농 산 물	참깨, 고사리, 도라지, 흑깨, 생강, 토란줄기, 두절콩나물, 숙주, 두류 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
수 산 물	동태, 대구, 미꾸라지, 꽃게, 갈치, 오징어, 고등어, 낙지, 쭈꾸미 등	국내산 수급물량 부족 및 주로 원양산에 의존하고 있는 실정
공 산 품	유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 떡류, 어묵류, 햄·소시지류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과 일 류	바나나, 오렌지, 키위, 건포도 등	학생들의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	두부, 묵류, 유제품, 견과류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

【제안】 농산물, 수산물, 공산품, 과일, 기타 가공품 등이 학교급식에 사용할 수 있도록 제안함

5. 급식비 결정에 관한 사항

가. 급식비 구성별 편성내용(안) : 교직원 급식비(총합산금액 4710원)

*2022년 학교급식 지원단가

(단위:원)

구 분		2021년 무상급식비	2022년 무상급식비	비고
급식비	초등	3,200원	3,400원	"
	중학교	3,900원	4,100원	"
	교직원	4,501원(4,510원)	4,711원(4,710원)	수익자 부담
	- 교직원 급식비는 중등지원금액 이상을 징수해야함에 따라 기타지원금(친환경쌀과 친환경 농산물 지원금등)을 포함한 금액임.(지원금에 따라 변동 가능. 2022년 친환경 농산물 및 유기농쌀 지원금361원,우수농산물지원금260원, 무상급식비 인상에 따라 교직원급식비 책정.)			

● 학교급식 기본방향 지침에 따라 교직원 급식비는 중등지원 금액 이상을 징수하도록 정함.

※ 통합학교 및 공동조리학교는 학생급식비가 높은 학교의 학생급식비를 초과하여 징수

[교직원 급식비]

*초등학교

중학교 무상급식비 + 중학교 친환경농산물 지원금(유기농쌀) + 중학교 우수농산물 지원금

*중학교

중학교 무상급식비 + 중학교 친환경농산물 지원금(유기농쌀) + 중학교 우수농산물 지원금

나. 급식비의 반환: 교직원의 출장 등으로 인한 급식비 반납은 급식일수가 연속 5일 이상인 경우 해당일수에 대하여 반납한다.(비조리교의 경우 주요내용 7.항 참조.)

6. 검식 의무 대상자 급식비 면제

가. 검식 의무 대상자 급식비 면제

- 면제 대상자 : 급식종사원

1. 학교급식법시행령 제 2조 제2항에 따라 학교급식에 관한 사항은 초,중등 교육법 제 31조에 따른 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하도록 되어 있음.
2. 급식종사원의 급식비는 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 급식비를 징수하지 아니할 수 있음.
3. 학교급식법 시행령 제8조, 시행규칙6조 1항, 학교급식법 시행규칙 제6조, 식품위생법 제88조
 - 학교급식전담직원은 식단의 위생 및 안전을 위해 조리된 식품에 대해 배식하기 전 1인 분량에 대한 검식 의무자로서, 검식시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적 균형, 재료의 균형), 이물, 이취, 조리 상태 등을 기록(급식일지 및 검식일지 작성)
 - 식중독 발생시 원인규명을 위한 1인 분량의 보존식을 전용냉동고에 영하18℃이하 144시간 보관하며, 이에 관련서류로는 당일 제공식단 검식일지가 점검확인사항으로 들어감.

7. 소규모 학교급식 공동식단 공동구매 심의

가. 『학교급식 식자재 전자조달시스템시행계획 (전라북도교육청 2010. 12)』에 따라 2011학년도부터 급식 물품전자입찰 구매를 실시하고 있으며, 학교급식 기본방향(전북교육2013-067) 및 교육지원과 -7154(2013.3.8.) 호에 의거 **소규모학교 공동식단 · 구매 심의**

나. 소규모학교 공동식단 · 구매 3권역 학교내역(**거점학교 : 황등남초**)

학교명	황등남초	황등초	삼기초	석불초	낭산초	용성초	함라초	비고
공동조리	주관 학교	단독 조리교	삼성초 삼기중	순회교	순회교	순회교	함라중 용산초 다송초	

다. 업체선정 및 구매방법

- 전자입찰구매를 원칙으로 하며 수의계약의 경우 최저가 견적업체와 계약체결
- 우수농산물, 친환경쌀 및 잡곡류는 학교급식지원센터.
(단, 후식류와 일부품목은 직거래 할 수 있음)

8. 급식활동에 관한 학부모 지원(모니터링 등)

가. 급식품 검수 시 학부모의 자발적 참여와 복수 검수 실시

나. 검수시간 07:40~09:00

다. 대상 : 공동급식관리 소위원 및 본교 희망 학부모

9. 공동조리교 급식일 운영 및 그 밖의 운영 관련 사항

가. 급식일 사전 협의: 공동조리교 중 1교만 급식을 요구하더라도 급식 가능하지만 “방학, 개학, 개교기념일, 재량휴업일” 등은 조리교 급식일과 맞추도록 노력한다.

나. 각 급 학교별 학사일정에 따른 급식일에서 특별하게 1교 급식요구로 조리종사원 초과근무에 대한 급여를 조리교에서 요청하면 해당 비조리교에서 지원을 하여야 한다.

다. 학사일정 변동시 즉시 조리교로 통보(급식일 7일 전까지)

라. 급식인원 통보: 매월 10일까지 다음달 현황(학사일정 변동 및 급식인원 통보)통보

마. 입찰 이후에는 환불조치 불가능: 식단에 대한 식재료 구입이 월 단위 입찰이며, 소규모 학교로 소량 발주이기 때문에 부득이 양해 바람.

바. 점심시간 변동 요구 불가: **ccp2**. 위생일지 기록작성과 관련 급식생산품의 안전을 위해 시간온도관리가 필요한 식단공정관리에 따라 배식 시작전 1시간 30분 이내로 완료, **ccp5A**. 위생일지 기록관리에 따라 열장음식의 경우 57도 이상유지, 혹은 2시간이내 배식완료에 따라 점심시간 변경요청은 부득이 불가함.

사. 음식물쓰레기 비용 및 각 학교 설거지 및 청소에 필요한 소모품 구입은 각 학교에서 구입, 사용하도록 함.

공동조리 급식운영협의회 참석자 등록부

2022년 1월 20일(목) 오후2시 00분~

삼기초등학교

구 분		성 명	서 명	비 고
삼기초	학부모위원	최선희		급식소위원장
	교직원위원	한혜일		급식소위원
이리삼성초	교직원위원	허우진		급식소위원
	학부모위원	박래영		급식소위원
삼기중	교직원위원	조은비		급식소위원
	학부모위원	윤현주		급식소위원