



(<http://www.seojung.ms.kr>)

---

학교급식 질 향상과 운영의 내실화를 위한

# 2021. 학교급식운영계획



## 전주서중학교

54947 전라북도 전주시 완산구 당산로 2

교무실 : 254-2667 행정실 : 254-2666

식생활관 : 278-3659 F A X : 252-7394



# 목 차



## I. 학교급식 운영 목적 및 기본방향

1. 운영 목적 .....	1
2. 기본 방침 .....	1
3. 기본 방향 .....	1

## II. 학교현황 및 실태

1. 학교급식 연혁 및 위치 .....	2
2. 학급편성 및 학생 현황 .....	2
3. 교직원 및 식생활관 전담직원 현황 .....	3
4. 급식시설.설비 현황 .....	3

## III. 급식 운영계획

1. 급식 운영 일반 .....	4
2. 영양기준 및 식단관리 .....	4
3. 학교급식비 .....	5
4. 식재료의 품질 및 완제품 사용기준 .....	6
5. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준 .....	9
6. 급식일정 운영계획 .....	10
7. 급식종사원 구성 및 인력풀 .....	11
8. 학교급식 효과분석 및 평가실시 계획 .....	12
9. HACCP계획 및 팀구성 .....	12
10. 위생 및 작업관리 .....	12



## 목 차



### IV. 급식지도 및 연수계획

1. 급식을 통한 식생활 지도 .....	20
2. 식품안전 및 영양.식생활교육 .....	20
3. 조리종사원 위생 및 안전교육 .....	22

### V. 관련업무 추진계획

1. 학교급식 당류 및 나트륨 저감화 운영 .....	23
2. 영양상담실 운영 .....	24
3. 음식물쓰레기 줄이기 감량 .....	25
4. 각종 정기검사 .....	26

※ 부록 1. 주요 급식기구 현황 .....	27
--------------------------	----

# I. 학교급식 운영목적 및 기본방향

## 1. 운영 목적

학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

## 2. 기본 방침

- 학교급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화
- 학교급식 관계법령(「학교급식법」, 「식품위생법」 등) 및 2021년도 학교급식 기본계획에 따라 효율적으로 운영

## 3. 기본 방향

- 성장기 학생의 발육에 필요한 균형된 영양식 공급으로 심신의 조화로운 발달 도모
- 학교급식의 효율적인 운영관리와 위생적이고 안전한 급식관리를 통해 학교급식의 질 향상 및 과학적 관리 도모
- 학부모의 참여 확대 및 수요자 중심의 급식 만족도 제고
- 학교교육의 일환으로서 적극적 식생활지도 병행
- 학교급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화
- 급식서비스 강화
  - 교육과정과 연계한 영양교육, 식생활교육 실시로 학교급식의 효율성 제고
  - 학생의 기호에 맞으며 식생활 개선에 기여할 수 있는 식단 개발

## II. 학교현황

### 1. 학교 연혁 및 위치

소재지	전북 전주시 완산구 당산로 2 (서신동 762)	
연혁	1951. 09. 01	전주 서중학교 설립인가(12학급)
	1951. 10. 27	개교 및 초대 오상수 교장 취임
	2004. 03. 02	학교급식 시작
	2019. 09. 01	제24대 노상근 교장선생님 부임
	2021. 02. 05	제 70회 졸업(241명)

### 2. 학급편성 및 학생현황

(2019. 3. 2)

구분 \ 학년		1	2	3	특수학급	총계
학급수		9	9	8	2	28
학생수	남	129	127	109	(6)	365
	여	119	139	111	(5)	369
소계		248	266	220	(11)	734

### 3. 교직원 및 식생활관 전담직원 현황

(2021. 3. 2)

구분	교무														행정							총 계	
	교장	교감	원로 교사	수석 교사	보직 교사	교사	보건 교사	영양 교사	교육 복지사	교육 실무사	소 계	원어 민, 학 폭강사	스포츠 클럽강사	운동 부지도사	소 계	행정 실장	주무 관	학부 모회 직원	조리 종사 원	경비	청 소		소 계
남	1	1	1	.	5	6	.	.	.	.	14	1	1	1	3	.	1	.	.	2	.	3	20
여	.	.	.	1	8	27	1	1	1	1	40	1	1	.	2	1	3	1	8	.	1	14	56
계	1	1	1	1	13	33	1	1	1	1	54	2	2	1	5	1	4	1	8	2	1	17	76

#### 4. 급식시설 현황

조리장	식당	식품 창고	전처리실	휴게실	세척실	화장실	영양 상담실	식품 창고	기타	합계
144	356	18.2	46.8	12.25		5.9	14	18.2	22.85	620
건물 구조	철근콘크리트		조리장 바닥	타일		조리장 내벽	타일		조리장 천정	공조스텐
사용 연료	LNG가스		식생활관 용수	상수도		식탁	336석		먹는 물관리	끓인물

### Ⅲ. 급식운영일반

#### 1. 급식운영일반

##### 가. 운영방식 및 급식대상, 급식시간

운영방식	급식대상	급식횟수	급식시간	비고
직영	중등(전교생) 교직원	연간 190일 내외	11:20~13:00	급식횟수 및 급식시간은 학사일정에 따라 변경될 수 있음

※ 한약복용, 아토피 등 특이질환으로 인한 식이조절이 필요한 경우 소정의 절차를 거쳐 일시 급식을 중단 가능

##### 나. 월별 급식 예정 일수

(2021. 3. 2)

월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	계
일수	22	22	19	22	11	10	19	20	21	23	0	0	189

※코로나-19로 인해 급식 예정 일수는 변경될 수 있음.

#### 2. 영양기준 및 식단관리

##### 가. 영양공급 기준

구 분		에너지 (kcal)	단백질 (g)	비 타 민 A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )( mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )( mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
남 학생		800	16.7	167	234	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	267	334	3.0	4.0	1,000	1,000
여 학생		667	15.0	154	217	0.27	0.34	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	3.0	4.0	1,000	1,000
교 직 원	남	840	21.7	187	267	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	217	267	2.7	3.4	1,300	1,300
	여	640	16.7	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	25.0	33.4	184	234	3.7	4.7	1,300	1,300
본교 기준량		748.8	19.08	167.6	233.0	0.31	0.37	0.37	0.45	23.5	30.3	252.8	310.1	3.8	5.0	1,025	1,025

- 1) 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강 상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용

2) 영양관리기준은 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 아래와 같음.

- 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30% 가 되도록 함.
- 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 함.
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 함.

## 나. 식단 작성 계획

- 1) 식단 작성은 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조의 ‘학교급식 영양관리기준’을 준수하여 작성하되 식단의 다양성을 위하여 영양가 기준의 범위 내에서 조정하여 작성
- 2) 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고, 올바른 식습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성
- 3) 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려하여 식단 작성
- 4) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용
- 5) 화학조미료 사용을 배제하고 염분·유지류·단순 당류 또는 식품첨가물 등 과다사용금지
- 6) 가급적 자연식품과 계절 식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 7) 영양, 기호, 경제, 위생 측면을 고려하여 식단 작성
- 8) 성장기 학생들의 건강증진을 위하여 트랜스지방이 포함된 식품제공을 최소화

## 3. 학교 무상급식비

### 가. 무상급식비 단가

(단위: 원)

구 분	무상급식비				기타 급식비 지원			합계
	식품비	운영비	인건비	소계	친환경 (쌀 및 농산물)	buy전주 부식비	Non-GMO	
중학생 (무상급식)	2,710	240	550	3,500	319	30	100	3,949
교직원 (본인부담)	3,760	240	.	4,000				

☞ 교직원 급식비 : 친환경쌀과 친환경농산물 구입에 대한 지원이 없으므로 급식비에 포함

(※ 중학생 급식비 이상으로 징수)

☞ 교직원 급식비

중학생무상급식비(3,500원)+중학생,친환경지원금(319원)+buy전주부식비(30원)+Non-GMO지원비(100)= 4,000원



## 4. 식재료의 품질 및 완제품 사용기준

### 가. 식재료 품질관리 기준 :

학교급식법 제10조 및 시행규칙 제4조에서 규정한 식재료의 품질관리 기준 준수<개정 2020.12.1.>

구분	기 준 내 용
농 산 물	<p>가. [농수산물의 원산지 표시에 관한 법률] 제5조 및 [대외무역법] 제 33조에 따라 “원산지” 표시된 농산물을 사용한다. 다만 “원산지” 표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.</p> <p>나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)[친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률] 제19조에 따라 인증받은 유기식품 등 및 같은 법 제 34조에 따라 인증받은 무농약농수산물 등</li> <li>2)[농수산물 품질관리법] 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 사용한다.</li> <li>3)[농수산물 품질관리법] 제6조에 따른 우수관리인증농산물</li> <li>4)[농수산물 품질관리법] 제24조에 따른 이력추적관리농산물</li> <li>5)[농수산물 품질관리법] 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물</li> </ol> <p>다. 쌀은 수확연도로부터 <b>1년 이내의 것을 사용한다.</b></p> <p>라. 부득이하게 전처리농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에도 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)</li> <li>2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)</li> <li>3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)</li> <li>4) 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)</li> <li>5) 내용량</li> <li>6) 보관 및 취급방법</li> </ol> <p>마. 수입농산물은 [대외무역법], [식품위생법] 등 관련법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.</p>
축 산 물	<p>가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.</li> <li>2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.</li> </ol> <p>나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>쇠고기</b>: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 <b>3등급 이상인 한우 및 육우</b>를 사용한다. (전라북도-2등급 이상)</li> <li>2) <b>돼지고기</b>: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 <b>2등급 이상</b>을 사용한다.</li> <li>3) <b>닭고기</b>: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 <b>1등급 이상</b>을 사용한다.</li> <li>4) <b>계란</b>: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 <b>2등급 이상</b>을 사용한다.</li> <li>5) <b>오리고기</b>: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 <b>1등급 이상</b>을 사용한다.</li> <li>6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.</li> </ol>

수 산 물	<p>가. 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.</p> <p>나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 <b>상품가치가 "상" 이상</b>에 해당하는 것을 사용한다.</p> <p>다. 전처리수산물</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.               <ol style="list-style-type: none"> <li>가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설</li> <li>나) 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소</li> </ol> </li> <li>2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.               <ol style="list-style-type: none"> <li>가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)</li> <li>나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)</li> <li>다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)</li> <li>라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)</li> <li>마) 내용량</li> <li>바) 보관 및 취급방법</li> </ol> </li> </ol> <p>라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.</p>
가 공 식 품 및 기 타	<p>가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)[식품산업진흥법]제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품</li> <li>2)[산업표준화법] 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품</li> <li>3)[농수산물품질관리법]제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품</li> <li>4)[농수산물 품질관리법]제14조에 따른 품질인증품</li> <li>5)[식품위생법]제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품</li> <li>6)[식품위생법]제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품</li> <li>7)[축산물위생관리법]제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품</li> <li>8)[축산물위생관리법]제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품</li> </ol> <p>나. 김치완제품은 [식품위생법]제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.</p> <p>다. 수입 가공식품은 [대외무역법],[식품위생법] 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.</p> <p>라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.</p>
예 외	<p>가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.</p> <p>나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.</p>

## 나. 일반 식재료 사용 기준 및 수입산 식재료의 구입 및 사용범위

구 분	품 목	원 산 지	비 고
농산물	대부분의 농산물	국내산	친환경농산물이 수급이 안 될 경우 일반농산물로 사용
	키위, 파인애플, 건포도 등	국내산, 수입산	국내산 수급이 어려움
	바나나, 아몬드, 레몬 등	수입산	국내산 수급 물량 부족으로 수입에 의존
육류	닭고기, 돼지고기, 쇠고기 등	국내산	HACCP 인증품
수산물	한치,고등어,조갯살,갈치,삼치,멸치,오징어,새우살,꽃게,조개류,가자미 등	국내산	국내산 우선, 수급 차질이 있을 원양산 및 수입산 대체
	동태, 주꾸미, 낙지, 북어채, 오징어채, 건새우 등	국내산, 수입산	국내산 수급물량 부족으로 원양산 및 수입산에 의존하는 실정임
난류	달걀, 메추리알 등	국내산	
공산품	밀가루 등 제분류, 유지류, 통조림류, 소스류, 어묵류, 햄소시지류, 오이피클 등	국내산, 수입산 수입원료 국내제조	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품 대부분 시중 유통되고 있는 제품이 수입산 원료에 의존
	두부류	국내산	국내산을 우선 사용
기 타 가공품	묵류, 유제품, 견과류 등	수입원료 국내제조 수입산	대부분의 시중 유통되고 있는 제품이 수입산 원료에 의존

## 다. 완제품 사용 : 학교 급식법 시행령 제 2조 2항 제3호

1) 학생에게 제공하는 급식품은 본교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나 학교에서 조리가 불가능하거나 조리형편과 경제성을 감안하여 부득이할 경우, 학생의 건강관리에 적합하고 위생적이며 안전한 식품을 완제품으로 제공할 수 있다.

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 학생들에게 필수 영양소인 칼슘, 철분 등 무기질이 다량 함유되어 있고 선호도가 높으나 직접 조리에 어려움이 있음
빵류	식빵, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵, 케이크, 각종 파이류 등	주부식의 형태가 아닌 보조식으로 기호도가 높은 빵류를 식단에 반영하고자 하며, 부득이한 경우(현장견학, 학교 행사 등)에 제공하고자 함. <a href="#">(식품제조판매업소에서 구매)</a>
과일류	귤, 딸기, 바나나, 감, 수박, 참외 등	비타민B, 비타민C 등 수용성비타민을 보충하며 후식으로 제공
김류	맛김(구운김)	기호도가 높은 반면 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요로 애로사항이 많음.
떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡 등	평상시 가정에서 접하기가 어렵고 학생들의 선호도가 떨어지나 전통 식문화 계승 교육의 일환으로 학교급식을 통해 공급하고자 함. <a href="#">(식품제조판매업소에서 구매)</a>
양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈 각종 양념류	조리실에서 직접 담거나 제조가 어려움
통조림류	딸기잼, 케찹, 소스, 참치캔 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 어려움
장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요로 조리과정상 애로사항이 많음.
두부, 묵류	두부, 순(연)두부, 도토리(청포)묵등	조리실에서 직접 조리가 어려움
반조리제품	냉동만두, 수제비, 면류 등	조리실에서 직접 조리가 어려움
간식류	푸딩, 기타 간식류 등	조리실에서 직접 조리가 어려움

## 5. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준

### 가. 학교급식 식재료 전자조달시스템 (eaT) 시행

- 1) 학교급식 조달방법(안) : 급식 식재료는 조달과정의 효율성 및 투명성을 확보함을 원칙으로 하여 양질의 우수한 식재료를 선정한다.
- 2) 학교급식 조달시스템 실시
  - 추정가격 금액과 관계없이 전액대상
  - 제품의 질을 고려하여 최저가 지양, 낙찰 하한율 적용
  - 품목에 따른 품질규명을 위한 규격기준 제시하여 입찰실시
  - 2회 이상 급식품 납품을 적절히 이행하지 못한 경우 해지사항 계약서 명시
  - 급식품으로 인한 사고 시 민·형사상의 책임 계약서 명시
  - 음식물 배상책임보험 가입서 사본 첨부
- 3) 납품업체 계약 기간 : 2021. 3. 1 ~ 2022. 2. 28
- 4) 품목별 계약방법

품목	업체계약방법	계약기간
가금류(닭고기, 오리고기 등)	예정가격 대비 90%이상으로 제출자 중 자동낙찰 (전자경쟁입찰) (김치류의 경우 지역업체이면서 haccp시스템을 완비한 김치공장을 기준으로 함)	1~2개월 단위 탄력적 운영, 방학기간 고려
생선류(어패류, 건어물 등)		
육류(쇠고기, 돼지고기 등)		
채소류(일반 채소류 및 과일류 등)		
공산품류(공산품, 냉장냉동류, 유제품, 떡류 및 빵류 등)		
김치류(직접 담지 못할 시)		
친환경쌀, 친환경농산물, 친환경축수산가공품	전주푸드통합지원센터에서 구매	1~2개월 단위 탄력적 운영, 방학기간 고려

■ 김치류의 경우 학교에서 직접 담가 제공할 예정이나 천재지변이나, 조리실에서 조리가 불가능 할 기타의 경우 발생 시 전자경쟁입찰로 계약하여 제공.

## 6. 급식일정 운영계획

### 가. 학교급식 운영체제

영 양 계 획	•영양기준량 산출(연령, 성별 영양량 산정)
식 단 계 획	•5개 영양군에 의한 균형적인 식단 •영양과 경제성을 고려한 조리방법계획
식 단 작 성	•시장조사 → 식단표 작성 → 식품구입요구 → 납품 → 물품검수
조 리 협 의	•조리기구 안전점검 •조리원 건강상태 확인 •위생, 청결, 인력배치 •식단 및 조리방법 지도
배 식	•급식배식(위생배식), 질서유지, 적량배식, 적정시간
정 리	•잔반 위생적 처리 •조리기구, 급식기구 소독 및 세척 •바닥, 배수구 청소, 보일러, 가스, 전기, 수도 안전점검
업 무 분 석	•급식식단 및 잔반량 평가 •재고품(잔량)처리 •구입품과 사용품 비교 •영양교육의 효과 비교. 분석

### 나. 학교급식 일정표

07:30~	08:30~	10:50~
◆ 준비단계 -식품검수 -식단 및 조리방법 안내	◆ 조리단계 -표준조리, 위생조리	◆ 배식준비 단계
11:20	13:20~	15:30~
◆ 배식 및 급식단계 1학년(11:20~ ) 2학년(11:20~) 3학년(12:10~ )	◆ 정리단계 -잔반정리, 분리수거 -식기세척 -주변 및 배수구 점검	◆ 점검단계 -가스점검: 밸브점검, 감지기 점검 -전기점검 : 소등, 냉장고, 세탁기 -쓰레기양 점검 기록

## 7. 급식종사원 구성 및 인력풀

### 가. 식생활관 급식종사원 구성현황

관리책임자	조리사	조리원
영양교사	조리사(1명)	조리원(7명)

### 나. 급식업무분장

직	업무	업무대행자
영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆식단 작성 및 식재료의 선정 및 검수</li> <li>◆위생·안전·작업관리 및 검식</li> <li>◆식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담</li> <li>◆급식종사자의 지도·감독</li> <li>◆그 밖의 학교급식에 필요한 사항</li> </ul>	교감, 교무 (교감 부재시)
조리사	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆식단에 따른 조리업무(전처리에서부터 전 과정 및 배식활동)</li> <li>◆급식을 위한 사전준비 및 식품검수 지원</li> <li>◆급식기구 세척 및 소독에 관한 업무</li> <li>◆급식시설·설비의 위생 및 안전유지에 관한 업무</li> <li>◆식품보관실 급식품 위생에 관한 업무</li> <li>◆HACCP점검일지 작성/ 급식시설안전 및 위생1일 점검표 작성</li> <li>◆음식물쓰레기 관리</li> <li>◆기타 학교급식 및 조리업무와 관련한 사항</li> <li>◆영양교사 업무 보조</li> </ul>	조리원
조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 급식을 위한 사전준비, 조리 및 배식활동</li> <li>◆ 급식시설·설비 청소, 급식기구 세척 및 소독관리</li> <li>◆ 급식위생 안전에 관한 사항 보조</li> <li>◆ 조리사 업무 보조</li> </ul>	대체인력

### 다. 조리종사원 인력풀 계획

#### 1) 목적

급식종사자의 보충 및 연가, 병가, 출산휴가 시 신속하게 조리인력을 체계적이고, 조직적으로 관리·운영하고 급식하고 학교급식관리에 만전을 기하고자 대체인력풀제를 운영한다.

#### 2) 운영내용

가) 조리사 및 조리원 인력으로 희망하는 자는 본교 식생활관에 사전 등록하여야 한다.

- 나) 병원 및 보건소에서 발급한 건강진단결과서를 미리 제출한다.
- 다) 등록된 예비인력은 타 기관의 취업에 어떠한 구속도 받지 아니하며, 등록해제를 요구할 때에는 조리사 및 조리원은 등록을 해제한다.
- 라) 인력풀의 등록과 관리는 본교 행정실과 협조 하에 운영 한다.

## 8. 학교급식 효과분석 및 평가실시 계획

내 용	시 기	방 법	개 선 방 안
급식만족도 조사	년1회	1. 급식시간을 통해서 분석 2. 설문조사	· 식사에절 및 식습관 지도 강화 · 학생의 기호도를 고려하여 식단작성 · 새로운 식단과 조리법을 개발하여 편식교정

## 9. HACCP계획 및 팀 구성

### 가. HACCP운영의 목적

식재료의 구매로부터 저장, 조리, 판매의 과정에 존재하는 식중독 미생물의 생존, 오염 및 증식을 알아내 이들을 완전히 제거하거나 위험수준 이하로 감소시킬 수 있도록 관리할 수 있는 과정, 절차 및 장소를 중점관리점(CCP)으로 정하여 음식을 위생적으로 안전하게 제공함.

### 나. HACCP의 적용

#### 1) 구매·검수단계

- 냉장·냉동을 요하는 식품들은 냉동·냉장 탭차로 운반하여 조리 시작 직전까지 냉장고 보관하고, 급식품은 검수대 위에 올려놓고 검수
- 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인
- 식품별 검수 기준에 따른 품질상태·원산지 및 유통기한을 확인하며 식품의 적정온도 확인 및 기록
- 검수가 끝난 식재료는 곧바로 전처리 과정을 거치도록 하되, 온도관리를 요하는 것은 전처리하기 전까지 냉장·냉동 보관
- 외부포장 등 오염 우려가 있는 것은 제거한 후 조리실에 반입
- 곡류, 식용유, 통조림 등 상온에서 보관 가능한 것을 제외한 육류, 어패류, 야채류 등 신선식품은 당일 구입하여 당일 사용함을 원칙으로 함.
- 식재료 검수 결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격 기준에 맞지 않는 식재료는 반품 및 교환 처리하고, 반품 시에는 반품확인서를 발행하며 반품이 재발하는 업체에 대해서는 납품 참여 제한 등 조치 방안을 강구

#### 2) 식재료 준비단계

- 전처리는 전처리구역, 조리는 조리구역에서 실시함.

- 작업 중의 식재료는 바닥에 방치되는 일이 없도록 작업대, 선반 등에 보관
- 조리대 사용 시 - 어류, 육류, 채소류로 구분사용→사용 후 세척·소독
- 조리대 세척: 약알칼리성 세제로 세척→건조→ 200ppm 염소용액으로 닦아냄.
- 생야채·과일은 반드시 흐르는 물로 세척 후, 유효잔류염소농도 100ppm용액에 5분간 침지, 소독 후 충분히 흐르는 물로 3회 이상 행균.
- 칼, 도마 및 용기를 용도별 및 식품별로 구분사용
- 고무장갑은 전처리용, 조리용, 청소용으로 구분사용

### 3) 조리단계

- 조리 전에는 반드시 손 세척(고무장갑도 손에 준하여 세척 및 소독)
- 튀김 시 기름 온도가 설정된 온도 이상이 된 것을 확인
- 조리 중 식품의 중심온도를 3곳 이상 측정하여 미생물이 생육할 수 없는 온도인 75℃ (패류는 85℃)이상 가열 조리
- 뜨거운 음식과 찬 음식이 함께 섞이지 않도록 하며 혼합 시 충분히 냉각 후 섞음.
- 조리된 음식이나 식품은 조리 이전의 재료와 접촉되지 않도록 분리 보관
- 소쿠리, 용기는 야채, 생선, 육류용, 조리된 익힌 음식용으로 분리사용

### 4) 배식단계

- 조리가 끝난 식품은 가급적 바로 또는 최대 2시간 이내에 제공될 수 있도록 조리완료 시간을 미리 계획
- 배식용 운반기구 등에 의한 오염이 되지 않도록 사용 후 바로 청소하여 청결상태를 유지
- 음식의 온도(5℃ 이하, 60℃ 이상)를 유지하며 찬 음식과 따뜻한 음식을 별도 보관
- 기계 및 기구의 청결과 건조 상태를 확인
- 배식 전 손 세척 및 소독을 하고, 위생장갑과 마스크를 착용
- 조리된 음식의 취급은 바닥면으로부터 60cm이상의 높이에서 작업
- 배식하던 통의 남은 음식을 새로운 통에 부어 배식 금지
- 배식대 및 배식 전용 도구는 세척, 소독하여 건조된 것을 사용

### 5) 후 처리단계

- 주방으로부터 음식이 모두 반출되고 난 후 식품접촉표면에 대한 세척과 소독을 실행
- 식판 및 집기류는 열탕소독 및 약품소독을 하며 소독액은 하루 1회, 아침에 제조 (기계, 기구류: 염소용액 200ppm , 칼도마소독조: 염소용액 200ppm, 발판소독조 : 염소용액 200ppm 또는 발판 전용 소독액)
- 연 5회 이상 급식실 정기소독 실시(여름철이나 방학 기간 후에는 특별 관리)
- 기계·기구 등 일과 종료 시 세척 및 소독 확인

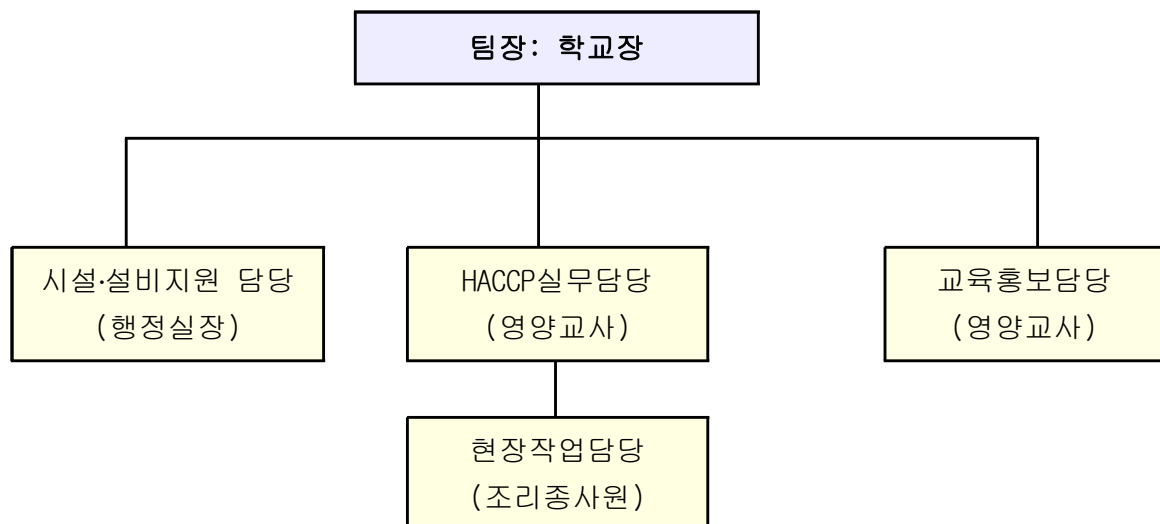


다. HACCP관련 CCP별 필요장비 적용계획

내 용	방 법	필 요 장 비
급식품의 온도관리	· 납품 시 모든 품목의 납품상태를 정확히 check후 검수서에 기록(육류, 수산물의 경우 반드시 납품 시 온도 기록) · 조리된 음식의 온도 확인	다용도 digital 온도계 (검수용)
급식기구의 소독관리	· 열탕소독, 염소소독, 식기소독고 및 자외선살균기 보관	전기 식기소독고 이용
칼, 도마의 구분사용 및 소독관리	① 칼 : 식품별 용도 구분하여 사용 ② 도마 - 식품별 용도 구분하여 사용 - 자외선살균기를 이용하여 소독 실시할 것 (도마소독조를 이용하여 염소액으로 장시간 침지)	칼/도마 소독조 (자외선 살균소독기)
냉장냉동고 온도관리	· 매일 2회 온도 확인(출, 퇴근 시)	냉장고 및 냉동고 전용온도계
생채소, 과일 소독관리	· 염소소독	염소액
방충망관리 외부출입자 소독	· 방충망 관리 철저 · 발판소독조, 급식실 전용신발을 비치 사용	발판 소독용 약품 외부인 출입시 위생복, 위생모, 위생화 착용
기타	· 염소	이동검수대 외 HACCP 필요 물품

라. 학교급식위생관리팀(HACCP팀) 구성·운영

1) HACCP팀 구성



## 2) 담당업무

구 분		구 성 원	업 무
팀 장		학교장(혹은 급식 관련 총괄 책임자)	· HACCP 업무 총괄과 책임
팀 원	· 실무책임자	영양(교)사	· HACCP계획 수립 · 식재료, 시설·설비, 조리, 배식 등 위생 총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련실시 · HACCP 기록유지·보관 및 외부 점검에 대응
	· 시설설비지원	행정실장	· 행·재정적 지원 · 시설·설비 유지 보수
	· 교육·홍보	영양(교)사	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	· 현장작업	조리사/조리원	· 선행요건 수행 · CCP, CP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

### 3) 주요 활동 내용

가) HACCP 실무자인 영양(교)사의 부재 시는 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 **조리원** 중에서 지정하여 업무를 대행하게 할 수 있다.

### 나) 인수·인계 내용

· 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리) · CCP 기록 및 확인에 대한 사항

## 마. HACCP팀 회의

1) HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입·운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.

2) 운영단계에서는 정기적인 자체 내부점검 결과와 교육청의 위생안전점검 결과가 보고되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다.

3) 영양(교)사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP 자체검증 결과표에 반영되도록 한다.

4) 영양(교)사는 학기별 1회 이상 HACCP 자체검증 결과표 결재를 받아야 한다. 만약 HACCP팀 회의가 어려운 경우 작성한 HACCP 자체검증 결과표를 결재과정을 거쳐 HACCP팀 회의록으로 대체할 수 있다.

## 10. 위생관리

### 가. 급식 물품 구입과 위생관리

- 1) 가격, 수량, 신선도, 파손 여부, 용기의 위생상태 등을 파악
- 2) 육류, 어류, 난류, 신선도 고려하여 구입
- 3) 곡류, 통조림류, 염장류, 건어물 등 장·단기 보관 식품 구분
- 4) 조리된 식품은 당일에 한해 급식
- 5) 채소, 과일류 등은 세제 잔류가 없도록 세척

### 나. 급식시설의 위생 및 안전관리

- 1) 조리장은 채광, 환기, 통풍, 배수가 잘되게 함.
- 2) 하수구의 덮개는 제자리에 있는지 확인하여 안전사고에 유의
- 3) 파리, 해충으로부터의 안전성을 확보하기 위해 방충망을 설치
- 4) 배식기구, 조리대 등 급식기구는 항상 청결을 유지
- 5) 행주는 매일 열탕 소독 후 건조하여 사용

### 다. 조리종사원에 대한 위생 관리

#### <코로나19 상황에 따른 학교급식종사자 건강진단 기준 완화 적용>

- 관련:
- 내용: 식품위생법령에 저촉되지 않도록 [식품위생 분야 종사자의 건강 진단 규칙, 별표1에 따라 건강진단을 받은 날 기준으로 **연1회 건강진단 실시**
- 대상: 영양교사, 조리종사자, 납품업체 배송직원 배식 및 운반도우미, 조리종사자 대체인력 등
- 기간: **코로나19 상황이 종식될 때까지(추후 별도 안내)**

- 1) 6개월에 1회 정기적으로 건강진단
- 2) 손톱의 청결상태 및 피부의 상처 유무 확인
- 3) 위생복, 위생모, 위생화 반드시 착용
- 4) 조리종사자에 대하여 매일 작업 전 위생안전 지도 및 1회 이상 정기 위생교육 실시
- 5) HACCP시스템 적용 확대를 위한 교육실시

### 라. 먹는 물은 끓인 물(온수제조기)로 반드시 공급

- 먹는 물은 상수도를 이용하고, 반드시 끓인 물(자동전기물끓이기)로 공급한다.

**\* 코로나19 상황에 따른 온수제조기 사용중지: 개인 물병 사용함.**

### 마. 가스실 안전관리

- 1) 가스 교체 시마다 가스 누출 점검
- 2) 가스 사용 전 가스 누출 여부 수시 확인 후 점화
- 3) 가스검사는 연 1회 법정 정기검사 외에 월 2회 업체점검을 통한 가스안전관리 철저

**바. 환경위생관리(식생활관 청소계획)**

식품, 특히 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 세척 및 소독 실시

구분	청소내역	청소방법	비고
일 별 청 소	조리기계 (취사기, 국솥, 조림 솥, 튀김솥 등)	①전기 사용 기구는 전원 차단 ②세척제를 스폰지나 수세미에 묻혀 잘 씻고, 특히 손잡이, 핸들, 가스개폐 손잡이에 음식찌꺼기가 남지 않도록 세척 ③먹는 물로 세척제를 깨끗이 행굼 ④가스 취반기는 사용 후 버너와 내부를 반드시 청소 ⑤건조	x세척제 : 중성, 약알칼리성
	조리대 (검수대, 작업대, 싱크대)	①수세미에 세척제를 묻혀 상단, 옆 부분, 받침대를 포함한 아래 부분을 골고루 문지름 ②먹는 물로 세제를 제거 ③물빠짐이 안되는 경우(찬장 등)는 청결한 행주를 사용하여 물기 제거 ④소독은 용도에 맞는 “기구등의 살균소독제”로 용법에 맞게 소독	
	분쇄기	①전원을 차단 ②분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기 제거 (분리한 부속품은 바닥에 놓지 않음) ③본체(기계부분): 세척제 묻은 행주(기구세척용)로 오염된 것을 닦아낸 후 깨끗한 행주로 세척제를 제거 ④칼날 등 부속품: 남은 음식물찌꺼기를 제거한 후 먹는물로 씻음. 전용 솔 또는 수세미에 세척제를 적셔 문지르고 먹는 물로 세척제 를 행굼. ⑤용도에 맞는 “기구등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독	
	식판	①40℃ 정도의 온수에 식판을 불림. ②세척제를 수세미에 묻혀 구석구석 잘 씻음 ③먹는 물로 세척제를 깨끗이 행궤냄 ④전기식기소독고에 넣어 소독, 건조 ⑤식판표면온도가 71℃ 이상이 되는지 월1회 Thermo-label을 사용하 여 확인	x전기소독고에 보 관하되 선반에 보 관시 60cm이상의 높이에 덮게 덮어 보관
	칼, 도마	①먹는 물로 깨끗이 씻은 후 세척제를 묻혀 세척 ②먹는 물로 세척제를 행궤냄 ③용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독	x염소계열의 소독 제는 칼날 부식 우려가 있음
	반찬통, 국통 및 소규모 기구류 (집게, 수저, 국자, 가위 등)	①용기를 종류별로 나누어 남아있는 음식찌꺼기 제거 ②세척제로 세척 후 먹는 물로 행궤냄 ③수저나 금속제 소독 : 77℃ 열탕에서 30초 이상 소독하거나 전기 소독기로 소독 후 건조 ④플라스틱이나 고무 소독 : 용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독	

구분	청소내역	청소방법	비고
일 별 청 소	행주	①사용한 행주를 흐르는 물에 충분히 씻음 ②세척제로 세탁하여 흐르는 먹는 물로 세척제를 행귀냄 ③77℃에서 30초 이상 열탕소독, 또는 용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독 ④청결한 장소(일광, 바람이 잘 통하는 곳)에서 건조 ⑤전용 보관고에 용도별로 수납	x가급적 사용을 제한하며 용도를 구분하여 사용
	고무장갑	①흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질 제거 ②세척제를 묻혀 팔목 부분까지 안과 밖을 닦음 ③손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용솔을 사용하여 세척 ④먹는 물로 깨끗이 헹굼 ⑤용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독 (고무장갑 소독기로 소독 및 건조)	x세척제 : 중성, 약알칼리성
	수세미	①사용한 수세미는 먹는 물로 씻은 후 세정 용액에 담굼 ②먹는 물로 세척제를 행귀냄 ③충분히 탈수한 후 청결한 장소에서 건조(일광이 적당하지 않을 경우 통풍이 잘 되는 곳)	
	저울	①전원을 차단 ②스폰지에 세척제를 묻혀 젖은 깨끗한 수건으로 닦아냄 ③용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독	
	내부바닥 (전처리실, 조리실, 식품창고, 화장실)	①빗자루로 바닥의 쓰레기 제거 ②중성세척제를 뿌린 뒤 대걸레나 솔로 바닥 구석구석을 닦음 ③물로 세제를 제거 ④용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독 ⑤물로 바닥을 행군 후 건조	
	세면대	①세면대 배수구의 찌꺼기 제거 ②수도꼭지를 포함한 모든 표면에 중성세척제를 뿌려 수세미로 닦음 ③깨끗한 물을 모든 표면에 뿌려 세제를 제거	
	배수구 덮개 및 배수구 (트렌치)	①배수구 덮개를 떼어내어 배수구 매의 찌꺼기 제거 ②배수구 덮개와 전체 하수도에 세척액을 뿌린 후 2-3분간 방치 후 수세미로 닦고 깨끗한 물로 씻어냄 ⑤용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독	
	식품보관실	•정리정돈, 바닥 청소	
	조리실 출입구 주변	•빗길, 청결을 유지	
	식당	•식탁, 의자, 바닥 청결 유지	
	냉장냉동고 및 전기소독고	①전원을 차단 ②냉장고의 내용물을 다른 냉장고로 옮긴 후 성에를 제거 식기보관고 및 기타 소독고는 비어있을 때 세척 ③선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 먹는 물로 씻어냄 ④기계 부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지 ⑤용도에 맞는 “기구 등의 살균소독제”로 용법, 용량에 맞게 소독	x월요일

구분	청소내역	청소방법	비고
주 별 청 소	가스기기류	①가스밸브를 모두 잠금 ②상판이나 외장을 사용할 때마다 세척(물이 들어가지 않도록 주의) ③버너 밑에 있는 물 받침대, 용기 받침대 등 분리가 가능한 것은 전부 분리하여 세척제를 사용하여 세척 ④세척제를 행군 후 건조(기름을 발라 녹이 슬지 않도록 함) ⑤가스호스, 콕, 가스 개폐손잡이 등에는 세척제를 분무하여 지시된 시간만큼 방치해 둔 다음 뜨거운 물을 천에 적셔 닦아냄 ⑥버너는 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하여 가볍게 닦음(먼지, 물이 들어가지 않도록 주의)	x화요일
	배기후드	①청소하기 전 후드 아래쪽 조리기구들을 비닐로 덮어둠 ②표면에 기름때 제거용 세척제를 분무한 후 약 5분가량 방치 ③물에 적신 청소용 수건으로 세척제를 닦아냄 ④세척액을 적신 수세미로 잘 지워지지 않는 얼룩들을 제거 ⑤세척액을 행군 후 깨끗한 마른 수건으로 건조	x수요일
	유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아냄	x목요일
	게시물	•중성세제로 깨끗이 닦아냄	x금요일
	가스실	•거미줄을 제거하고 바닥을 깨끗이 빗질	
	전처리실, 급식소 주변	•쓰레기제거 및 이상 유무 확인	
	가스배관 비누검사	•가스배관에 비누거품을 내서 안전성을 확인한 작업 종료 후 밸브는 항상 잠금	
월 별 청 소	조리실 대청소	환기팬 및 조리실내 유리창을 포함한 모든 급식기구 세척	x첫째, 셋째 금요일
	유리창, 방충망, 창틀	①희석된 세척액을 적신 수세미로 닦음 ②깨끗한 물을 적신 청소용 수건으로 닦은 후 그대로 건조 ③여분의 물기를 제거하고 싶으면 마른 청소용 수건을 사용	x둘째주 월 1회 이상
	식당 바닥	•약품으로 묵은 때 제거	x넷째주 금요일
연 간 청 소	•천장 청소		연 2회(2월,8월)
	•개학 맞이 대청소		연 2회 (8,2월말)
	•식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		연 2회(방학 중)
	•위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수		연 2회(방학 중)
	•급식소 방역소독		연 5회 (2, 4, 6, 8, 11월)

## IV. 급식지도 및 연수 계획

### 1. 급식을 통한 식생활지도

시 기	내 용	방법	비고
식사 전	환경을 정리, 준비한다. 손을 깨끗이 씻고 핸드타월로 닦는다. 차례를 지킨다.	담임협조와 직접지도	
배식 시	안전지도, 좋은 식습관 기르기 수저와 식판을 차례로 꺼내고, 식판을 바로 잡는다. 먹을 만큼 알맞은 양을 배식받고, 배식대 앞에서는 말을 하지 않는다.	"	"
식사 시	감사하는 마음, 청결 ⇒ 음식을 마련해 준 모든 분께 감사하는 마음을 갖는다. 식탁위에 식판을 조심히 놓고 조용히 의자를 꺼낸다. 의자를 식탁 쪽으로 깊숙이 당겨 앉는다. 자리를 이동하지 않고, 식기소리가 나지 않도록 조용히 식사한다. 수저를 동시에 잡고 식사하지 않는다. 남김없이 깨끗이 먹는다. 다 먹고 난 뒤는 조용히 일어서서 의자를 밀어 넣는다. 조용히 일어서서 잔반통에 식판, 수저를 정리하고 나간다.	"	"
식사 후	건강관리 ⇒ 식사 후 이를 닦는다. 식사 후 휴식하면서 식사에 대해 반성해 본다.	"	"

### 2. 식품안전 및 영양 · 식생활교육

#### 가. 목 적

- 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 학생 평생 건강 기틀 마련
- 2) 학생들이 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양관련 질병을 예방
- 3) 식품안전 및 영양·식생활 교육을 체계적으로 실시하여 학생들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 학교에 건전한 식문화를 확산

#### 나. 방 침

- 1) 식품안전 및 영양·식생활 교육 연간 계획에 따라 월 2회 이상 식품안전 및 영양·식생활 교육 실시

- 2) 학교 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담 게시판 등을 활용하여 학생 지도 및 교육의 효과를 높이고 가정과 연계한 교육이 함께 이루어지도록 함.
- 3) 올바른 식생활습관의 형성, 전통 식문화의 계승·발전, 학교급식만족도 제고를 위해 친환경 우리 농산물 사용 확대 및 다양한 급식체험 프로그램 운영
- 4) 학생들에 대한 위생적인 배식관리, 식사예절지도, 급식지도 등을 통하여 학교급식 식중독 사고를 예방

#### 다. 세부 실천 계획

실행 중점	추진 내용	목표	대상	시기	교육방법
식품안전 및 영양식생활 교육 운영	월간 영양소식지의 식품안전 및 영양식생활 교육 자료를 통한 가정연계 식생활 교육	월1회	전교생 학부모	3~12월	가정통신문 홈페이지
	올바른 식습관형성을 위한 밥상머리교육, 편식지도 및 질서지도 등	187일	전교생	3~12월	급식지도
	학부모 모니터링단	월1회	해당 학부모	3~12월	
	음식물쓰레기 줄이기 실천운동 전개 (수다날)	주1회	전교생	3~12월	급식
비만예방관리 계획 (영양상담 프로그램)	영양교육자료를 통한 비만예방교육	분기1회	전교생	3~12월	가정통신문 홈페이지
	영양상담실 운영 (비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요학생 및 교직원 영양상담)	190일	전교생	3~12월	가정통신문 대면상담
학교급식 만족도 향상	다양한 급식체험 프로그램 운영 (생일축하, 전통음식체험의 날 등 운영)	월1회	전교생	3~12월	급식
	급식만족도 설문조사 실시	1회	전교생 학부모 교직원	6월	가정통신문 홈페이지
급식위생·안전성 확보	식중독 비상대책반 운영	187일	전 교직원	3~12월	교직원연수
	식중독 사고 예방관리 및 HACCP제도 적용	187일	조리원	매일	급식
	학교급식시설 소독 및 방역관리 강화	5회		3~12월	급식
	교직원 대상 연수 실시	4회	전 교직원	분기	교직원연수



### 3. 조리종사원 위생 및 안전교육

월별	주 제	교 육 내 용
3월	식중독과 코로나19	식중독 정의 및 예방, 코로나19 알기
	HACCP 시스템 관리	소독과 방역의 의미를 알고 HACCP 시스템 정의
4월	코로나19 예방	코로나19의 감염예방을 위한 올바른 행동수칙
	CCP	CCP 매뉴얼 및 기록관리
5월	코로나19 대응	코로나19에 대응하는 건강상태 확인
	조리종사원 개인위생	조리종사원 복장 및 개인 위생관리
6월	올바른 소독 방법	소독 순서와 소독방법
	CP 매뉴얼	CP 매뉴얼 및 기록관리
7월	식중독 관리	식중독의 정의 및 발생 추이, 종류별 식중독 특징
		조리종사원 식중독 예방요령
8월	병원성 대장균	병원성 대장균 관리방안
	개학 전 위생관리	예방수칙 및 개학 전 관리사항
9월	교차오염 예방	전처리의 정의 및 작업구분
	해동관리	해동방법
10월	보존식 관리	보존식 정의 및 관리기준
	검식 및 배식관리	검식 및 배식시 주의점
11월	기구*기기의 세척 및 소독	기구*기기 세척 및 살균소독
		살균소독제 사용시 주의 사항
12월	조리실 공간 분리	조리실의 공간분리 확인 및 관리
	노로바이러스 식중독	노로바이러스 식중독의 정의 및 관리 방안
1월	작업공정별 위생관리	작업공정별 이물질 관리, 폐식용유 관리
		식품용 조리기구 안전관리, 폐기물 관리

## V. 학교급식 관련업무 추진계획

### 1. 학교급식 당류 및 나트륨 저감화 운영

#### 가. 목 적

- 1) 학교급식 당류 및 나트륨 저감화를 통한 학교급식의 질 향상 도모
- 2) 영양관리 및 식생활교육 강화를 통한 건강한 식생활습관 형성

#### 나. 기본방침

- 1) 나트륨은 과잉섭취로 인한 문제로 「권장량」은 설정되어 있지 않으나, 저염식 제공 및 싱겁게 먹기 교육을 통하여 저감화 추진
- 2) WHO 당 섭취 권고량은 free sugar로 총 섭취 열량의 10% 미만(2000kcal인 경우 50g 미만)이나 한국인 영양섭취기준은 10~20% 미만(50g~100g)으로 권고량 보다 높아 당류 저감화 추진

#### 다. 세부계획

- 1) 나트륨 저감화 운영
  - 염도계 사용 및 국·찌개 제공량 조절
  - 염도 측정 후 홈페이지에 게시  
(국류·찌개·탕 : 0.4% ~ 0.7% , 김치류 : 2.0% 이하로 제한)
  - 국, 찌개 대신 맑은 장국 등의 메뉴 제공 횟수 증대
  - 멸치, 표고버섯, 다시마 등을 이용하여 육수 맛내기
- 2) 당류 저감화 운영
  - 설탕, 물엿은 가급적 최소한으로 사용하고 물엿보다는 올리고당, 케첩 대신 토마토페이스트나 생 토마토를 사용
  - 신선한 과일(사과, 배)이나 양파 등을 분쇄하여 조리해 이용한다.
  - 당 함량이 높은 음료 제공을 제한하고 과일과 같은 천연식품으로 제공한다.
- 3) 대상자별 영양교육

교육내용	대상	시기	방법	비고
영양표시제(매주 홈페이지 게시) 당류 저감화 실천 나트륨 저감화 실천	학생 교직원 학부모	연중	가정통신문 홈페이지 이용	식품안전 및 영양식생활교육과 병행 실시
당류 및 나트륨 감소를 위한 조리법 교육	조리원	연중	염도측정 교육 및 구두전달 교육	조리종사원 주간교육 활용

## 라. 기대효과

- 1) 저염·저당 식단, 염도측정 등 당류·나트륨 저감화 노력을 통한 학교급식의 질 향상
- 2) 영양 및 식생활교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- 3) 학교에서 가정으로 나트륨 및 당류 섭취량 줄이기 운동 확산을 통한 학생 건강 증진
- 4) 냉동완제품 및 가공식품 사용 자제로 전통 식문화를 반영한 녹색 식생활 확산

## 2. 영양상담실 운영

### 가. 목 적

- 1) 저체중, 빈혈, 비만학생과 특이체질 및 식품알레르기 유병 학생 등을 대상으로 한 영양상담으로 올바른 식습관형성 등 평생 건강의 기틀 마련
- 2) 학교급식의 획일적인 운영방법을 탈피하여 영양상담실 운영으로 수요자 중심의 다양성을 제공하여 급식만족도 및 영양사의 역할 제고

### 나. 운영 방향

- 1) 비만의 원인분석, 원인별 행태에 대한 관리, 개인별 실천 예방교육 등에 대하여 다양한 모델을 제공하여 실천하도록 함.
- 2) 체중감량에 초점을 맞추기 보다는 올바른 식습관 형성을 위한 지도·조언
- 3) 기타 비만 이외의 영양관리에 대한 상담 실시
- 4) 알레르기 유발관련 상담과 교육을 실시하여 학생 스스로 식품 선택의 능력 배양

### 다. 운영내용

- 1) 대상자 : 학생 및 교직원
- 2) 시기 : 연중
- 3) 추진방법
  - 가) 학교 홈페이지에 영양상담실 이용 안내 탑재
  - 나) 3월 중 영양상담 희망자 조사 실시(가정통신문 발송)
  - 다) 3월 중 특이체질 및 식품알레르기 조사 실시(가정통신문 발송)
  - 라) 정기·비정기적인 상담 실시(체육담당교사, 보건교사와 협조)
  - 마) 직접면담 및 학교홈페이지, 전화를 이용한 상담 실시

### 라. 기대효과

- 1) 급식활동을 통하여 편식교정과 올바른 식습관형성 등 평생건강의 기틀 마련
- 2) 건강지향적인 영양관리로 건강증진 및 자기 건강관리와 올바른 식사선택 능력 배양
- 3) 본인의 식습관에 대한 올바른 이해를 도모하여 가정과 연계된 식습관 개선
- 4) 학교급식에 대한 인지도를 향상시켜 학교급식에 대한 이해 증진
- 5) 알레르기 대상자를 관리하고 상담 및 교육을 통해 식품 알레르기로 인해 일어날 수 있는 사고를 미연에 방지

### 3. 음식물쓰레기 감량

#### 가. 목적

- 1) 음식을 소중히 여기는 마음을 갖도록 하고, 급식현장에서 적량배식과 적량섭취 습관을 배양하여 자원의 낭비와 환경오염 방지
- 2) 음식물 쓰레기에 대한 관심 제고 및 체계적 식생활교육을 통한 음식물쓰레기 발생을 근원적으로 줄여 급식비용 절감 및 급식문화 개선

#### 나. 기본방침

- 1) 학생의 선호도, 식품의 영양 및 절기, 잔반량 등을 사전에 조사 분석하여 학교 음식물 쓰레기 배출량 감소화
- 2) 음식의 소중함과 음식물쓰레기로 인한 환경오염의 심각성 등의 교육을 통해 음식물을 남기지 않는 습관 생활화
- 3) 잔반 없는 날(수다날)을 운영하는 등 음식물 안 남기기 실천 운동 전개

#### 다. 세부 추진 계획

- 1) 급식과정에서의 음식물쓰레기 줄이기
  - 가) 급식품 구매과정에서부터 급식 인원에 맞는 적정량의 급식 재료를 구매
  - 나) 급식품 구매 시 적정 용량의 포장단위로 구입하여 쓰레기 발생량 줄임
  - 다) 비용과 신선도를 고려하여 전처리 채소류 및 생선류 구입
  - 라) 음식물 쓰레기 분리를 철저히 준수하여 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기를 분리 배출
  - 마) 재활용이 불가능한 음식물 쓰레기는 압축 및 수분을 증발시켜 부피와 무게를 감량
  - 바) 음식물쓰레기 발생량 기록을 철저히 하고 원인을 분석하여 적정량 산출과 조리방법 개선
- 2) 만족도 조사를 통한 식단 작성
  - 가) 급식 대상자의 만족도 조사를 통한 식단 작성
  - 나) 식생활관 내 쌍방향 의사소통 및 소리함을 통하여 기호도 파악
- 3) 음식물 안 남기기 식생활교육 실시
  - 가) 대상 : 학생, 학부모, 교직원, 조리종사자
  - 나) 내용 : 환경의 중요성, 음식물쓰레기의 심각성 등
  - 다) 교육방법 : 가정통신문 또는 홈페이지, 연수물 등을 통한 계도
- 4) 점심시간 급식지도 강화
  - 가) 영양교사 급식지도 및 담임선생님의 학생 입장지도 병행
  - 나) 편식하지 않고 골고루 먹을 수 있도록 지도

5) 매주 [수요일은 다 먹는 날(수다날)] 지정 운영

가) 매주 수요일에는 학생들의 기호도가 높은 식단 및 일품식을 준비하여 남은 음식물 발생량을 줄이도록 하고, 식생활관 식당 내 현수막 등을 게시하여 배식 받은 음식은 다 먹을 수 있도록 지도·교육함.

6) 음식물쓰레기 대장 관리

가) 식생활관에서 배출되는 쓰레기양을 기록

나) 월평균 통계처리 후 월별 비교 분석

7) 음식물쓰레기 처리 방법

가) 음식물쓰레기 처리 : 음식물쓰레기 관리 전문업체에서 수거함

나) 폐식용유 처리 : 폐기물위탁처리업체에 위탁처리

## 라 기대효과

- 1) 학생들의 기호를 감안한 식단 작성 및 잔반의 원인분석을 통한 조리법 변형, 잔반 없는 식단 개발 등 합리적인 급식운영을 통해 사전에 음식물 쓰레기 발생을 최소화
- 2) 다각적인 식생활개선 교육을 통해 음식에 대한 소중함을 알고 음식을 남기지 않는 바른 식습관 형성

## 4. 각종 정기검사

구 분		실시일	실시횟수	검사기관	비 고
가스 정기점검		2월	연 1회	가스안전관리공단	◦ 가스사용시설 검사필 비치 ◦ 가스안전점검일지 (가스공급시)
전기 정기점검		월 1회	연 12회	한국전기안전공사	◦ 전기안전점검표(행정실)
소방 정기점검		월 1회	연 12회		◦ 소방안전점검표(행정실)
건강진단	조리종사원	1~2월, 7~8월	연 2회	보건소	◦ 건강진단 수첩 비치

## 부록-1. 주요 급식기구 현황

순	품 명	수량	순	품 명	수량
1	냉동냉장고(2구)	1	31	검수대	2
2	냉장고(4구)	1	32	저울(검수용 150L)	1
3	국솥	1	33	가스보일러	2
4	볶음솥	1	34	소쿠리운반카	12
5	부침기	1	35	고정식 작업대	2
6	튀김솥	1	36	이동식 담금세정대(1조)	2
7	인덕션렌지(2구)	1	37	밥솥운반카	3
8	오븐	1	38	조리실 썬크대(2조)	1
9	가스밥솥(2단)	3	39	자율배식대(교직원)	2
10	야채절단기	1	40	무침기	1
11	고추믹서기	1	41	선반(부식창고)	2
12	살균생성기	1	42	선반(소모품창고)	2
13	전기식기소독기	3	43	냉수워터릴/냉온수워터릴	5/1
14	고무장갑소독기	1	44	컴퓨터(영양교사)/조리원실(컴퓨터)	1/1
15	야채소독기	1	45	사무용책상	1
16	앞치마소독기	2	46	의류건조기	1
17	위생복소독기	1	47	사물함	2
18	장화소독기	1	48	옷장	1
20	청소도구소독기	1	49	옷장(조리원실)	4
21	복합소독기	1	50	식당 냉난방기(천정형)	2
22	칼도마소독기	1	51	식당 냉난방기(스텐드)	3
23	세탁기(대형)/세탁기(소)	1/1	52	조리실 냉난방기(스텐드)	3
24	식기세척기	1	53	전기소독신발장	1
25	도마대	2	54	보존식냉동고	1
26	손세정대	3	55	미니냉장고	1
27	세미기	1	56	공기청정기(식당)	2
28	감자탈피기	1	57		
29	전처리 세정대(1조-대)	1	58		
30	전처리 세정대(1조-중)	1	59		
30	전처리정대(2조-소)	2	60		