
코로나19 학교 급식 실시 계획

서 영 여 자 고 등 학 교

코로나19 학교 급식 실시 계획

I

급식운영 전 준비사항

가. 학교급식 제공방안

- 운영방안 : 학생 간 접촉을 최소화 할 수 있는 방법으로 고려

배식형태	검토사항
식당배식 유지	학생 간 접촉을 최소화 하는 방법 마련 필요 1. 칸막이 설치 후 좌석배치 조정(일렬)을 통해 학생간 거리두기 2. 급식시간 연장

- 배식 운영 시간

*12:30-12:33 : 3학년(1,2반)
*12:34-12:36 : 3학년(3,4반)
*12:37-12:40 : 3학년(5,6반)
*12:41-12:43 : 2학년(1,2반)
*12:44-12:46 : 2학년(3,4반)
*12:47-12:50 : 2학년(5,6반)
*12:51-12:53 : 1학년(1,2반)
*12:54-12:56 : 1학년(3,4반)
*12:57-13:00 : 1학년(5,6반)

<< 거리두기 단계별 급식 방법(안) >>

단계			1단계	2단계	3단계	4단계
급식방법	식사 환경	칸막이 有	모든 자리에 착석 가능		식탁칸막이 설치하고 모든 자리에 착석 가능	식탁칸막이 설치하고 한 칸 띄어 앉기
		칸막이 無	거리두기(1m 이상) 유지 또는 한 칸 띄어 앉기			
	환기		급식 전·후 수시 환기		※ 식사시간 창문 상시 개방	
	제공식단		일반식		단계적 급식(간편식 등→일반식)	
<ul style="list-style-type: none">• (학기 초 준비기간, 2주) 간편식 등 식단 조정(음식의 온도·시간 관리가 어려운 경우)• (1·2단계) 일반식 ⇨ (3·4단계) 단계적 급식*(조리·배식·식사 시 접촉 최소화를 위해 간편식 등에서 일반식으로 전환) <p>* 예 : 위기대응식(1~3일, 빵/떡 및 음료·후식) → 간편식(1~2주, 일품요리 또는 덮밥류) → 일반식</p>						

※ 동 거리두기 단계별 급식방법은 학교 방역 여건 등을 고려하여 적용 가능, 필요 시 수업시간의 탄력적 조정 등으로 급식시간 추가 확보 가능

- 학교별 급식여건(학교시설 및 배식방법 등) 고려 및 학교 구성원 의견수렴 등을 통해 급식방법 결정

나. 급식관계자 건강상태 확인 및 교육

- 영양(교)사, 조리사, 조리원 건강상태 확인 및 기록(발열, 기침 등)
- 급식종사자 건강진단 실시
 - 학교급식을 시작하는 학교의 종사자는 **학교급식 개시 전까지 건강진단을 완료**
 - 보건소를 통한 건강진단 실시가 어려운 경우 의료기관을 통해 검진 실시

【 급식종사자 개인 위생관리 】

- (손 씻기·소독) 올바른 손 씻기 방법으로 손 씻기, 70% 에틸알코올 또는 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제를 용법에 맞게 사용
- (위생장갑 사용) 식품 취급 시 교차오염 방지를 위해 조리용 고무장갑 또는 일회용 고무장갑(라텍스) 사용, 배식 시 일회용 장갑 사용
- (위생복장 착용) 위생복·위생모·위생화 등 착용
- (마스크 사용) 비말 전파 차단을 위해 급식 전 공정에서 마스크 착용(급식환경, 환기 상황 등을 고려한 적합한 마스크를 선택하여 올바른 방법으로 착용)
- (휴게실) 주기적으로 충분한 환기, 마스크 착용, 개인 간 거리 유지, 휴게실 내부 및 사물함 등 손잡이 수시 소독, 음식 섭취 시 방역 수칙 준수 등

※ 휴게실 장소가 협소한 경우에는 유희교실 등 활용방안도 적극 강구

- **(개인방역 관리)** 코로나19 의심증상자 발견을 위해 매일 2회(출근 직후, 배식 전) 급식종사자의 **건강상태**(코로나19 임상증상 등) **확인**
 - 코로나19 임상증상이 있는 급식종사자 발견 시 학교장에게 즉시 보고 후 귀가 조치 및 코로나19 행동수칙 안내
 - ※ 출근중단에 따른 급식업무 공백 시 대체인력 활용 또는 비상시 급식운영 대책에 준하여 운영
 - **납품업체 배송직원의 식생활관 출입 시 반드시 마스크 및 위생복 착용철저, 체온 기록 및 건강상태 등 확인, 발열·호흡기 관련 증상자는 식생활관 출입 금지**
 - 급식종사원 및 납품업체 대상 **코로나19 감염병 예방 교육** 실시(자체교육 실시)

□ 식생활관 방역 및 위생관리

- **(방역물품 확보)** 식생활관 전용 체온계 및 **방역물품*** 확보
 - ※ 급식관계자용 마스크, 위생모, 위생복 등 비치
 - ※ 식당(식사장소) 출입구에 손 씻기 세정대 또는 소독제(소독기) 비치
- **(급식시설 관리)** 개학 전 식생활관(조리실, 식당) 전체 **특별소독, 방역** 실시
 - 개학 전 조리기구 세척·소독 등 대청소 실시
 - 학생 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독*, 급식 전·후 수시 **환기 강화****
 - * 희석한 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하고, 소독 후 충분한 환기 실시
 - ** 식사시간 창문 상시 개방**
 - 조리실 소독발판 관리, 청소·소독 철저, 급식기구 위생관리 강화
 - 식당 출입문 손잡이, 식탁 및 의자, 음수대, 배식대 등 시 수시 소독 관리
 - 급식게시판 등에 방역수칙 교육자료(포스터, 배식 대기 스티커 등) 게시
- **(방역활동도우미 활용)** 급식 전 과정에서 업무 증가 등을 고려, 방역활동도우미 적극 활용 통해 급식 소독·환기·배식 등 지원
 - ※ 식생활관 소독(식탁·칸막이 등), 환기, 배식, 생활지도 등 학교여건에 맞는 역할 부여 등
- **(외부인 출입 금지)**
 - 외부인(방문객) 식생활관 출입 금지 및 안내문 부착
 - ※ 다만, 불가피한 경우 사전에 학교장의 승인을 받고, 발열 및 호흡기증상 등 확인 후 이상 없을 시 출입기록 작성 및 위생복장 착용 후 출입 허가

□ 식사지도

- **(발열 검사)** 담임교사 또는 교과교사는 점심시간(식생활관 이동 전) 추가 발열검사 실시 및 **코로나19 임상증상을 확인**하는 등 학생 건강상태를 관찰
 - ※ 가급적 학생들이 식생활관에 들어가기 전 검사 완료
 - ※ 교실배식 학교는 점심식사 전 교실에서 추가발열검사 실시 및 코로나19 임상증상 확인
- **(식사 지도)** **식사 전 손씻기**(소독), 배식 대기 시 **적정 간격 유지**, 배식 및 식사 중 **대화 삼가**, 지정된 장소에서 식사토록 (담임)교사, 방역인력 등이 현장지도
 - (담임)교사, 방역인력 등을 구성하여 **급식지도 강화**

【 식사 지도 주요 내용 】

- **(손 씻기) 식사 전 손 씻기**
 - ※ 손 씻기가 어려울 경우, 식당 입구에 손 소독제를 비치하여 식사 전 사용
- **(마스크 착용)** 마스크는 식사 직전에 벗고 식사 직후에는 바로 착용
 - ※ 추가 배식, 음용수 섭취 등을 위해 식사 장소 내에서 이동 시 반드시 마스크 착용
- **(거리 유지)** 배식 대기 시 적정 간격(1m 이상) 유지, 배식 및 식사 중 대화 삼가
- **(지정된 장소에서 식사)** 식사는 식사장소에서만 조용히 섭취
 - ※ 후식 등 일부 음식을 이동하면서 먹는 사례가 없도록 학생 지도 강화

- 급식 후 수업시작 전까지 학생들이 생활 속 **거리두기**를 **준수**하도록 지도

II

급식운영 관리 방안

- 급식 전 과정(검수·보관·조리·배식·세척 등)에서 접촉 최소화 및 식품·기구 등을 통한 감염방지를 위해 공정별 위해요소 관리

단계	위해요소	관리방안(예)
검수	종사자 비말에 의한 식품 오염	• 검수 담당자는 검수 전 마스크 착용 및 손 씻기·소독
	배송직원과 접촉	• 배송직원은 학교 도착 시 발열검사 실시 및 건강상태 확인, 마스크 착용 및 일회용 위생장갑 착용 후 손 씻기(소독) • 검수 시 배송직원과 거리두기 실천
	종사자 간 접촉	• 검수 후 카트 등을 이용하여 식재료 이동(종사자 간 거리두기)
보관	종사자 비말에 의한 식품오염	• 식품창고, 냉장·냉동고에서 식품 입·출고 시 마스크 착용 철저
전처리 및 조리	종사자 비말에 의한 식품 오염	• 종사자는 모든 급식공정에서 마스크를 올바른 방법으로 착용
	종사자 간 접촉	• 이동식 작업대·싱크대 등을 이용하여 작업 중 거리두기 실천 • 가능한 경우 한 작업대·싱크대에 한 명씩 작업 권장 및 분산 조리
배식	배식 대기 중 학생 간 접촉	• 학생은 식사 전 발열검사 및 마스크 착용 후 식사장소로 이동 • 식사전 손 씻기(또는 소독) • 배식 대기 시 적정 간격(1m 이상) 유지(바닥 거리두기 스티커 부착 등) • 급식 게시판 등을 활용 하여 방역수칙 등 교육자료 게시
	손에 의한 식기구 오염	• 지정된 직원이 마스크와 위생장갑을 착용 후 식판·수저를 제공하거나, 학생이 식사 전에 손 씻기(소독) 또는 위생장갑 착용 후 식기구를 가져가도록 함
	배식원-학생 접촉	• 배식 종사자는 배식 전 발열 또는 호흡기 증상 등 건강상태 확인 • 배식 전 마스크 착용 및 손 씻기(소독) , 배식용 복장과 위생장갑 착용 • 배식 시 배식 담당 직원과 학생 모두 불필요한 대화 삼가
	자율배식대 운영에 의한 접촉	• 사람 간 및 식기구 접촉 예방을 위해 자율배식대 운영 지양 ※ 자율배식대 운영 시 일회용 위생장갑 제공 및 손잡이가 긴 배식 도구 사용
	식수대에서의 학생 접촉	• 식수대 운영 시, 학생 간 거리두기 실천 • 입을 대고 물을 마시는 식수대 운영 지양(금지) • 음용수 섭취 등을 위해 식사 장소 내에서 이동 시 반드시 마스크 착용
	추가배식 시 학생 비말오염 및 접촉	• 학생들이 추가 배식을 위해 식사 장소 내 이동 시 반드시 마스크 착용 • 추가 배식 대기 시 학생 간 거리(최소 1m) 유지토록 지도 • 지정된 직원이 마스크 및 위생장갑 착용 후 추가 배식
식사	식사 시 학생 간 접촉	• 마스크는 식사 직전에 벗고 식사 직후에는 바로 착용 • 식사는 정해진 식사장소에서만 조용히 섭취 ※ 후식 등 일부 음식을 이동하면서 먹는 사례가 없도록 학생 지도 강화 • 식사 시 대화 삼가 • 식사 중 다른 학생과 음식을 나눠 먹지 않도록 지도
청소 및 소독	식당 환기 부족	• 급식 전·후 수시 환기 강화
	학생 접촉 기구 오염	• 학생 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독* * 희석한 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하고, 소독 후 충분한 환기 실시

<소독의 종류 및 방법>

【손소독】 손소독이 필요한 경우는 70% 에틸알코올 또는 동등한 소독 효과를 가진 살균 소독제를 용법에 맞게 사용

【급식기구 소독】 조리용구 및 식기는 사용 후 반드시 HACCP기준에 맞게 살균·소독

종류	대상	소독방법	비고
열탕소독	식기, 행주	77℃에서 30초 이상	
건열살균	식기	식기 표면온도 71℃이상	
화학소독	칼, 도마, 조리도구, 고무장갑, 앞치마	“기구등의 살균소독제”를 구입하여 용법에 맞게 사용 ※식품첨가물 살균소독제 중“기구 등의 살균소독제”로 인정된 제품은 사용 가능	도마와 고무장갑의 경우 소독제에 일정시간 침지

※ 학교급식위생관리지침서(제4차개정)(p.39쪽)