

2015학년도 학교급식 운영사항 보고 및 2016학년도 학교급식 운영계획 (안)

1. 제안

우리학교 2015학년도 급식 운영사항을 보고하고 2016학년도 급식운영계획을 학교급식법 시행령 제2조 2항, 제4조에 의거 매학년도 시작 전까지 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 운영계획을 수립토록 되어 있으며 운영사항은 보고하도록 되어 있는바, 우리학교 2015학년도 급식 운영사항을 보고하고 2016학년도 급식운영계획을 수립하여 심의 또는 자문 받으려고 합니다.

□ 학교운영위원회 심의 사항 (개정 2007.1.20)

- 학교급식법 시행령 -

제2조(학교급식의 운영원칙)

②학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항
(위생 및 작업관리와 HACCP팀구성, 식생활지도 및 영양교육과상담, 학교급식소위원회 구성 및 기타사항)

제4조(학교급식 운영계획의 수립 등)

- ①학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.
- ②제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.
- ③학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

1. 2015학년도 학교급식 운영사항 보고

□ 급식 관리기준 및 영양기준 등에 관한 사항

1. 학교급식 관리기준

- 1) 운영방식 : 직영급식(단독조리 급식운영)
- 2) 급식시간 : 중식 12:20~13:00(40분), 석식 17:50~18:30(40분)
- 3) 급식일수 : 연간 약 190일 (학교 계획에 따라 변동사항 있음)
- 4) 급식대상 : 완산고등학교 학생 및 교직원
- 5) 비급식일 : 학교장이 아래와 같은 사유로 정할 수 있음
 - ① 학교수업일이지만 학교행사일로 비급식일로 정할 경우 (예: 현장학습, 수련회 등)
 - ② 천재지변 등의 사유로 급식실에서 조리가 불가능 할 경우(예: 단전, 단수, 폭설 등)
- 6) 매년 교육청위생검사 2회 실시함
상반기 - 위생점수 91.2점
하반기 - 위생점수 94점, 운영점수 94점

2. 급식식단 작성 (영양기준 포함)

1) 학교급식법령을 준수

구분	비율 (탄:단:지)	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (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
본교 기준량	55~70% : 7~20% : 15~30%	780.8	17.5	182	258	0.3	0.4	0.4	0.5	27	35	255	312	4	5.3
실제공급 량평균	65:19:21 (%)	841	29.6	317		0.6		0.6		46.3		249		6.1	

(표의 실제공급량평균:12년 3월~12월의 3째주 중식 식단의 영양량 평균을 산출함)

식단작성은 학교급식의 영양관리기준에 의하여 작성하되 식단의 다양화를 위하여 본교는 학교급식법 기준량의 범위 내에서 **±10% 조정**하여 식단을 작성하고 학생들의 기호도가 높은 당수육, 닭튀김, 돈까스, 과일샐러드 등은 **기준량의 +20%정도**의 범위내에서 탄력적으로 운영하여 식단의 다양성과 변화를 꾀 하도록 함.

더불어 **남녀학생의 일일 영양기준량이 다르기 때문에 남녀 영양량을 기준으로 차등을 주어 배식**할 수 있도록 배식원들을 교육 후 배식토록 함.(기준: 학교급식의 영양관리기준자료 참고하여 적정 배식)

- ① 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 +10% 였으며, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율 평균은 65 : 19 : 21 이었음.
(준수범위:열량(+)10%, 탄수화물:단백질:지방 = 55~70%:7~20%:15~30%)
- ② 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질

에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않았음.

③ 비타민A, 티아민, 철분은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상 정도 공급하였음.

④ 성장기 청소년에게 가장 필요한 칼슘의 공급을 위하여 칼슘두부, 칼슘콩나물을 사용하였음.

⑤ 잔반 없는 날을 매주 수요일로 하여 아이들의 선호도가 높은 메뉴를 정하여 잔반을 줄임.

⑥ 보조식(과일)은 월 2~3회 정도 반영하였음.

⑦ 전통음식을 많이 반영하지 못했음

⑧ 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용하였음

⑨ 염분·유지류·단순당류를 과다하게 사용하지 않았으며 미원, 다시다 등 화학조미료를 사용하지 않음(다시마, 다시말치, 건새우를 사용함)

⑩ 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하였으며 다양한 조리방법을 활용하였음.

□ 학교급식비 관련

1. 2015학년도 학교급식 결산(현재 2월 급식 운영중으로 예상액임)

(단위:천원)

수 입		지 출	
내 역	금 액	내 역	비 율
수익자(보호자) 부담 급식비	1,034,092	식품비	67%
		인건비	24%
		운영비	9%
합계	1,034,092	합계	100%

□ 급식 식재료 및 업체관련

1. 법령에 따른 식재료품질기준 준수 이행하였음

1) [축산물가공처리법] 제9조 제2항, 제3항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장, 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물로 [축산법] 제28조에 따른 등급판정결과 쇠고기 육질등급 3등급이상, 돼지고기 육질등급 1등급, 닭고기 품질등급 1등급, 계란 품질등급 1등급 이상인 제품 사용하였음.

2) 농산물 중 일반채소, 전처리채소 등은 국내산을 거의 사용하였음.

수입사용품목 : 마늘쫑, 샐러리, 과일(바나나,키위등)

3) 수산물(멸치, 미역, 다시마, 삼치, 오징어,건파래등)은 국내산 사용

수입사용품목 : 임연수, 낙지, 명태. 가자미, 대구, 동태, 갈치

4) 공산품은 HACCP 인증된 제품을 일부 사용하였고 재료는 가급적 국내산으로 하였으며 납품단가가 비싼 제품은 수입산 재료를 사용하였음.

국산원료 사용품 : 두부류(찌개용제외), 건대추, 고춧가루, 김, 계란 등등

수입원료 사용품 : 고추장, 된장, 깨, 간장, 참기름 등 ->단, 메이커 제품사용

5) 김치류는 재료 100% 국내산을 사용하는 것을 납품받음.

2. 계약방법 및 납품업체명

구 분		2015 학년도
		계약방법
주요 품목	공산품	전자입찰
	농산품	
	육 류 (쇠고기, 돈육, 닭고기)	
	수산물	
	김 치	

□ 급식 조리원 변동 현황

입사	퇴사	비고
없음.	없음.	

□ 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 급식실 학부모 모니터링

- 1) 학부모 모니터링원은 정기적으로 학교급식에 참여 의견을 수렴하여 학교급식에 반영한다.
- 2) 학부모 모니터링원은 학교급식 위생관리시스템(HACCP)에 관한 기본 교육을 습득하여 식재료 검수시 입회 및 위생점검에 참여시켜 학교급식 위생 관리에 철저를 기한다.
- 3) 학교급식 검수, 조리위생단계 및 학교급식 전반에 이르는 모니터링 과정에 관한 수시 교육 실시한다.

□ 위생 및 작업 관리

1. 법령에 따른 위생안전관리기준 준수하며 2015년도 운영계획에 의거 철저 실시함
 - 조리실 방역 현재 6회(2달에 1회) 실시함.
2. 급식실 시설개선 및 주요 사업사항
 - 조리실 트렌치 보수공사 및 후드 공사 진행 함

□ 영양교육 및 식생활지도

1. 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육
2. 급식소식지 등 통신문을 통한 영양교육 실시
3. 급식시간 현장 순회지도

2. 2016학년도 학교급식 운영계획 (안)

□ 안건 1. 학교급식 대상, 급식횟수 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

1. 급식대상 및 급식 횟수

급식대상	주 급식일수	연급식일(예정)	비 고
전학년, 교직원	주 5 회	190일	

2. 급식식단 작성계획 (영양기준 포함)

1) 학교급식법령을 준수하여 작성한다.

학교급식법시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준 등) 2007.1.20 개정

① 법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 아래와 같다.

② 제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.

가. 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것

나. 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것

- 다. 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 라. 가공적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 마. 다양한 조리방법을 활용할 것

학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)

1. 학교급식의 영양관리기준은 한끼(정식)의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
2. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

구분	학 년	에너지(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E.)		티아민(비타민B ₁)(mg)		리보플라빈(비타민B ₂)(mg)		비타민C(mg)		칼슘(mg)		철(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
남자	고등학생	900	20.0	200	284	0.37	0.47	0.50	0.60	28.4	36.7	267	334	4.0	5.4

*비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임.

- 1) 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ± 10%로 하되, 탄수화물:단백질:지방 에너지의 비율이 55~70%:7~20%:15~30%가 되도록 한다.
- 2) 단백질은 학교급식의 영양관리기준 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지중 단백질이 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 3) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식의 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

3. 남·녀학생 및 인원수 대비 본교의 표준량은 학교급식의 영양기준(제5조제1항관련)

구분	에너지(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E.)		티아민(비타민B ₁)(mg)		리보플라빈(비타민B ₂)(mg)		비타민C(mg)		칼슘(mg)		철분(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
남학생	918	20	200	284	0.4	0.5	0.5	0.6	28.4	36.7	267	334	4	5.4
여학생	857	15	167	234	0.3	0.3	0.3	0.4	25	33.4	250	300	4	5.4
본교 기준량	774	17	181	256	0.3	0.4	0.4	0.5	26.5	35	254	311	4	5.3

☐ **안건 2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항**

1. 2016학년도 학교급식 예산

(단위:천원)

세입	세출
1,129,922	1,173,521

2. 2015학년도 학교급식 결산

2015학년도 학교급식 운영사항 보고 - “학교급식비관련 결산내역” 참조

☐ **안건 3. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항**

1. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

1) 식재료 품질 사용 승인

학교급식법시행규칙 제5조관련하여 학교급식 식재료의 품질관리기준에 부합되는 식재료 사용을 원칙으로 한다.

2) 수입산 식재료 사용 승인

국내산 식재료 사용을 원칙으로 하나 식자재가 국내에서 생산이 되지 않거나 가격이 너무 비싸 수급사정이 원활하지 않은 품목에 한하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용 할 수 있다.

3) 수입 농, 수산물의 구매 및 사용범위

구 분	품 목	사 용 사 유
농산물	단호박(일부식기 제외),마늘쫑, 깨, 참기름	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
수산물	연어, 동태, 갈치, 낙지, 쭈꾸미, 건새우, 임연수, 콩치 등	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로 출하량이 적은 시기에는 주로 원양 및 수입산에 의존하고 있는 실정
공산품	유지류(콩기름), 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 떡류(일부제외), 어육류, 베이컨 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	바나나, 오렌지, 키위, 건포도, 파인애플 등	학생의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	묵류, 장류, 견과류(일부), 두부(찌개용 일부) 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

4) 완제품 사용 승인

학교급식으로 제공되는 식품은 학교급식을 실시하는 학교의 급식시설의 조리실에서 조리하여 제공하여야 함이 원칙이나 조리실에서 조리 불가능한 제품은 완제품 및 반제품을 구입하여 사용 하고자 함.

① 사용사유

- 가. 단체조리에 따른 조리 불가능 식품 (고추장, 된장류, 양념류들)
- 나. 식단의 다양화를 위하여
- 다. 긴급 상황시 (정전, 단수, 납품에 차질시) 대처

② 승인적용기간 : 2016년 3월 ~ 2017년 2월까지

③ 완제품, 반제품 승인 요청 품목

	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
완제품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트(요플레), 버터 등	성장기 학생들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단, 송편, 절편, 꿀떡, 가래떡, 떡볶이떡, 조랭이떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	식빵, 빼게트빵, 모닝빵, 찜케익, 꽃빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음
	과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 파인애플 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
	통조림류, 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드 소스, 참치캔, 양념치킨소스, 두반장, 데리야끼소스, 굴소스 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	김류	맛김(구운김), 조미김	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
	쥬스류	과일쥬스 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공

	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
반제품	장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클, 무쌈 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	김치류	배추김치, 총각김치, 깍두기, 열무김치, 배추겉절이, 깻잎김치, 석박지 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	어육제품	어육, 햄, 소시지, 맛살	조리실에서 직접 제도가 불가능함
	두류가공품	두부, 순두부, 연두부, 유부등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
	면류 및 파이	국수, 쫄면, 당면, 수제비, 파이등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
기타	냉동식품	돈까스, 함박스테이크, 만두, 미트볼, 핫도그, 치킨가스, 생선가스 등	학교실정에 따라 조리가 불가능할 경우 일부 사용할 수 있음
	양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 볶음참깨 등	조리실에서 직접 담거나 제도가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함

4. 식재료의 품질기준(학교급식법 시행규칙 전부개정령에 의함)

1) 농산물

- ① [농산물품질관리법]에 제4조에 따른 “표준규격품” 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물이나 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것 사용.
- ② 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것 사용.
- ③ 전처리 농산물 이용시에는 제품명, 업소명, 제조연월일, 원산지, 품질등급, 생산연도, 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것 사용.

④ 부득이 수입농산물을 사용할 경우에는 [대외무역법],[식품위생법] 등 관리법령에 적합한 품질을 갖춘 농산물 이용.

2) 축산물

① [축산물가공처리법] 제9조 제2항, 제3항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장, 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물 이용.

② [축산법] 제28조에 따른 등급판정결과 쇠고기 육질등급 3등급이상, 돼지고기 육질등급 1등급, 닭고기 품질등급 1등급, 계란 품질등급 1등급 이상인 제품 이용

3) 수산물

① [수산물품질관리법]에 따른 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장에서 가공처리된 수산물로서 품질인증품, 지리적표시품 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당 하는 것 사용.

□ 안건 4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 조달방법 (안)

1) 전문 취급품목으로 분류 구매 한다.

- 농산물, 공산품, 수산물, 육류, 가공류, 잡곡, 김치, 쌀

2) 계약방법 (안)

① 입찰품목 : 농산물, 공산품, 수산물, 육류, 가공류, 잡곡, 김치, 쌀
(월 2회 전자입찰)

□ 안건 5. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항

학교급식법 시행규칙 제2조 제3항의 규정에 의하여 학교운영위원회의 심의를 거쳐 급식비지원 대상자를 선정하게 되어 있는바 다음 대상자에 한하여 급식비를 지원코자 함.

1. 중식지원대상자

가정형편이 어려워 학교급식비 부담능력이 없는 학생으로 다음과 같이 지원 대상자 자격에 해당하는 학생은 학교의 심의를 거쳐 지원함.

(국민기초생활수급자, 한부모보호, 차상위본인, 차상위장래, 특수교육 대상자, 기초생계비 130%이하, 담임추천 등)

2. 자체 면제 대상자

1) 학생 : 저소득층자녀 및 학비지원자, 가정형편이 어려운 학생(사도장학회), 급식도우미학생

2) 급식관련 계약직원(영양사 1명, 조리사 1명, 조리실무사 7명)

3) 보존식 1식

보존식이란?

식중독등 식품위생사고 발생 시 원인 규명을 위하여 1인 분량을 144시간(6일간)

(토. 일공휴일제외)동안 냉동 밀폐 보관 하도록 함.

4) 학부모 급식 참관원(모니터요원)에 대해서도 급식비를 면제함.

□ 안건 6. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 운영의 목적

학교급식의 확대로 지역사회와 학부모로부터 학교급식에 대한 관심도가 높아지고 있는 현실에서 학교 급식의 운영내용과 영양 및 위생관리상황 등을 공개하고 참여케 함으로써 학교급식의 현황과 실태, 관리, 운영내용 등을 바르게 알 수 있도록 하여 투명하고 신뢰받는 학교급식이 될 수 있도록 하고, 의견을 수렴하여 급식운영에 반영코자 한다.

2. 추진 계획

1) 운영방안

① 학부모 모니터요원은 정기적으로 학교급식에 참여 의견을 수렴하여 학교급식에 반영 한다.

② 학부모 모니터요원은 학교급식 위생관리시스템(HACCP)에 관한 기본 교육을 습득 하여 식재료 검수시 입회 및 위생점검에 참여시켜 학교급식 위생관리에 철저를 기한다.

③ 학교급식 검수, 조리위생단계 및 학교급식 전반에 이르는 모니터링 과정에 관한 수시 교육 실시 한다.

2) 모니터 요원의 팀구성 및 운영방법

① 시 기 : 주 1회 이상 정기적으로 실시함을 원칙으로 한다.

(단, 학교사정이나 모니터요원의 참여일정 변경 요청이 있을 시 상호 조정한다.)

② 신청 모집

인원에 따라 주당 횟수 결정

③ 운영방법

④ 대상 : 본교 1,2,3학부모 중에서 희망(각담임선생님협조)를 받아 지정·위촉하되 희망자가 없을 시에는 학교급식소위원회원이나 학급당 1명이상의 학부모 추천으로 운영 계획한다.

⑤ 희망자 모집 : 16년도 3월중 모집함

⑥ 참여활동

- 모니터 활동시간은 07:30 ~ 18:00 사이에(급식품 납품에서부터 중식,석식배식까지 전과정 운영시간)조리장 및 식당에서 급식의 전반적인 활동에 참여 및 참관

- 설사환자 및 기타 타인에게 전염성이 있는 질병을 가진자는 참관이 불가능하므로

사전 연락하여야 함.

ㄱ 급식모니터 활동 기간 : 2016년 3월부터 2017년 2월까지

3. 모니터 요원 활동 내용

- 1) 식재료의 검수 과정 참관
- 2) 조리과정의 참관과 참여
- 3) 개인위생, 시설 설비 위생, 식재료 위생·관리 등 위생관리 실태 공동점검
- 4) 배식 과정의 참관과 참여
- 5) 급식관련 교육활동 참관
- 6) 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 수렴 등

4. 행정사항

- 1) 모니터링 요원으로 활동하고자 희망하는 학부모는 사전에 건강진단
【진단항목: 장티푸스, 결핵, 전염성피부질환, B형간염(항체, 항원음성자)】
을 받아 보건증을 지참하도록 한다. (검수모니터요원만 지참)
- 2) 위생모, 위생화, 위생가운, 일회용장갑 등을 착용하고 참관하여야 하며 활동시
급식담당자와 함께 행동한다.
- 3) 별도의 모니터링제 활동내용은 기록 유지하고 건의 및 개선을 요하는 사항에 대해서
는 개선이 될 수 있도록 조치한 후 그 결과를 학부모 모니터링팀과 협의 한다.

5. 학부모 모니터링의 결과 분석

- 1) 반영방법 : 모니터링 결과를 분석하여 학교급식에 반영하여 학교급식의 질적 향상
및 위생관리수준의 향상을 도모한다.

6. 모니터링제의 기대효과

- 1) 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대
- 2) 식재료 납품업체 감시활동을 통한 품질 및 신선도 등의 우수성 확보에 기여
- 3) 학교급식 위생관리에 대한 감시활동을 통한 위생관리 수준 향상
- 4) 학부모에 대한 학교급식의 이해와 역할 홍보

학교급식의 위생·안전관리기준(학교급식법 시행규칙 제6조제1항관련) 2007.1.20개정

2. 급식일정 및 급식시간운영(16년 3월 기준)

시 간	내 용	비 고
07:30~8:20	급식품 검수	영양사1명,조리원2명,모니터학*
08:20~08:30	아침조식 및 체조	조리실
08:30~11:50	조리 및 세팅	역할별 업무분담
11:50~12:00	뒷정리 및 정리정돈	조리 완료 후 기구들 세척 및
12:00~12:20	중 식	조리원들 식사시간
12:20~13:20	배식시간(대면배식)	학생식당배식- 대면배식 교직원식당- 식사 완료 후 청소뒷정리
13:20~14:00	중식급식 세척, 청소 소독등	haccp 시스템 적용에 따라 청소, 소독
14:00~15:00	휴식	상황에 따라 변동됨
15:00~15:30	석식 조리준비	역할별 업무분담
15:30~16:50	석식 급식조리 완료 및 세팅	역할별 업무분담
16:50~17:10	뒷정리 및 정리정돈	조리 완료 후 기구들 세척
17:10~17:20	석 식	조리원들 식사시간
17:20~18:20	배식시간(대면배식)	학생식당배식- 대면배식 교직원식당- 식사 완료 후 청소뒷정리
18:20~19:30	석식급식 세척, 청소, 소독등	뒷정리/청소점검
20:00	조리원 퇴근	

3. HACCP 팀 구성 운영

1) HACCP 적용 계획

HACCP 이란? HACCP 시스템(Hazard Analysis And Critical Control Point System)은
“식품위해요소 중점관리기준”으로서 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존,
유통등 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를
규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여, 자주적이며 체계
적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적인
위생관리 기법

2) 목 적

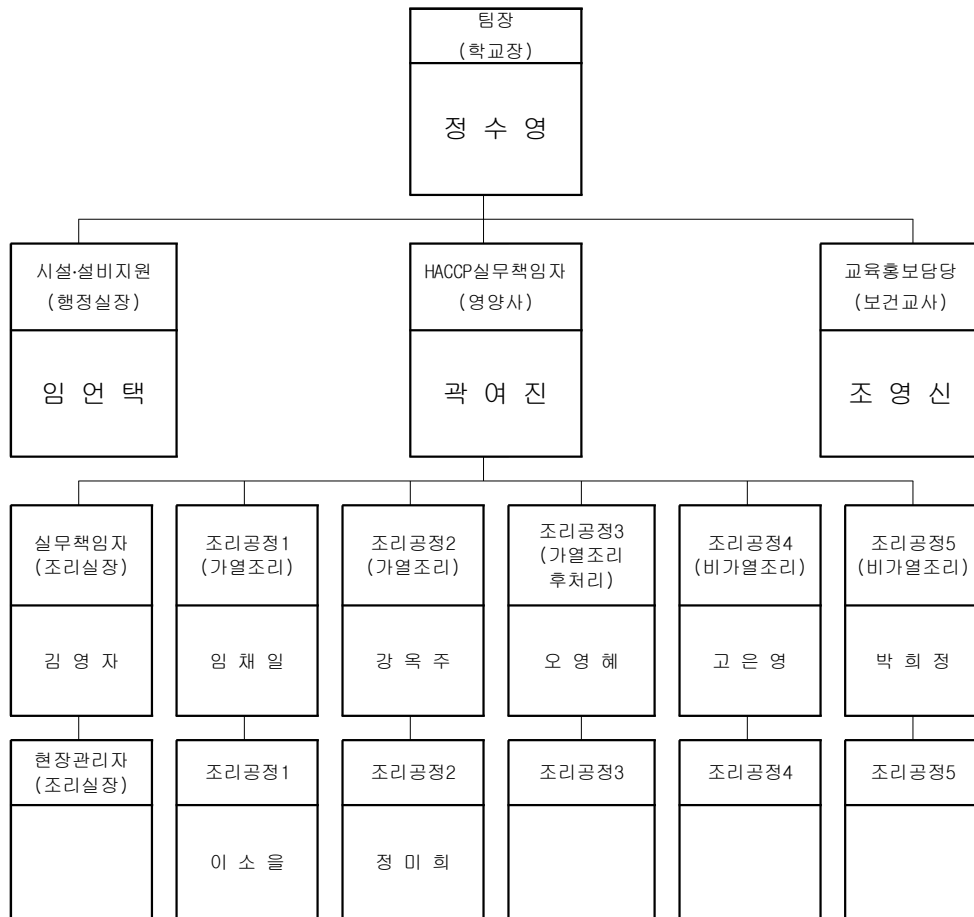
학교급식실시 중 HACCP제도를 도입, 적용함으로써 집단급식으로 인한 사고를 사전에
예방하고 학교급식 위생관리에 철저를 기하고자 함

3) HACCP 조직도 및 팀원구성

□ 안건 7.위생 및 작업관리와 HACCP팀 구성

1. 법령에 따른 위생안전관리기준을 준수하여 이행한다.

HACCP팀 조직도



4) HACCP팀 구성 및 담당업무

구 분	구 성 원	대 행 자	업 무
팀 장	학교장 (정수영)	-	· HACCP 계획수립·조정
팀 원 * 실무책임자	영양사 (곽여진)	-	· HACCP 실무계획 작성 · 조리원, 식재료, 시설·설비 등 위생총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 · HACCP 기록유지·보관 및 외부 감사에의 대응
* 시설·설비지원	행정실장 (임언택)	-	· HACCP실시를 위한 시설, 설비 등 행·재정적 지원
* 교육·홍보	담당교사 (조영신)	-	· 학생 및 교직원 대상 교육·홍보
* 현 장 작 업	조리원	없음	· 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함 · 실무종사자로서 HACCP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안
	조리원	없음	
	조리원	없음	
	조리원	없음	
	조리원	없음	

HACCP이란, 식품위해요소 중점관리제도 (Hazard Analysis and Critical Control Point)

HACCP제도는 식재료 구매에서부터 저장, 조리, 판매의 과정에 존재하는 식품 미생물의 생존, 오염 및 증식을 알아내어 이들을 완전히 제거하거나 위험 수준이하로 감소시킬 수 있도록 관리할 수 있는 과정 절차 및 장소를 중점 관리점(CCP)으로 정하여 이곳에서 확실히 관리하여 만들어진 음식이 위생적으로 안전함을 보장할 수 있도록 하는 탁월한 제도입니다.

5) HACCP관련 CCP별 필요장비 적용계획

내 용	방 법	필 요 장 비
급식품의 온도관리	· 납품시 모든 품목의 납품상태를 정확히 check후 검수 일자에 기록 (냉장, 냉동보관하는 물품의 경우 반드시 납품시 온도기 입할 것) · 조리된 음식의 온도 확인(책임조리원)	적외선 온도계 다용도 검식용 온도계 포켓 온도계
급식기구의 소독관리	· 열탕소독, 염소소독, 식기소독고 및 자외선살균기 보관	전기 식기소독고 이용 (항시 75℃이상유지할 것)

내 용	방 법	필 요 장 비
칼,도마의 구분사용 및 소독관리	① 칼 : 식품별 용도 구분하여 사용 200ppm의 염소 소독액 조제 후 소독하여 사용 보관 ②도마 조리전, 후 용도 구분하여 사용 염소소독 실시 자외선살균기 보관	칼소독조 1대 비치 25ppm 요오드 소독액 (자외선살균기 보관) 자외선 살균기
냉장고온도 관 리	· 매일 3회 온도 Check (종식 시작전, 석식 시작전, 마감후)	냉장고 및 냉동고 전용 온도계
생채소, 과일 소 독 관 리	· 염소소독	식품첨가용 염소사용
방충망관리 외부출입자 소 독	· 방충망 관리 철저 · 소독발판 과 급식실 전용신발을 비치 사용	소독발판 락스화석액 외부인 출입시 위생복 착용
기 타	· 염소 소독 등	· 이동검수대와 HACCP필요 물품

6) 작업시간에 따른 CCP 공정관리

작성시기	작성요령 및 기준	확인자	작성기록지
식단작성시 또는 조회전	① 1일 식단중 잠재적 위험요소(PHF)여부확인 ② 소독, 가열, 해동공정 수행여부 확인 ③ 조리후 생식재 첨가 여부 등 확인 ④ 냉장고 온도 점검	영양사 조리원	ccp1 ccp2 ccp4
물품검수시	① 식품의 내부온도 측정 ② 원산지, 포장상태 및 유통기한 확인 ③ 품질상태 확인 (외관, 냄새, 색깔) ④ 검수일지 기록 작성	영양사 검수조 모니터요원	ccp3
조회시	① 건강상태 확인 ② 각 조리원의 조리담당역할 확인 ③ 공정별 작업관리 교육, ccp 숙지 ④ 조리전 체조	영양사 조리원	일일위생 안전 점검표

작성시기	작성요령 및 기준	확인자	작성기록지
조리시	① 위생적 조리 (교차오염 주의) ② 조리음식 (내부온도 확인) ③ 채소류, 과일의 소독여부 확인 ④ 시간관리 철저	영양사 조리원	ccp 2 ccp 5 ccp 6
조리완료 및 배식운반	① 검식 ② 배식기구 청결도 확인 ③ 운반차 위생상태 확인 ④ 보존식 준비 ⑤ 교실편지 발송	영양사 조리원	보존식 기록지
배식 ~ 급식완료	① 배식시작전과 배식완료 후 음식의 온도 및 시간관리	영양사 조리원	ccp 7
청소완료	① 칼,도마등 급식기구의 소독여부 확인 ② 조리실바닥 및 벽면 청소여부 확인 ③ 하수구 및 트랜치 청소여부 확인 ④ 냉장고 온도 측정	영양사 조리원	ccp 8 ccp 4 일일 점검표

□ 안전 8. 식생활지도 및 영양교육 계획

1. 식생활 개선의 필요성

“학교급식을 통한 학생의 건전한 심신의 발달을 도모하고, 나아가 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.” 라고 학교급식법 제1조에 학교급식의 목적이 제시되어 있고, 또한 같은 법 제3조에는 “국가와 지방자치단체는 영양교육을 통한 식습관의 개선과 학교급식의 원활한 수행을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.” 라고 규정되어 있으며, 같은 법 제6조의 규정에는 “학교급식은 교육의 일환으로 운영되어야 한다.” 라고 학교급식의 운영과 방향을 제시하고 있다.

식생활은 일생 동안 반복되는 인간이 가장 기본적이고 중요한 생활요소로서 성장기 아동들의 발육에 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모하기 위하여 올바른 식사예절, 식습관의 형성, 편식의 교정, 위생관리, 식생활의 이해 등의 식생활 개선 교육이 절실히 필요하며, 특히 경제수준의 향상으로 우리의 전통적이고 합리적인 식생활 문화가 무너지고 간편하고 서구화된 인스턴트 및 가공식품의 선호와 맛벌이 부부의 증가로 불규칙한 식사, 편식, 군것질 등 아동들의 식생활이 점차 비정상적, 불균형적으로 형성되어 비만 아동의 증가 등 균형적인 신체발달 과정에도 상당한 문제점이 제기되고 있다.

따라서 올바른 식사예절, 식사습관, 위생관리 등에 대하여 학교에서 교육을

통하여 올바른 식생활에 대한 지식을 길러 바른 식생활 습관과 태도를 형성해야 하겠다.

2. 지도목표

- 1) 성장기 학생에 대한 균형된 영양공급으로 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 2) 식사예절, 습관, 위생관리 등의 지식을 길러 올바른 식생활 습관 및 태도를 기른다.
- 3) 식생활에 대한 올바른 이해와 더불어 식량의 생산, 분배, 소비에 대한 이해를 돕는다
- 4) 올바른 식생활 문화를 확립하여 보다 밝고 건강한 사회를 만든다.
- 5) 식생활 개선의 조기 정착을 위해 가정과 연계활동을 강화한다.

3. 지도내용

1) 식사예절

① 식사전

- 식사전에는 깨끗이 손을 씻는다.
 - 식탁에 앉을 때에는 의자를 당겨서 바른 자세로 앉는다. (올바른 자세로 식사하기)
 - 어른과 식사할 때에는 먼저 드시도록 권한다.
(어른이 수저를 먼저 드신 후 따라 든다.)
 - 식사하기 전 식사를 마련하신 분들께 감사한 마음을 갖는다.
- <예> ‘잘(감사히)먹겠습니다.’ 식사후에는 ‘잘(맛있게) 먹었습니다.’ 라고 인사를 한다.

② 식사중

- 알맞은 화제를 선택하여 조용히 이야기를 나누며, 즐거운 마음으로 먹는다.
- 식사도중 반찬 투정을 부리거나 화를 내는 일이 없도록 한다.
- 식사중 옆사람에게 불쾌감을 주지 않도록 한다.
<예> 식사할 때 기침이 나면 입을 가리고 얼굴을 돌려 살짝 한다.
- 식사중 옆사람에게 불쾌감을 주지 않도록 한다.
<예> 식사할 때 기침이 나면 입을 가리고 얼굴을 돌려 살짝 한다.
- 식사중 반찬을 뒤적이거나 흘리는 일이 없도록 한 손가락씩 먹을 양만큼 떠서 먹는다.
- 반찬을 손으로 집어 먹지 않는다.
- 여럿이 함께 식사를 할 때에는 자기가 먹을 양만큼 덜어서 먹도록 한다.
- 수저에 밥을 붙여 반찬을 집거나 국을 떠먹지 않으며 오래 빨지 않도록 한다.
- 입안의 음식은 알맞은 양으로 남에게 보이지 않게 먹는다.
- 밥그릇 굵은 소리나 음식을 씹을 때, 또는 ‘후루후룩’ 국물 마시는 소리 등은 내지 않도록 한다
- 식사중 음식물에서 먹지 못할 것(머리카락, 돌 등)을 발견했을 때에는 옆 사람이 눈치채지 않도록 휴지나 손수건에 빨아서 상 밑에 두었다가 나중에 버린다.
- 손가락과 젓가락의 바른 사용법을 알고 사용한다.
- 수저를 함께 쥐고 식사하지 않도록 한다.
- 밥은 손가락을 사용해서 먹도록 한다.
- 반찬을 치아로 자르거나, 이것저것 집었다 놓는 일은 하지 않는다.

③ 식사후

- 어른과 함께 식사를 할 때에는 먼저 식사가 끝났다고 자리를 떠나지 않도록 한다.
- 어른보다 먼저 식사가 끝나면 수저를 밥그릇 위에 올려 놓았다가 어른의 식사가 끝난 후에 상위에 내려 놓는다.
- 식사가 끝나면 식판(그릇), 수저 등을 가지런히 잘 정돈하고, 다른 사람이 끝날 때까지 조용히 기다린다.
- 식사가 끝난 후 의자를 밀어 넣는다.
- 식사후 물은 알맞은 양을 컵(그릇)에 받아 마신다.
- 식사후 입주위를 손으로 닦지 않는다.

④ 식사습관

- 먼저 식사전에 국이나 물을 한순갈 떠 먹고 음식을 먹는다.
- 너무 짜거나 달고 맵게 먹지 않는다.
- 자기가 좋아하는 음식만 골라 먹지 않는다.(편식하지 않기)
- 음식을 너무 빨리 먹지 않고, 알맞은 속도로 꼭꼭 씹어 먹는다.

⑤ 위생관리

- 식당에 들어서기 전에 옷의 먼지를 털다.
- 식사전에는 반드시 손을 씻는다.(손바닥, 손등, 손가락, 손목까지 깨끗이 씻도록 한다.)
- 식사후에는 주변을 깨끗이 정리한다.
<예> 의자는 밀어넣고, 흘린 음식이 있으면 줍기.
- 식사후에는 반드시 칫솔질을 한다.
- 음식찌꺼기를 함부로 버리지 않는다.
- 식사가 끝나면 식판에 남은 음식물을 밖으로 흐르지 않게 모아 버린다.
- 남은 음식은 잔반통 밖에 흘리지 않게 버리도록 한다.(음식 찌꺼기로 인한 자원의 낭비와 환경오염을 감소시키기 위한 방법에 대하여 생각을 하도록 한다.)
- 음식물을 통해 전염되는 질병(식중독 등)의 유형과 예방법에 대하여 알도록 한다.
- 불량 식품 또는 상한 식품은 먹지 않도록 한다.
- 과일, 채소류 등은 농약, 기생충란 등이 묻어 있으므로 깨끗이 씻은 후 먹는다.
- 급식 도우미는 배식 하러 가기 전에 옷의 먼지를 털고, 손을 씻은 후 앞치마를 두르고 머리에 수건을 쓴다.

4) 영양교육의 필요성

학교 급식을 통하여 청소년의 성장 발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다.

그러므로 효율적인 학교급식을 위해서는 단순히 식사제공 역할만이 아니라 영양 교육을

함께 실시하는 것이 중요하다.

5) 영양교육의 방법

- ①. 영양교육방법 : 유인물을 통한 영양교육 - 식품과 영양 및 식사예절 관련 교육
학생 대상 - 교실편지, 방송교육, 유인물, 상담 활동
학부모 대상 - 급식소식지, 홈페이지(급식코너)
교직원 대상 - 직원조회, 직원연수, 교직원 전체 인터넷 교육

②. 영양 교육 연간 추진 계획

순	주요 사업	목표	시기	대상	담당
1	·학부모 급식모니터 운영	주1회	연중	학부모	영양
2	·급식소위원회 운영	발생시	연중	급식소위원회	영양
3	·영양교육 실시	월1회	연중	1~3학년	영양
4	·영양상담실 운영	월1회	연중	비만등 학생	영양
5	·홈페이지(급식코너) 운영	매일	연중	전학년, 학부모	영양
6	·학교급식 설문조사	년2회	8.12월	1,2,3학년 2개반씩	영양
7	·급식소식지 발송	매월	연중	전학년, 학부모	영양

▶ 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육

매일 학교급식으로 제공되는 급식사진과 교육자료를 게재하며 학부모와 학생을 교육한다.

- 급식소식지 파일로
- 급식개선사례
- 영양교육자료
- 급식홍보물 등

□ 안건 9. 영양상담 계획 및 실시

1. 사이버 영양상담

- 1) 대상 -전체 학생 및 학부모, 교직원
- 2) 방법 - 학교홈페이지 “영양상담 코너”를 활용
- 3) 기능 - 개별 영양상담
각종 영양 정보제공

2. 영양상담실 운영

- 1) 대상 -비만, 저체중, 편식 학생 등
- 2) 장소 - 영양사 사무실

3) 대상자 선정 방법

- 상담실 희망 신청서 가정으로 송부 후 취합 또는 담임교사 추천으로 한다.

3. 운영방침

- 1) 학생 스스로 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 지원 한다
- 2) 개별 및 집단 상담 병행 운영 한다
- 3) 담임, 보건교사와 연계하여 운영 한다
- 4) 학부모와 연계하여 가족의 식습관 및 행동변화 유도 한다
- 5) 학교의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모 대상 식생활 개선 교육 병행 실시 한다.

□ 안건 10. 학교급식소위원회 구성 및 운영에 관한 사항

1. 목적

각 학교 학교운영위원회에 학교급식소위원회의 설치·운영하여 필요한 사항을 홍보하여 학교급식의 질 향상 도모.

2. 구성

- 1) 위원회는 위원장, 부위원장 각1인을 포함한 (5)인 이내로 구성한다.
- 2) 위원회의 위원장은 학교운영위원회 위원이어야 하며, 학교운영위원회 위원 중에서 호선한다.
- 3) 위원은 다음 각 호의 자중에서 학교운영위원장이 위촉한다.
단, 학부모위원이 과반수를 넘어야 한다.
① 교직원(2)명 ② 학부모(5)명
③ 학교운영위원회 위원(2)명 ④ 학생대표 (1)명

3. 활동

- 1) 학교급식 식재료 검수, 조리과정 등 위생점검
- 2) 업체 선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시 및 현장방문
- 3) 학교급식개선에 관한 활동
- 4) 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

□ 안건 11. 급식비 징수 및 환불규정

제1조 (목적) 다수의 학생 및 교직원의 급식비를 징수함에 있어 전입, 전출, 장기결석의 문제로 여러 가지 어려움이 있어 몇가지 내규를 만들어 징수 및 환불을 용이하게 하기 함이다.

제2조 (대상) 완산고등학교 학생 및 교직원을 대상으로 한다.

제3조 (급식비 징수) 학생 및 교직원 급식비는 매 1개월 단위로 선징수한다. (단, 급식일수 및 회계업무 특성에 따라 7,8월 및 12, 2월은 1개월 단위로 할 수 있다.)

제4조 (전입학생의 급식비 징수) 전입학생의 급식비는 전입한 당일부터 계산하여 징수한다.

제5조 (전출학생의 급식비 환불) 전출 학생에 대하여 전출일까지의 급식비를 제외한 잔액을 환불한다.

제6조 (급식비 징수 및 환불) 담임의 확인서를 받은 후 장기결석 일수만큼 감액 후 환불 조치한다. 단. 병원 진료로 인한 3일 이상의 단기결석의 경우에는 담임의 확인서를 받은 후 급식비를 환불한다. (장기결석: 5일 이상/ 교직원 장기출장 : 5일 이상)

제7조 (불납결손) 학생이 재적 및 상급학교의 진학 등으로 수납이 곤란할 경우 학교장의 판단 하에 불납결손 처리할 수 있다.

본 규정은 2016년 3월부터 시행한다.