

# 2021학년도 학교급식 운영계획서

예체환경부

## 1 학교급식 개요

### 1. 학교현황

#### 가. 학생수 현황

성 별		학 년	1	2	3	계
학 급 수			16	15	8	39
학 생 수	남		240	182	133	555
	여		237	261	108	606
	계		477	443	241	1,161

#### 나. 교직원 현황

구분	교 원				일반직 지방공무원				교육공무직원					합계
	교장	교감	교사	소계	행정실장	행정주무관	시설주무관	소계	행정실무사	조리사	조리실무사	기타	소계	
인원	1	1	70	72	1	2	1	4	3	1	9	2	15	91

### 2. 급식 현황

#### 가. 급식인원

급 식 대 상	전교생(1-3학년), 교직원
급 식 인 원	1,252명(학생: 1,161명, 교직원:91명 )
급 식 일 수	약 185일 정도
급식관련직원	영양교사 1명, 조리사1명, 조리실무사 9명
급 식 방 법	직영급식-식당배식

나. 최초 급식시작 : 2019년 9월 2일(위탁급식-도시락)

다. 급식 운영방식 : 직영급식(2019년 11월 4일 이후)

라. 급식 형태 : 단독조리

마. 배식 방법 : 식당배식

바. 음용수 및 조리용수 : 상수도

사. 연료 : 도시가스

### 1. 기본방향

- 가. 학교급식 운영의 내실화를 통하여 학교 급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 학생들의 건강하고 즐거운 학교생활 지원
- 나. 교육적 효과를 제고할 수 있는 학교급식 운영으로 학생 개개인이 바른 생활 태도를 갖고 건강하게 자랄 수 있도록 올바른 자기 식생활관리 능력 배양
- 다. 학부모 참여 기회 확대 등 수요자 중심의 학교급식 운영과 급식 학교에 대한 지도·감독 강화로 학교급식에 대한 만족도 및 사회적 인식 제고

### 2. 운영방침

- 가. 학교급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리를 내실화 한다.
- 나. 학부모 참여 확대로 급식의 질 향상과 급식이용자의 만족도를 제고한다.
- 다. 학교 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동을 강화한다.
- 라. HACCP 개념의 『학교급식 위생관리시스템』적용의 내실화로 위생관리 능력 배양한다.
- 마. 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 편식교정 등 바람직한 식생활습관 형성으로 평생건강의 기틀 마련에 기여한다.
- 바. 과학적이고 건강지향적인 영양관리로 학생의 건강증진 및 자기건강관리 및 올바른 식사선택능력을 배양한다.
- 사. 위생적으로 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용으로 급식의 질을 향상한다.
- 아. 수요자인 학생과 학부모의 만족도 제고와 농어촌경제 활성화에 기여한다.
- 자. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 차. 전교직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
- 카. 급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.
- 타. 학교급식은 급식 종사원의 안전, 위생관리 및 경제성에 유의한다.
- 파. 급식만족도 조사를 통하여 피급식자의 만족도와 기호도를 파악함으로써 급식의 방향을 설정하는데 참고한다.

### 3. 급식운영계획

#### 가. 연간급식계획

급식대상	인원	주당 급식일수	연급식일	비고
전교생, 교직원	1,252	5일	185일	학사일정에 따라 변동 될 수 있음

#### 나. 월별급식계획

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	계
급식예정일수	22	22	17	20	11	5	17	21	21	22	7	185일

다. 2020학년도 급식비 책정

구 분		산 출 내 역				비고
		식품비(65%)	운영비(6%)	인건비(29%)	계	
2021학년도	학생	2,944원	272원	1,314원	<b>4,530원</b>	※무상급식비 단가적용
	교직원	3,198원	295원	1,427원	<b>4,920원</b>	

□ 교직원 급식비는 교육지원청의 지침에 따라 친환경 등 우수농산물 1인 1식 차액지원 기준단가가 조정 될 경우 변경될 수 있음 (교직원 급식비 = 학생급식비 + 농산물/쌀 보조금 + 원단위 올림)  
□ 식품비, 운영비, 인건비는 예산(안)에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산시 부족한 부분은 전환하여 사용함.

라. 일일급식일정 및 급식운영계획

구분	시간	내 용	담당
준비 단계	08:00 ~09:30	.조리기구 점검 .당일 급식 물품 수령 및 검수 .개인위생 관리(조리원 건강상태 확인) .식단내용 및 조리 방법 지시 .조리실무사 출근 후 위생지도(손소독, 위생복 착용) .조리 준비작업(창고에서 물품 인수)	조리사 영양교사, 조리사, 학부모요원 영양교사 영양교사 영양교사, 조리사 영양교사, 조리사, 조리실무사
조리 단계	09:30 ~12:10	.작업분담 및 조리 .검식 .보존식 준비	조리사, 조리실무사 영양교사 조리사, 담당조리실무사
배식준비	12:10~12:40	.급식품 배분 .식당배식 준비	조리사, 조리실무사
배식 단계	12:40 ~13:30	.배식 .급식지도	조리사, 조리실무사 영양교사
운반 및 세척·소독 단계	13:30 ~15:50	.조리기구 급식기구 세척 및 소독 .조리실 내, 외부 청소 실시 .잔반처리 하기	조리사, 조리실무사
정리 단계	15:50 ~16:00	.조리실 내,외부 정리 정돈 .조리작업 반성 및 평가 .일일 위생 실태 점검	조리실무사 영양교사, 조리사 영양교사, 조리사

4. 영양 및 식재료관리

가. 본교 1인 1식 영양기준량

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (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
745.74	19.06	167.34	232.31	0.31	0.37	0.38	0.44	23.52	30.25	253.17	310.63	3.83	5.02	1022.00	

산정방법: 2021학년도 예정 급식인원수(남·여 학생수와 교직원수)를 기준으로 산출.

## 나. 식단 계획

### 1) 식단작성의 기본 방침

가) 학교급식 시행규칙 제5조에 따른 영양기준량을 준수

나) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

- 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물: 단백질: 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.

- 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.

- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

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

라) 가정에서 결핍되기 쉬운 영양보충을 위하여 식단을 다양하게 작성

마) 학생의 기호도를 최대한 반영하여 다양한 조리방법을 활용할 것

바) 전통 식문화의 계승·발전을 고려할 것

사) 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것

아) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것

### 2) 저염식(나트륨 줄이기) 제공 계획

가) 조리 시 조미료류 계량 실천

- 조미료류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량한 후, NEIS 급식시스템 '내요리'에 소금 양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용.

- '조리작업 지시서'에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사원은 계량 사용하고, 변경 시 표시하도록 교육

나) 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

- 식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.7% 이하로 지속적 제공

- 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록

- 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리실무사를 대상으로 국 염도 측정 관련 교육을 실시

다) 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기

- 학교에서는 나트륨 저감화를 위해 가공식품 이용횟수를 줄이고 가공되지 않은 어육류를 많이 사용

라) 조리실무사·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 나트륨 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시

- 교사들에게 나트륨 저감화 관련 정보제공 및 홍보를 위해 학교 홈페이지, 교실편지, 메시지 팝업, 직원연수 등을 이용하여 적극 활용

- 학교급식 나트륨 줄이기 사업을 학부모에게 적극 홍보

- 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용하여 적극 홍보

- 학생들에게 '저 나트륨'관련 식생활 교육 실시

3) 학교급식 당(단순당류) 줄이기 계획

가) 조리 시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기

- 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기
- NEIS 급식시스템 '내요리'에 설탕 및 물엿의 양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리종사원 교육

나) 급식 보조식 제공시 단순당류 함유율이 높은 가공품 사용 줄이기

- '고열량저영양식품' 사용 금지
- 보조식으로 과일제공
- 액상과당 미첨가 제품 사용
- 음료 사용시 설탕함유량이 적고 천연과즙이 많이 들은 제품 선택

다) 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 단순당류 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시 및 급식소식지 발송
- 학생들에게 '당 줄이기'관련 식생활 교육 실시

4) 식단작성 과정

과 정	내 용
학생의 기호도 조사	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 설문지를 통한 기호도 조사 및 편식학생조사</li> <li>◦ 점심 지도를 통하여 조사</li> </ul>
식 품 선 택	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 계절식품</li> <li>◦ 영양권장량과 학생 기호도 고려</li> <li>◦ 경제적 조리 시간</li> </ul>
기본식단카드작성	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 다양한 식단</li> </ul>
월간식단표작성	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 기본식단카드에 의한 식단 작성</li> <li>◦ 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려</li> </ul>

다. 식재료 사용 관련 계획

1) 식재료의 품질기준

- 학교급식법 제16조 및 학교급식법시행규칙의 식재료의 품질관리 기준을 준수한다.
- 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 가격 차이가 많거나 수급사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있다.

구 분	식재료 사용기준안	비고
쌀	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국내에서 생산된 친환경쌀 사용</li> <li>○ 수확연도로부터 1년 이내의 것 사용</li> <li>※ 시흥시 햇토미(인증쌀) 공급</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 제품</li> <li>○ G마크농산물 및 친환경 제품 사용(저농약, 무농약, 유기농인증 표시제품)</li> <li>- 잡곡류 전체(잡쌀, 현미, 보리 등), 과일일부(사과, 배, 토마토 등), 야채류일부(오이, 당근, 마늘, 쑥갓, 양배추, 양상추, 적채, 브로콜리, 콩나물, 대파, 치커리, 깻잎, 부추, 상추, 무, 근대, 아욱, 무 등)</li> <li>○ 국내산 상품 기준 - 마늘(국산), 도라지(국산), 콩나물(국산) 등</li> <li>○ 계절적으로 국내산 수급이 안 되는 경우, 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 극소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용</li> <li>- 예: 오렌지, 키위, 바나나, 레몬, 계피, 아몬드, 호두, 건포도, 정향, 팔각, 후추 등</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기

구 분	식재료 사용기준안	비고
공산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유통기한 표시된 것(또는 제조일자)으로 유통기한 이내의 규격제품</li> <li>○ 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예:두부(국산콩 100%),고추가루(국산),참깨(국산),참기름(국산),밀가루(우리밀국산),감자전분(국산) 등</li> </ul> </li> <li>○ 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료인 제품을 사용할 경우 우수제품으로 선택 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예) 토마토케첩,칠리소스,토마토페이스트,파인애플통조림,우스터소스,두반장소스,스파게티,마카로니,파마산치즈 등</li> </ul> </li> <li>○ 공산품 중 일부 가공식품 시흥시 학교급식 공동구매 사업 참여를 통해 차액 지원 받음</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 모든 품목 HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 쇠고기 : 한우, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육</li> <li>○ 돼지고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육</li> <li>○ 닭고기 및 달걀 : 1등급 판정제품</li> <li>○ 오리고기 : 국내산 친환경(무항생제) 제품</li> </ul>	등급판정확인서, 도축검사증명서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 모든 품목 HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국내산 상품(냉장 또는 냉동)</li> <li>○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산사용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예:가자미살,낙지채,쭈꾸미채,임연수살,각테일새우,냉동낙지,동태,명엽채,쥐포,코다리살,갑오징어 등</li> </ul> </li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국산 재료 사용하여 제조한 김치</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기

## 2) 완제품 사용 규격

▣ 학생에게 제공하는 급식품은 본교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나 학교에서 직접 조리가 어려운 식품이나 기타 사정으로 조리가 어려운 경우에는 아래 품목을 완제품으로 제공할 수 있다.

- ① 김치 및 절임류
- ② 장류(고추장, 된장, 간장) 및 젓갈류
- ③ 우유 및 유제품, 주스류
- ④ 떡류 및 빵, 과자류, 한과류, 청과류(과일류)
- ⑤ 각종 통조림류, 병조림류, 조미김, 어육가공품, 짬, 소스류
- ⑥ 반조리식품 및 가공식품등의 냉동식품(냉동도너츠, 핫도그, 생지, 냉동만두, 면류 등)

## 5. 위생관리

### 가. 기본방침

- 1) 학교 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화
- 2) 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 적용의 내실화 등 체계적 관리체제 구축으로 학교단위 자주위생관리 능력 배양
- 3) 학교급식의 위생·안전관리에서 학교급식은 식단 작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저

나. HACCP팀 구성

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식등의 전 과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영한다.

1) HACCP팀 조직도



2) 팀원별 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학교장	· HACCP 계획수립·조정
팀 원	영양교사	· HACCP 실무계획 작성 · 조리원, 식재료, 시설·설비 등 위생총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련실시 · HACCP 기록유지·보관 및 외부 감사에의 대응 · 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	행정실장	· 행정·재정적 지원
	조리(실무)사	· 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함. · 실무종사자로서 HACCP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리종사원 중 조장에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조장 부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.
- 인수·인계 내용.
  - 담당직무(조리·위생관리 담당업무, 시설안전관리)
  - CCP기록 및 확인에 대한 사항
  - 인계시점의 미결업무

4) HACCP팀 회의 기능

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입 운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전 방안 모색
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영

5) CCP 기록지 작성요령 및 전담자 지정

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단검토	미생물의 생존 및 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제</li> <li>공정별 CCP 확인</li> </ul>	식단	식단검토	식단작성, 변경 시	영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>식단 변경</li> <li>조리법 변경</li> </ul>
CCP1. 검수	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지</li> <li>품질은 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수</li> </ul>	식재료	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도측정</li> <li>관능검사</li> </ul>	검수 시	검수자	<ul style="list-style-type: none"> <li>반품 및 교환</li> <li>식재료 부적합 확인서 발급</li> </ul>
CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>장소 구분(전처리실, 조리실)</li> <li>도구 구분(식재료 및 조리 전·후)</li> </ul>	구분여부	육안관찰	해당 공정시	영양교사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>장소 변경</li> <li>도구 변경</li> <li>재기열 혹은 폐기</li> </ul>
	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>소독제 유효염소농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수</li> <li>식품 중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상</li> </ul>	채소·과일	소독제 희석농도 확인 (Test paper, 농도 측정기)	채소 및 과일 소독 시	영양교사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>소독제 희석농도 조정</li> </ul>
CCP2A. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품 중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상</li> </ul>	가열조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>계속 가열</li> </ul>
			가열조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>계속 가열</li> </ul>
CCP3A. 조리완료 및 배식 (단독조리:식당 배식)	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>조리 후 2시간 내 배식 완료(혼합 시작 후 2시간 이내 배식)</li> </ul>	열장 음식	시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>공정관리</li> <li>음식교체</li> <li>식당 공간 확보</li> </ul>
CP1. 냉장·냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>냉장고(실) : 5℃ 이하</li> <li>냉동고(실) : -18℃ 이하</li> </ul>	냉장·냉동고(실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도 보정</li> <li>고장시 수리</li> <li>식품 이동 혹은 폐기</li> </ul>
CP2A. 식품접촉표면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> <li>식판 표면 71℃ 이상</li> <li>소독시 소독제 용법·용량 준수</li> <li>식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출</li> </ul>	식기소독고/ 소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>식기소독고 온도 및 시간 조정</li> <li>소독제 농도조정 및 재 세척</li> </ul>

6) 조리종사원의 HACCP교육, 위생교육

- 교육 및 평가

㉠ 정기교육 - 월 1회

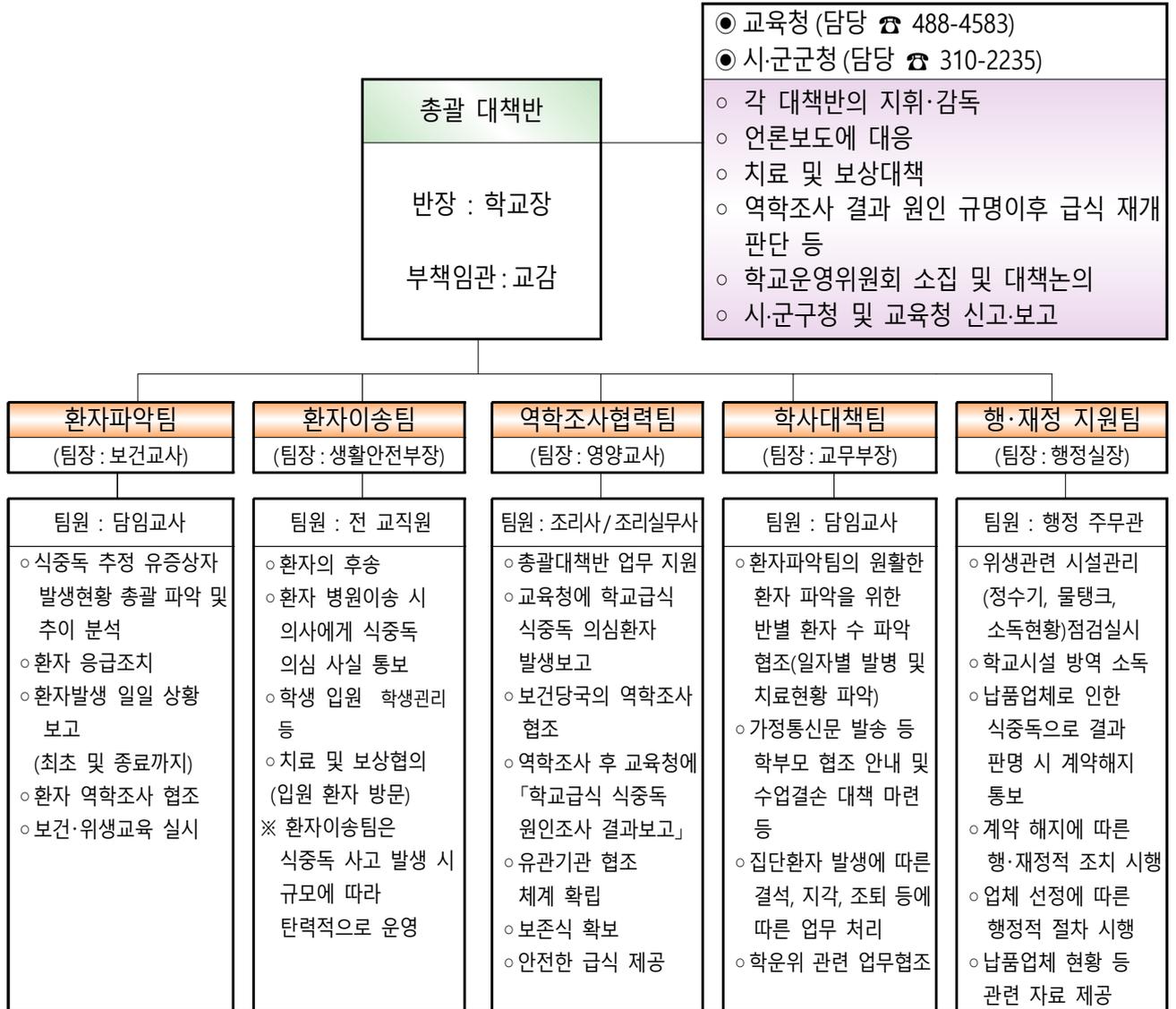
㉡ 수시교육 - 매일 조회 및 종례 시

-교육장소 : 급식소 휴게실

월별	위생교육	HACCP교육	비고
1,2	개학 전 위생관리 코로나19 위생관리 (개인 위생관리 포함)	CCP 변경 사항	
3	식중독의 이해 및 예방	HACCP의 이해	
4	학교급식 청소계획 및 실행	CCP기록지 작성요령	
5	식재료 위생관리	식단검토	
6	작업위생관리 1	CCP1. 검수	
7	작업위생관리 2	CCP2. 식품취급 및 조리	
8	개학 전 위생관리 (개인 위생관리 포함)	CCP3. 조리완료 및 배식	
9	노로바이러스 예방관리	CP1. 냉장·냉동고 관리	
10	배식 및 보존식 관리	CP2. 식품접촉표면 세척 및 소독	
11	올바른 세척·소독관리		
12	급식소 환경위생관리 (음식물 쓰레기 관리 포함)	2021학년도 본교 HACCP 관리 평가	

다. 식중독비상대책반 구성

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 비상대책반'을 구성. 훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다. 대책반의 조직과 분담업무는 다음과 같다.



※ 학교 실정에 따라 업무분장 변경 가능

▣ 역학조사 시 역할분담

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	▶ 설사환자 파악 및 역학조사 협조 ▶ 보건교육 실시 등
	보건교사	▶ 설사환자 모니터자료 취합, 정리, 분석 ▶ 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석 ▶ 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	▶ 보존식 확보 ▶ 안전한 급식 및 식수제공 등
교 육 청		▶ 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		▶ 역학조사 및 가검물 채취 ▶ 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시·군·구청의 식품위생관련부서		▶ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 ▶ 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

라. 청소계획

1) 주기별 청소계획

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 급식기기 및 배식 기구류(배식차, 작업대, 다단식선반, 취사기, 국솥, 부침기, 가스렌지, 주걱, 국자, 집게, 수저, 도마 등)</li> <li>· 다용도 믹서기, 식료품절단기, 식기세척기</li> <li>· 바닥 및 배수구, 트랜치, 찌꺼기 걸름망</li> <li>· 식품보관실 및 화장실, 신발장, 승강기</li> </ul>	*당번 -창문열기 -소독판 비치 -점심때 부족분 확인 -하루책임, 뒷마무리
주 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 배기후드, 닥트 청소, 유리창 및 창 방충망 청소</li> <li>· 각종 기기류 (냉장고, 전기소독고, 칼도마소독고 등)</li> <li>· 승강기, 출입문 및 방충망 청소</li> <li>· 조명.환기설비 유리창 청소 및 방충망 청소</li> </ul>	매주 금요일 매주 금요일 매주 금요일 매주 금요일
월 별	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품보관실, 보일러실</li> <li>※ 소독, 청소시 가스배관 및 밸브 부분 유의 점검 후 청소</li> </ul>	쌀 입고전(1회 이상)
연 간	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 개학 및 방학 대비 대청소</li> <li>· 천정, 후드청소</li> <li>· 식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)</li> <li>· 위생 관련 시설.설비.기기 점검 및 보수</li> </ul>	년1회(월) 년1회 (12월-외부업체용역) 년1회(방학중) 년1회(방학중)

2) 청소방법 및 시기

청소내역	청소방법	주기
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 세제와 기름때제거제를 사용하여 세척용 수세미로 골고루 닦아준다.</li> <li>◦ 깨끗한 물로 행귀 물기를 제거한 후 작업대와 세정대 등은 용도에 맞게 알콜 소독액을 분무한다.</li> <li>◦ 세척한 도마는 소독조에서 담귀 소독 후 꺼내 물기제거 후 자외선 소독고에 넣는다.</li> <li>◦ 배식기구도 물기제거 후 소독고에 넣고 온도 90°C이상에서 타이머를 3~4시간정도 맞추어 완전건조 시킨다.</li> </ul>	일 1회이상 필요시
배수로 배수로덮개 그리스트랩	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 식기세척작업이 끝나면 배수구 덮개를 들어내어 배수로와 그리스트랩의 찌꺼기를 제거한다.</li> <li>◦ 배수구덮개는 세제와 청소용 수세미로 앞뒷면을 닦고 깨끗한 물로 씻어 내린다.</li> <li>◦ 배수로와 그리스트랩도 희석된 세제로 솔과 청소용 수세미를 사용하여 깨끗하게 닦는다.</li> <li>◦ 깨끗한 물로 씻어 내린 후 물이 배수로에서 모두 빠지면 용도에 맞게 "기구 등의 살균소독제"를 사용한다.</li> </ul>	일 1회
조리실 바닥	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 청소를 시작하기 전에 청소될 부분을 정돈한다.</li> <li>◦ 빗자루로 바닥의 쓰레기를 제거하여 쓰레기통에 넣는다.</li> <li>◦ 세제는 바닥에 뿌리지 말고 용기에 적당량을 물에 희석 하여 청소용 수세미나 마포로 바닥과 틈새를 문지른다.</li> <li>◦ 바닥은 호스로 물 뿌리는 것을 금지하며 용기에 물을 받아 세척액을 제거한 후 스퀴지로 물기를 제거한다.</li> <li>◦ 용도에 맞는 "기구 등의 살균소독제"를 사용한다.</li> </ul>	일 1회

청소내역	청소방법	주기
행주/수세미	◦ 열탕소독 후 일광건조 시키거나 각각의 소독고에 넣는다.	일 1회
고무장갑	◦ 소독액에 30분 이상 담귀 충분히 소독한 후 고무장갑 소독고에 보관 한다.	일 1회
신발장, 출입구 및 쓰레기통 주변	◦ 물청소, 빗질 후에 소독액을 분사하여 청결을 유지한다.	일 1회/ 필요시
화장실	◦ 배수구에서 찌꺼기와 쓰레기통을 비운다. ◦ 수도꼭지, 바닥 및 변기는 중성세척제로 수세미나 변기솔로 가볍게 닦는다. ◦ 깨끗한 물을 모든 표면에 뿌려 세척액을 제거한다. ◦ 바닥건조 후 소독액을 뿌린다.	일 1회/ 필요시
야채 절단기 다믹서	◦ 전원을 차단한다. ◦ 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ◦ 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 헹궈낸다. ◦ '기구 등의 살균소독제'로 소독한 후 자연건조	일 1회
식기세척기	◦ 전원 및 스팀밸브를 차단한다. ◦ 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ◦ 세척기 내,외부를 호스를 이용하여 청소한다. ◦ 커튼은 '기구 등의 살균소독제'로 소독한 후 건조하여 부착	일 1회
승강기	◦ 도어를 고정 한다. ◦ 물에 적신 청소용 수건으로 닦고 벽, 바닥 등의 얼룩들은 희석된 세척액으로 수세미를 사용하여 가볍게 닦아낸다. ◦ 세척액을 헹군 후 깨끗한 마른 수건으로 물기를 제거 한다. ◦ 대청소시 승강기 복도쪽 문앞과 바닥면까지 청소한다.	일 1회/ 2개월마다 (급식없는날 대청소)
배기후드	◦ 청소를 하기 전 후드 아래쪽 조리기구들을 비닐로 덮어 둔다. ◦ 표면에 기름때 제거용 세제를 분무한 후 약 5분이 지난 후 닦아낸다. ◦ 물에 적신 청소용 수건으로 세척제를 닦아낸다. ◦ 세척액을 적신 수세미로 잘 지워지지 않는 얼룩들을 제거한다. ◦ 세척액을 헹군 후 깨끗한 마른 수건으로 물기를 제거 한다.	조리작업 시/ 매주금요일
식품보관실, 선반	◦ 정리정돈, 거미줄 수시제거, 바닥청소 한다. ◦ 대청소: 선반, 쌀 받침대, 벽면	일 1회/ 월1회 (쌀입고전)
천정히터 벽 환풍기	◦ 먼저 거미줄과 먼지를 제거한다. ◦ 히터는 물에 적신 청소용 수건으로 닦고 타일 벽의 얼룩들은 희석된 세척액으로 수세미를 사용하여 가볍게 닦아낸다. ※특별지시 : 작업 전에 전기콘센트가 닫혀 있는지 확인하고 물이 들어가지 않도록 주의	격주금요일
에어커튼 선풍기 에어컨	◦ 전원을 차단한다. ◦ 모두 분해하여 세제로 닦을 수 있는 부분은 세제로 나머지는 먼지제거 후 청소용 수건으로 닦아낸다.	격주금요일

청소내역	청소방법	주기
유리창 / 방충망	◦ 실내외 모두 중성세제로 닦아낸 후 물기를 제거한다.	격주금요일
보일러실	◦ 정리정돈, 거미줄 수시제거, 바닥 청소한다.	수시/월1회 (마지막주금요일)
천장	◦ 거미줄과 먼지를 제거한다.	월1회 (마지막주금요일)
조리원 장화	◦ 수시로 닦아 청결을 유지 ◦ 중성세제로 세척 건조	수시/월1회 (마지막주금요일)

## 6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2021학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (명)	조리종사원			재원별 구분			비고
	조리사	조리실무사	계	교특부담	무상급식비 (교직원급식비포함)	계	
1,252명	1명	9명	10명	1명	9명	10명	

### 가. 목적

학교급식을 실시함에 있어 조리종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생·안전 문제에 대응하고, 조리종사원의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지 면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다

나. 운영방법 : 조리종사원 부재시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2021년 03월 01일 ~ 2022년 02월 28일

라. 운영경비 : 정부노임기준 - 최저임금에 준하여 적용

(2021 교육공무직원 처후개선 및 고용안정 계획 금액에 따라 적용)

## 3 식생활 교육 계획

### 1. 학생 식생활 교육

#### 식생활 교육의 목적 및 필요성

학교급식을 통하여 성장기 청소년들의 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 영양교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

#### 가. 교육목표

- 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 학생 평생 건강 기틀을 마련한다.
- 2) 식품안전 및 영양·식생활 교육을 실시하여 학생들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 건전한 식문화를 확산한다.
- 3) 학생들이 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양 관련 질병을 예방한다.

나. 교육내용

- 1) 우리 식문화
  - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용
  - 편식
  - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
  - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
  - 식품군(식품구성안)과 그 역할
- 4) 바른 식생활 실천에 관한 내용
  - 바른 식습관 형성 (규칙적인 식사, 바른 식사 자세)
  - 위생관리 습관

다. 교육방법

- 1) 영양관리, 영양상담을 통한 교육
- 2) 가정통신문을 통한 영양교육 실시  
:월 1회 이상 식단표, 영양교육자료, 급식홍보물을 홈페이지 게시
- 3) 식생활 개선 관련 교육과정에 포함되어 있는 교과내용 연계 지도
- 4) 급식시간 현장지도
  - 전 학년 매 급식 시간 현장지도(식사예절(배식지도), 식사위생(손씻기), 식품과 영양.편식, 음식물 쓰레기 줄이기, 기타 학급건의사항 수렴 등)
- 5) 담임교사 및 교직원, 학부모 학교급식관련 연수 (분기별)
  - 연수물을 통한 연수(업무관리 공람 및 홈페이지 게시)

내 용	시 기	방 법	비 고
학교식중독 예방과 위기대응 방안	1분기	유인물 게시판	변경가능
학교급식 알레르기 유발식품 표시제 안내	2분기	유인물 게시판	변경가능
음식물쓰레기 줄이기 안내	3분기	유인물 게시판	변경가능
나트륨, 당 섭취 줄이기 안내	4분기	유인물 게시판	변경가능

- 팝업을 이용하여 발송 교육

3. 음식물쓰레기 줄이기

가. 목표

- 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성
- 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양
- 1인 1일 평균 잔반량을 10%이상(1일 1인 20g 감량, 평균 20kg 목표) 감량 추진

나. 음식물쓰레기 줄이기를 위한 식단작성 원칙

- 주요 잔반발생 식단인 채소무침(생채, 숙채) 1인 배식량 조정
- 채소반찬 축소로 인한 부족한 영양소(VitB<sub>2</sub>, VitC 등)는 과일로 조정
- 학생들의 기피하는 채소반찬에 대한 식단 연구
- 음식물줄이기 관련 수업 및 홍보

다. 실천사항

1) 환경 관련 교육 강화

- ① 가정통신문, 학교홈페이지, 급식게시판을 이용한 환경 관련 교육을 실시한다.
- ② 올바른 식습관 형성 교육
- ③ 배식 시 먹을 의사 표현, 음식 골고루 먹기
- ④ 음식물의 소중함을 알리기- 음식 안 남기기

2) 음식물쓰레기 감량 배출

- ① 급식 인원에 알맞은 적정량의 식재료 구입, 조리, 배식
- ② 식단 개발, 조리 방법의 연구를 통한 학교 급식품의 질 향상
- ③ 음식물 쓰레기 발생량 수시 점검
- ④ 수분 최대한 제거 후 배출

3) 음식 안 남기기를 위한 활동

- ① 급식에 대한 기호도 조사 실시 및 결과 처리
- ② 매주 수요일을 그린데이(잔반 없는 날) 지정 운영
  - 운영방법 : 그린데이(잔반 없는 날)에는 학생들이 선호하는 식단을 위주로 짜되 한 가지 정도는 기피음식을 넣어 소량 배식하고, 꼭 먹어보는 것으로 한다.
- ③ 학생 추천식단 운영
  - 학생들을 급식운영에 참여시키며 소속감 및 책임감을 형성할 수 있게 매월 마지막 주 월요일을 학생추천식단으로 제공함

라. 기대 효과

학생들에게 균형된 영양을 공급하게 되어 건강의 발판을 마련하게 되고 올바른 식사습관을 길러주며, 잔반량이 줄어 식품비 절감 및 환경보호의 효과를 동시에 볼 수 있음

## 4. 당.나트륨 저감화 계획

가. 목적

우리나라 청소년들의 식품기호도와 식품섭취에 문제가 되고 있는 당, 나트륨 섭취 저감화를 실현하고 학교급식 대상 학생에 대한 바른 식습관 교육을 통하여 실현하고자 한다.

나. 운영방법

- 당.나트륨 섭취 저감화를 위한 표준식단, 좋은식단 꾸미기를 단계적으로 실시
- 홍보자료제작 배포
- 식단 조정 및 조리방법 개선
- 영양교육 실시

#### 다. 세부추진계획

##### 1) 저염식단 제공

- 당.나트륨 섭취 저감화를 위한 저염식단 제공
- 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화 노력
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한
- 불포화지방, 꿀, 천연조미료 등 대체 식재료 사용
- 가급적 우리농산물, 친환경 등 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용

##### 2) 홍보자료 배포

- 대상 : 학부모, 교사, 전교생
- 당.나트륨 섭취 저감화를 위한 가정통신문을 통한 교육실시
- 담임 및 교실지도를 통한 학생들의 간접교육
- 게시물제작

### 5. '생일축하의 날' 운영계획

#### 가. 목 적

학교급식이 한 끼의 식사 제공이 아니라 학교급식에서 추구하는 심신의 건전한 발달 및 협동, 질서, 공동체의식 등 민주 시민으로서의 자질과 덕성을 함양하고 수요자 중심의 학교급식이 되기 위해 학생들과 학교급식의 거리를 없애고 학생들에게 보다 따뜻한 공간으로서 급식이 자리매김 할 수 있는 연결 고리를 마련하고 함

#### 나. 세부 추진 계획

- 내 용 : 매월 1회를 '생일축하의 날'로 정하여 생일이 있는 학생들의 생일을 축하해 줌
- 시기 : 매월 첫째 급식일 급식시간 ( 학교교육계획에 따라 조정 가능 )
- 대상 : 전교생
- 방법
  - ① 생일상의 식단은 우리의 전통 생일 음식인 미역국을 준비하며, 그 외 생일 케이크, 과일, 떡 등 다양한 잔치음식으로 계절과 예산에 맞는 식단을 마련한다.
  - ② 생일축하 문구
  - ③ 방학(8월, 1월)중에 생일이 있는 학생은 그 전달(7월,12월)에 앞당겨 축하한다.

#### 다. 기대효과

- 학교급식에 대한 만족도와 관심을 높이고 학교급식이 수요자에게 한걸음 다가가는 계기 마련
- 학생들은 나의 존재에 대해 사랑하는 마음을 갖게 되고 서로에게 관심을 가질 수 있는 '인성교육의 장'으로서의 역할이 기대됨

### 6. 영양상담

#### 가. 목 적

영양상담이 필요한 비만·저체중·편식·알레르기가 심한 학생에게 건강한 학교생활을 할 수 있도록 하고 또한 학교급식 운영의 다양화로 수요자 중심의 급식만족도 제고

나. 사이버 영양상담

- 1) 운영방법 : 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구 시 사이버 영양상담 (상담자 요구 시 대면상담 병행)
- 2) 대상
  - 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생
  - 특정식품에 대한 알레르기가 있는 상담 희망 학생
- 3) 운영기간 : 연중운영

다. 기대효과

- 학부모와 연계한 상담으로 가족의 식습관 및 행동변화 유도
- 과체중 학생의 체중감량 및 건강증진에 도움

## 7. 교육급식부 구성·운영 활성화 계획

가. 목적

- 학생이 주체가 되는 학생중심의 행복 교육급식 문화 조성
- 학생이 참여하여 계획하고, 실천하는 자기주도적 건강관리 역량 강화
- 소통과 협력으로 교육공동체가 함께하는 교육급식 운영 기반 구축

나. 교육급식부의 역할 및 활동

- 교육급식운영 방안 논의
- 교육급식의 이해와 바른 식생활 실천을 위한 홍보활동
  - ※ 음식물쓰레기 줄이기 방안
  - ※ 우리학교급식 사진 홈페이지에 올리기(식단사진)
- 교육급식운영을 위한 질서 등 약속 만들기
  - ※ 배식도우미 위생복장 착용 등
- 교육급식운영 만족도 관련 의견 수렴 및 운영
- 교육급식운영 토론회 등 행사 계획 수립 및 운영
  - ※ 학생 희망식단 공모 방안 등
- 교육급식운영을 위한 교내 및 지역사회 봉사활동 참여
- 지역사회와 연계한 바른 먹거리문화 조성 등 홍보활동

다. 기대효과

- 학생이 스스로 참여하고 협력하여 학생이 만족하는 행복 교육급식 운영
- 건강한 식생활을 이해하고 실천하는 건강증진 생활문화 정착

## 4 수요자 만족도를 위한 활동계획

### 1. 학교급식소위원회 및 학부모 활동계획

#### 가. 학교급식소위원회 구성

- 1) 구성배경 - 학교급식 관리방향에 '학교급식 소위원회' 구성.운영 의무화되어 학교운영위원회의 학교급식에 관한 중요사항 심의와 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 '학교급식 소위원회'구성.운영하도록 함.
- 2) 구성 (학교급식소위원회 내부규정에 따름)
  - 학부모 중 학교급식에 관심 있는 자
  - 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
- 3) 역할
  - 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 사항에 대해 실무검토 후 안건 제출
  - 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시
- 4) 활동
  - 식재료 업체선정, 급식운영형태 결정에 앞서 업체현장의 비교평가
  - 식재료검수, 조리과정 등 점검
  - 급식비 책정, 급식예산.결산에 관하여 실무 검토
  - 학교급식 개선에 관한 활동
  - 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항 역할

#### 나. 학부모 급식참여

- 1) 목 적
  - 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대로 학교급식 운영관리의 내실화
  - 학교 급식품의 양질이 식재료 선정과 조달 과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질 향상과 급식이용자의 만족도 제고
- 2) 학부모 검수단 구성
  - 학부모 검수위원 : 학년초 반별 학부모 검수위원 위촉하여 주 1회 검수활동에 참여
  - 활동사항 : 학교급식 식재료 검수참여, 위생점검 활동 등
    - ① 검수일지 확인 및 기록 : 검수일지의 품목, 수량, 규격이 동일한지 확인하고, 일지에 납품된 식품의 온도, 유통기한, 제조일자, 포장단위나 형태, 용도에 맞는 크기나 등급 등을 기재
    - ② 식품의 판별법, 온도측정법, 유통기한의 확인방법에 의하여 식품의 품질(선도, 건조도, 색깔, 냄새 등 관능검사법)을 판정
    - ③ 검수활동 후 평가서 작성 (검수활동 시 급식실 내부 시설 위생상태 점검)
      - ※ 단순 검수활동 시 검수서에 확인란에 성명만 기재
- 3) 학교급식 모니터링
  - 학교급식의 운영과 위생관리 등을 공개하고 참여케 함으로써 신뢰받는 학교급식이 될 수 있도록 하고, 학부모의 의견을 수렴하여 급식운영에 반영하도록 하고자 함
  - 모니터요원 구성 및 운영방법 : 학기별 1회 이상 급식소위원회 위원 및 기타 모니터링을 원하는 학부모대상으로 실시하고, 모니터활동은 학기에 1회 또는 학교실정에 따라 가감 운영 함

- 활동내용

- ① 급식식단의 검토
- ② 식재료의 검수과정 참관
- ③ 조리과정의 참관 및 검식
- ④ 개인위생, 시설설비위생, 식재료위생관리 등 위생관리 실태 공동점검
- ⑤ 배식과정 참관과 참여
- ⑥ 급식관련 교육활동 참관
- ⑦ 기타 급식과 관련한 수용자의 의견 등

\* 코로나19 감염 확산 방지를 위하여 급식소위원회 및 검수, 모니터링 활동은 변동될 수 있습니다.(향후 교육청 지침에 의거하여 실시 예정)

## 2. 학교급식 설문조사(만족도·기호도)계획

- 가. 목적 : 학교급식 운영의 내실화를 위한 방안으로 급식만족도 및 기호도 조사를 실시하여, 급식운영에 반영
- 나. 실시 : 연 2회 실시 (매 학기말 실시 예정)
- 다. 대상 : 전학년
- 라. 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단 작성 및 급식운영에 반영함.