

2023학년도

학 교 급 식 운 영 계 획

정 왕 중 학 교

I 학교급식 개요

1. 학교급식의 목적 및 운영원칙

학교급식의 목적

- 성장기 학생들의 정상적인 신체발달과 활용에 필요한 영양을 제공
- 편식교정, 바른 식습관 지도 및 영양교육으로 식생활 습관 개선
- 공동체 의식 및 사회성 함양
- 국민 식생활 개선에 기여

학교급식의 운영원칙

- 학교급식은 점심급식이 원칙
- 학교급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 「학교급식의 영양관리기준」에 준하여 제공
- 학교급식에 관한 중요사항을 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 결정토록 함

가. 급식대상

학년	학생수			교직원
	남	여	합계	
1	128	100	228	60
2	97	106	203	
3	110	89	199	
계	335	295	630	690

2. 급식 현황

가. 급식인원(예상인원)

학 생	교직원	계
630	60	690

나. 최초 급식시작일 : 2002. 6. 10.

다. 급식 운영방식 : 직영급식

라. 급식 형태 : 단독조리

마. 배식 방법 : 식당배식

바. 음용수 및 조리용수 : 상수도

사. 연료 : 도시가스

아. 급식실 정화조 관련 설치 : 단독정화조

자. 급식관련 종사자 현황(명)

구 분	영양교사	조리사	조리실무사	합계	비고
인 원	1	1	6	8	학교급식기본방향근거

3. 급식설비 현황

가. 급식 시설 형태 : 2002년 신축 (2016년 급식실 현대화)

나. 급식실 현황

면 적(m ²)										구조
조리실	전처리실	세척실	식품 창고	소모품 창고	영 양 연구실	휴게실	덤웨이터	보일러실	계	
84.92	64.87	76.75	9.99	3.9	17.1	32.76 (19.62)	8.78	6.8	190	철근콘크리트 조리원휴게실 :19.62

II

학교급식 운영계획

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. 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.

나. 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.

다. 급식대상은 1~3학년 재학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.

라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 185회 이하로 학사일정에 맞춰 조정한다.

마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.

- 바. 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
- 사. 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.
- 아. 학교급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.

3. 급식운영계획

가. 연간급식계획(예상)

급식대상	인원	주급식실시일수	연급식일	비 고
전교생, 교직원 등	690명	5일	185일	

나. 월별급식일수계획

구 분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	계
급식예상일수	22	20	20	21	13	18	18	20	22	11	0	185

다. 2023학년도 학생 및 교직원 급식비

1) 학생급식비

구 분	식품비	운영비	인건비	계
2023학년도	3,740	380	별도분리지원	4,120원(학생700명이하)

2) 교직원 급식비 : 5,490원 (학생식품비, 운영비 평균단가 + 지자체지원금, 물가상승분 반영)

『학교급식 식재료 사용 및 지원에 관한 조례』에 의거 친환경일반미 지원과 식재료비 지원금을 추가 징수

교직원 급식비 : 학생식품비, 운영비 평균당가 + 지자체지원금, 물가상승분 반영

3) 급식비 면제대상자 선정

구 분	내 역	비 고
조리사 및 조리실무사 (*학교급식기본방향에 의거)	7식	* 보존식 - 식중독 등의 위생사고 발생 시 원인규명을 위해 -18℃이하 냉동고에 144시간동안 원료 및 음식을 보관하는 것
보존식	1식	

★학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의 후 급식비 면제 여부 결정 가능 [2023.학교급식 기본방향에 의거 추후 변경가능]

⇒ 2023. 2. 15.(수) 학교운영위원회 회의 결과 2023년 급식조리종사자 급식비 면제

4. 영양 및 식재료관리

가. 본교 1인 1식 영양기준량 (영양기준량산출기초참조)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B1)(mg)		리보플라빈 (비타민B2)(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
752.83	19.10	167.92	233.75	0.30	0.38	0.37	0.45	23.53	30.30	252.98	311.25	3.82	4.98	1026.09	1026.09

나. 식단 계획

- 1) 식단작성의 기본 방침(학교급식법 시행규칙 제5조 2항)
 - 전통 식문화의 계승.발전을 고려할 것
 - 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
 - 염분.유지류.단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
 - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
 - 다양한 조리방법을 활용할 것
- 2) 저염식(나트륨 줄이기) 제공 계획
 - ① 조리시 조미료류 계량 실천
 - 조미료류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량한 후, NEIS 급식시스템 '내요리'에 소금양을 입력하고 조리시 정확히 계량하여 사용하도록 교육
 - '조리작업 지시서'에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사원은 계량 사용하고, 변경 시 표시하도록 교육
 - ② 국 배식량을 줄이고, '국없는 날'운영
 - 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량 많은 국 배식량을 100ml 줄임.
 - **매주 수요일 일품요리 제공시 월 1회 '국없는 날'을 운영**
 - ③ 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천
 - **식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.6~0.8%로 제공될 수 있도록 노력**
 - 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록
 - 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리종사원을 대상으로 국 염도 측정 관련 교육을 실시
 - ④ 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기
 - 학교에서는 나트륨 저감화를 위해 가공식품 이용횟수를 줄이고 가공되지 않은 어육류를 많이 사용
 - ⑤ 조리종사원·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

- 학부모 시식회, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용

3) 학교급식 당(단순당류) 줄이기 계획

① 조리 시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기

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

② 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

③ 조리실무사·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 단순당류 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시 및 급식소식지 발송

4) 식단작성 과정

- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분한다.(월간)
- 영양권장량과 학생의 기호도를 반영한다.
- 식품군별 경제성과 지역성을 반영한다.

5. 위생관리

가. HACCP팀 구성

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식 등의 전 과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영

1) HACCP팀 조직도



2) 팀원별 담당업무

구 분		구 성 원	업 무
팀 장		학교장	. HACCP 업무 총괄
팀 원	실무책임자	영양교사	. HACCP 계획 수립 . 조리종사원, 식재료, 시설.설비 관리등 위생총괄 . 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 . HACCP 기록유지.보관 및 외부 감사에의 대응
	시설설비지원	행정실장	. 행.재정적 지원
	교육.홍보	담임 및 영양교사	. 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장작업	조리사	. CCP기록 참여 및 전반적인 관리 . 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인
		조리실무사	. 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함. . 실무종사자로서 CCP 기록 참여 . 위생개선에 대한 제안 . 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 참여

3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양(교)사의 부재 시 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재 시는 차 상위자 또는 동료가 업무를 대행
- 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 지원 강화
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석.검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다.
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영되도록 한다.

나. 식중독비상대책반 구성

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 비상대책반'을 구성.훈련토록 하여 만약의 사태 발생시 신속하고 원활하게 대처 하여야 한다

대책반의 조직과 업무분담은 아래와 같다.

비상연락체계 ● 교육청(담당 : 급식 ☎ 488-2481) ● 시청(담당 : 식품안전팀 ☎ 310-2475) ● 시청보건소 : ☎ 310-2475		총괄 대책반 반장 : 학교장 부책임관 : 교감	○ 각 대책팀의 지휘·감독 ○ 언론보도에 대응 ○ 치료 및 보상 대책 ○ 역학조사 결과 원인 규명 이후 급식 재개 판단 등 ○ 학교운영위원회 소집 및 대책 논의 ○ 시·군·구청 및 교육청 신고·보고	
환자파악팀 팀장 : 보건교사	환자이송팀 팀장 : 예체교육부장	역학조사협력팀 팀장 : 영양교사	학사대책팀 팀장 : 교무기획부장	행·재정지원팀 팀장 : 행정실장
팀 원 : 담임교사 ○ 식중독 추정 유증상자 발생현황 총괄 파악 및 추이 분석 ○ 환자 병원이송 시 의사에게 식중독 의심 사실 통보 ○ 환자 응급 조치 ○ 최초 및 종료시 까지 일일 집단환자 발생 보고 (역학조사 협력팀과 협력하여 보고 일원화) ○ 환자 역학조사 협조 ○ 보건·위생교육 실시	팀 원 : 학년부장 ○ 환자의 후송 ○ 학생 입원, 학생관리 등 ○ 치료 및 보상협의 (입원환자 방문) ※ 환자이송팀은 식중독사고 발생시 규모에 따라 탄력적 운영 예) 소규모 식중독 사고로 이송할 환자가 없을 경우 다른 팀의 업무를 지원하도록 업무분장	팀 원 : 조리사 조리실무사 ○ 총괄대책반 업무 지원 ○ 최초 환자 발생 사실 및 식중독의심 환자발생 교육청 및시·군청에 보고 (환자파악팀과 협력하여 보고 일원화) ○ 역학조사 후 최종 결과 보고 ○ 유관기관 협조 체계확립 ○ 보존식 확보 ○ 안전한 급식제공 ○ 보건당국의 역학조사 협조 -검체 채취, 소독 등 업무 협조 ○ 위생관련시설관리 (정수기소독현황점검 실시등) ○ 학교시설 방역 소독	팀 원 : 학년부장 ○ 환자파악팀의 원활한 환자 파악을 위한 반별 환자수 파악 협조(일자별 발병 및 치료현황 파악) ○ 가정통신문 발송 등 학부모 협조 안내 및 수업결손 대책 마련 등 ○ 집단환자 발생에 따른 결석, 지각, 조퇴 등에 따른 업무 처리 ○ 학운위 관련 업무 협조	팀 원 : 행정주무관 ○ 위생관련 시설관리(물탱크 청소점검 실시 등) ○ 납품업체로 인한 식중독으로 결과 판명시 계약해지 통보 ○ 계약 해지에 따른 행·재정적 조치 시행 ○ 업체 선정에 따른 행정적 절차 시행 ○ 납품업체 현황 등 관련 자료 제공

※ 역학조사 시 역할 분담

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

다. 급식실 청소계획

1) 일별 청소계획

업 무 명		세 부 사 항
1	조리1팀	작업대 / 식판소독고2개 정리 / 식판 정리후 소독고 전원 켜기
2	조리2팀	스팀솔2개, 튀김솔 2개 세척 / 트렌치바닥정리 / 부침기, 가스레인지정리, 주변행주질 / 직화솔기름칠 / 조리실하수구정리 / 창문닫기
3	조리3팀	행주세탁기에 넣기 / 화장실, 조리실 쓰레기통 정리 / 바닥행굼 / 수저세척, 식기세척 /트랜지 및 그리스트랩청소

2) 주별 청소 계획

주별	요일별				
	월	화	수	목	금
주	전기소독고.윤반카	보일러실,식품창고 식품보관고선반	자외선소독고	배식차	창문

3) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 헹궈낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 헹궈낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
야채절단기, 양념분쇄기, 다믹서 등 기기류	① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ② 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 헹궈낸다. ③ 기구용알콜이나 염소(200ppm)로 5분간 침지 후 물로 행군다. ④ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
식기세척기	① 전원 및 스팀밸브를 차단 한다. ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③ 세척기 내.외부를 호스를 이용하여 청소한다. ④ 커튼은 염소소독(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다.	일/1회
조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
행주, 수세미	•열탕소독 후 건조시킨다.	일/1회
고무장갑	•일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑소독고에서 소독·건조 시킨다. •사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용알콜로 소독한다.	일/1회
식품창고, 선반	•정리정돈, 바닥 청소한다. •환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다. •바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.	일/1회
조리실 주변	•비질, 청결을 유지한다.	일/1회
그리스트랩	① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 헹궈낸다.	일/1회
화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다. •가급적 수건 사용 지양.	일/1회
냉장고, 전기소독고, 자외선소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40°C 먹는물로 씻어낸다. ④ 기구용알콜로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	월요일
조리실 바닥	•찌든때 제거제로 묵은때 제거한다.	매일
급식실 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	매일
배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	금요일

청소내역	청소방법	비고
유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	목요일
보일러실	•바닥 비질 및 먼지를 닦아낸다.	화요일
식품보관실 대청소	•쌀입고전 대청소한다.	
유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	금요일
•급식납품업체 위생상태 점검		년1회이상 (방학중)
•개학 및 방학 대비 대청소 [개학대비 청소·소독 작업표 참조]		
•식판 및 기기 스케일 제거		
•위생관련 시설.설비.기기 점검 및 보수		

4) 개학 전 청소

작업 순서	구분		작업 내 용
1	식품창고 소모품창고		<ul style="list-style-type: none"> - 보관선반을 뒤집어 닦고, 식품과 물품 정리 - 벽면, 바닥 세척 - 쌀받침대 뒤집어 닦고 건조·소독 - 환풍기 먼지 및 찌든때 제거 - 실별 보관재료 유통기한 확인 : 기한경과 재료 발견 시 영양(교)사에게 보고 후 폐기조치
2	바닥·벽면·기둥, 천정		<ul style="list-style-type: none"> - 모서리 찌든때 세정, 기둥 세정(각실과 식당까지) - 천정 환기구 찌든때, 환풍기 찌든때 제거
3	급·배기후드		<ul style="list-style-type: none"> - 내·외부 세정 - 후드 세척
4	급식기기	소독고	<ul style="list-style-type: none"> - 선반 꺼내서 세정 - 앞·옆·윗면, 틈새 세정 ※ 주의 : 전기 부품이 노출되어 있는 모든 기기류의 윗면 청소 시 전원을 내리고 모터 등 주의해서 청소
		냉동·냉장고	<ul style="list-style-type: none"> - 내부 물건정리, 성에 제거, 내·외부 및 윗면 세정
		스팀솔·가스솔·취사기	<ul style="list-style-type: none"> - 내부, 옆면, 밑면, 손잡이, 밸브, 가스관, 노즐 청소 - 취사기 스케일 제거제 넣고 가동 후 행굼(사용법은 아래참고)
		세척기	<ul style="list-style-type: none"> - 옆·밑면, 거름망, 노즐 찌든때 제거 - 모터, 부스터에 물 들어가지 않게 주의 (스케일 제거제 넣고 찌든때 제거-사용법은 아래참고)
		※ 스케일제거제 사용법 1) 세척기 - 물탱크 세곳에 스케일제거제 1/2통을 1/3씩 세곳에 나눠 부은 뒤 ⇒ 스팀을 올려 10분 동안 세척기 가동 ⇒ 물탱크의 약품을 폐수시키고 세척기 전체 폐수 ⇒ 다시 가동하여 행굼 2) 취사기 - 스케일제거제 한통을 물과 10대 1로 희석하여 취사기에 부은 뒤에 스팀을 올려 내부의 기계때가 제거된 뒤 스팀을 빼고 물로 행굼	
		부침기·가스렌지	<ul style="list-style-type: none"> - 옆, 위, 선반아래 찌든때 제거 ※ 주의 : 가스렌지 화구 물 유입방지

작업 순서	구분		작업 내 용
		냉·온풍기	- 송풍구 세척, 윗면, 가스배관 닦기
		자외선 소독고	- 보관기구류 세척 후 소독 - 내·외부, 뒷면 세정 - 자외선등 물걸레로 먼지제거 ※주의 : 전기 스위치 off
5	급식기구 및 식기류	전체	국통, 수저, 배식도구, 밥판, 밥판뚜껑, 소쿠리, 채반, 다라이, 자외선소독고 보관 물건, 주전자 등 급식실내 모든 스텐, 비스텐레스 제품 - 열탕 및 염소소독 실시
		선반 및 작업대	선반, 이동식작업대, 무침기, 고정작업대 - 세척 후 소독 - 뒤집어서 밑면 닦기
		세정대	세정대, 담금세정대, 손세정대 닦기 - 밑면에 찌든때까지 제거 - 수도라인 닦기
		배식차	- 틈새음식물찌꺼기 제거(칫솔사용) - 뒤집어서 밑면 찌든때 제거 - 손잡이 찌든때 제거 후 어느 정도 물기제거
	기타류		배전판 내부, 각종 스위치류, 가스밸브, 수도꼭지, 출입문 손잡이, 콘센트박스, 전기선 - 닦고 소독하기
	저울받침대, 저울		- 세정(물들여가지 않게 주의)
	운반카류		소쿠리 운반카, 엘카, 이동운반카 - 뒤집어 닦기
	배관류		가스관, 수도관, 스팀관 - 중성세제로 세척, 가스 연결관 세척 시 주의
	식판 및 식기류		- 윤내기 ※ 식판 윤내는 방법 - 국솥 두 곳에 베이킹소다, 식초, 구연산을 넣은 다음 물을 채워 넣고 스팀을 올려 온도가 80℃ 정도로 유지되게 조절 (80℃도 이상으로 끓으면 안됨) - 식판을 넣어 30분 정도 침지한 다음 꺼내서 수세미로 힘주어 닦아 윤을 냄 ⇒ 흐르는 물에 3회 이상 행구어 미끈거림이 없는 걸 확인하고 열탕 소독 한 후 소독고에 넣음 ※ 주의 : 약품으로 윤을 낸 다음 세척기에서 행구면 절대 안됨 (거품이 일어 재작업해야 함)
6	기타	출입문	전처리실, 조리실, 세척실, 보일러실, 영양사실, 휴게실, 창고안팎, 바깥쪽유리문, 식당출입문 - 모두 중성세제로 세척 후 마른걸레로 얼룩제거
		창문	- 창문, 창문틀, 방충문 닦기
		덤웨어터	- 바닥, 문, 입구, 각종 출입문 내·외부 닦기
		선풍기	- 분리해서 닦기
		바닥	- 배수로, 트랩내부, 배수뚜껑, 그리스트랩 내부 등 세척
		시계	- 각실 시계 때내어 먼지 닦기
		신발관련	신발장, 장화건조기, 소독발판, 슬리퍼 - 세척 및 건조

작업 순서	구분	작업 내용
7	급식관리실	<ul style="list-style-type: none"> - 창문, 창틀 닦기 - 보관캐비닛 정리정돈 - 보존식냉장고는 트리오로 세정 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기
8	휴게실 샤워실 화장실	<ul style="list-style-type: none"> - 위생복 보관장 등 가구 내·외부 닦은 후 물건 정리정돈 - 바닥, 벽면, 창문, 창문틀 청소 - 화장실 찌든때 세정, 물품 정리정돈 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기
9	보일러실	<ul style="list-style-type: none"> - 보일러본체, 배관 세척 (물 뿌리지 말고 닦을 것) - 창문, 창문틀, 문, 방충문 닦기 - 바닥 문질러 닦기, 벽면 닦기 - 청소도구, 세탁기 용품 및 기타 정리정돈
10	급식실 외부	<ul style="list-style-type: none"> - 출입문, 출입문계단, 바닥 물청소 ※ 주의 : 영하(빙판길)의 날씨에는 물청소 지양 - 잔반통 세척
11	마무리	<ul style="list-style-type: none"> - 위생복, 모자, 행주, 장갑, 이불 세탁, 장화세척 후 소독 보관 - 고무장갑, 수세미 세척 후 소독 - 식품 내부온도계 소독 후 보관용기에 보관 - 세정대 걸름망 세정 후 소독 - 재활용 및 쓰레기 버리기

6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2023학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (예산인원)	급식 종사자			비고
	조리사	조리실무사	계	
690명	1명	6명	7명	배치기준적용

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 복지면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다

나. 운영방법 : 조리종사원 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2023. 03. 01. ~ 2024.2. 02 28.

라. 운영경비 : 정부노임기준

(2022년 경기도교육청생활임금 및 임금협약 적용에 따른 처우개선비적용)

※ 2023년 대체인력 예산편성 : 3,150,000원정

1. 학생 식생활 교육

식생활 교육의 목적 및 필요성

학교급식을 통하여 아동의 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 영양교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

가. 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

나. 교육방법

- 1) 점심시간을 이용한 식생활 교육
 - 교실 순회지도를 통해 배식량 조절 및 편식 습관 개선
 - 순회지도 계획 : 1~3학년 3월부터 학급당 년 1~2회씩 실시
 - 급식지도(담임교사의 출장 등으로 인한 부재 시 교실지도)와 병행

대상 학년	일 정		지도 내용	비고
전학년	3월~12월	급식시간 [12시 40분~1시 30분]	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 배식 및 퇴식지도 ▶ 식사예절 ▶ 식사위생 ▶ 식품과 영양 ▶ 음식물쓰레기 줄이기 ▶ 올바른 식습관 ▶ 기타 학생 건의사항 수렴 	※ 학급별 세부일정 추후안내

지도과정 및 덕목	지 도 내 용	준 비 물
준 비 단 계 (예절 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 책상 정리정돈 및 교실 환기 ▫ 급식 아동 손 씻기 ▫ 차례 지켜 줄서기 	머리수건, 위생복, 마스크
⇕		
배 식 단 계 (준법 행동)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 수저, 식판 들기(질서 지키기) ▫ 반찬, 밥, 국, 배식 받기(질서) ▫ 차례 지키며 의자에 앉기 	수저, 식판 배식보조
⇕		
식 사 단 계 (예절 절약)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 감사하는 마음으로 조용히 먹기 ▫ 편식하지 않고 골고루 먹기 ▫ 가능한 받은 양은 다 먹기 ▫ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기 	위생복장 벗기
⇕		
정 리 단 계 (정직 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 잔반처리 ▫ 식판, 수저, 젓가락 반납 	식판, 수저통

2) 영양·식생활 교육자료 발송

가) 목적

- 영양·식생활 관련 정보제공을 통해 아동의 건전한 심신발달과 올바른 식습관 형성 도모
- 월간식단표 및 영양, 식생활개선 관련내용을 홍보하여 학교급식의 교육적 효과를 제고
- 학부모를 대상으로 영양교육을 실시하여 가정과의 연계 강화

나) 교육의 내용

- 우리 식문화
- 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용
- 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
- 바른 식생활 실천에 관한 내용

다) 교육방법

① 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육

- 급식게시판을 통해 주간 학교급식 제공 식재료 원산지, 영양량, 식품알레르기 안내
- 식생활 교육자료 월1회 이상 게시

② 담임교사 학교급식관련 연수 (학기초 실시)

- 교직원 회의 시 연수물을 통한 연수

③ 가정통신문을 통한 영양교육 실시

- 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료, 급식홍보물 송부 및 홈페이지 게시

2. 교직원 식생활 연수

가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
 - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 학생 지도 방법
 - 편식
 - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
 - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 성인기의 영양관리 및 식생활 지침

나. 교육방법

- 1) 연 4회 교직원 연수

구분	시 기	교육 내용 (예시)	비 고
1차	1학기 급식 시작 시	· 학교급식 개시에 따른 주의사항 · 학교급식 지도 요령 및 사례 · 식중독 비상대책반 운영 관련	유인물 활용
2차	1학기 내	· 식중독의심환자 발생시 유의사항	유인물 활용
3차	2학기 급식 시작 시	· 연역과 식생활의 중요성	유인물 활용
4차	2학기 내	· 학교급식 학생안전사고 대응 매뉴얼	유인물 자료

- 2) 홈페이지 교육자료 탑재

월	교 육 내 용	비고	월	교 육 내 용	비고
3	학교급식의 이해		9	식중독 집중탐구	
	학교급식 위생관리			눈이 좋아지는 안토시아닌	
4	식품알레르기		10	간식.야식 집중탐구	
	피로야 물러가라! 비타민C			가을철 영양관리	
5	음식물쓰레기를 줄입니다		11	식품첨가물	
	빠 건강 전도사 칼슘, 비타민D			자연조미료 만드는 방법	
6	실험을 통해본 올바른 손씻기		12	겨울철 영양관리	
	여름철 영양관리			감기에 좋은 영양차	
7	손씻기 집중분석				

☞ 위 내용은 변경될 수 있습니다.

3. 음식물쓰레기 줄이기

가. 목적

폐기물 관리법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 제5호의 규정에 의거 급식학교에서 발생하는 음식물 쓰레기량을 근본적으로 줄이기 위함을 목적으로 한다.

나. 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 감량할 수 있도록 추진

나. 음식물쓰레기 발생 현황

- ▶ 2022년 평균 잔반량
 - 1일 평균 : 94kg
 - 1일 1인당 평균 143g
 - **연간 잔반처리비용 : 549만원**

다. 음식물쓰레기 줄이기를 위한 식단작성 원칙

- 주요 잔반발생 식단인 채소무침(생채, 숙채) 1인 배식량 조정
- 채소반찬 축소로 인한 부족한 영양소(Vit B₂, Vit C 등)는 과일로 조정
- 학생들의 기피하는 채소반찬에 대한 식단 연구
- 학생 대상 음식물쓰레기 줄이기 **아이디어식단** 공모

라. 기대 효과

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

4. 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 요구시 사이버 영양상담 (상담자 요구시 대면상담 병행)
- 2) 대상
 - 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생
 - 특정식품에 대한 알레르기가 있는 본인이 상담을 원하는 학생
- 3) 운영기간 : 연중운영

다. 비만학생을 위한 저열량 요리 상담교실 운영

1) 운영방법 :

- 비만 또는 과체중 학생을 대상으로 주 1회 상담교실 운영
- 상담내용에 대해 학부모에게 월1회 이상 알림

2) 대상 : 비만 및 과체중, 저열량 요리에 관심이 있는 학생

3) 대상자 선정 : 본인희망 및 담임교사 추천

4) 운영기간 : 2023. 03. 01 ~ 2024. 02. 28.

5) 상담장소 : 영양관리실

라. 기대효과

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

5. 학교급식 식품알레르기 예방관리대책

가. 배경 및 목적

- 1) 교육부에서는 2012. 9월부터 「알레르기 유발식품 표시제」를 전면 도입하여, 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품에 대하여 표시·사전 공개하여 성장기 학생들의 건강 증진과 안전한 식생활 보장 및 자기식생활 관리능력을 배양하도록 하고 있음
- 2) 알레르기 유발식품에 민감한 학생들이 증가하면서 알레르기 유발식품 표시제 정착 및 관련사고 예방을 위하여 학교, 학부모와의 연계를 통해 정보를 공유하고 학교에서 실천 가능한 대책을 마련
- 3) 알레르기 쇼크 등 환자 발생 시에 대비하여 응급대책 마련

나. 예방·관리대책

- 1) 알레르기 유발식품 표시제 : 식품알레르기 유병학생의 건강과 안전한 식생활을 위하여 '12년 9월부터 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 표시제 도입 및 사전 정보제공
※ 식약청고시 알레르기 유발식품 : 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염(아황산류의 경우 이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우), 호두, 닭고기, 소고기, 오징어, 조개류(바지락, 굴, 홍합, 조갯살 등), 잣 등
- 2) 유병학생 파악 및 관리강화 : 가정통신문을 활용, 보호자 확인 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 파악, 해당 학생에 대한 상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시(담임교사, 보건교사, 영양교사 등 유관부서별 긴밀 협조)
 - 가정통신문으로 학생의 보호자를 통해 특정식품 알레르기 유병학생 실태파악(조사) 실시
 - 학교급식 식단에 포함된 알레르기 유발식품 정보를 미리 공지(안내)
 - 영양상담 및 식생활지도 등을 통해 유병학생이 섭취하는 일이 없도록 사전 예방관리
- 3) 유병학생 보호자 상담 : 식품알레르기 유병학생의 보호자와 기초상담을 실시하고, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악

- 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 등을 협의, 기록유지
- 4) NEIS를 이용한 알레르기 유발식품 표시제
- 알레르기를 유발하는 식품을 사용하는 경우 아래의 방법으로 알리고 표시함
- 가) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지 급식게시판에 게시
- 나) 표시방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 교실에 게시
- 5) 식품 알레르기의 증상
- 메스꺼움, 복통 등의 일반적인 소화기계 증상에서부터 두드러기, 가려움, 아나필락시스 등

***아나필락시스(anaphylaxis) :** 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)

- 6) 학교 응급대책 : 학교에서 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis) 쇼크환자 발생 시를 대비하여 신속한 처치가 가능하도록 실천 가능한 응급대책 마련
- 아나필락시스 예방대책* : **주의**(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지) → **회피**(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → **조치**(119 연락, 도움요청, 에피네프린 응급주사)

IV

수요자만족도를 위한 활동계획

1. 학교급식소위원회 및 학부모 활동계획

가. 학교급식소위원회 구성

- 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.
- 구성 : 2023년 4월 중 구성 예정(학교급식소위원회 내부규정에 따름)
 - 학부모 중 학교급식에 관심 있는 자
 - 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
- 역할
 - 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 사항에 대해 실무검토 후 안건 제출
 - 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시
- 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 이상 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

2. 학교급식 설문조사(만족도·기호도)계획

가. 실시 : 년 2회 실시 (6월, 11월 실시 예정)

나. 대상 : 1~3학년 대상

다. 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단 작성 및 급식운영에 반영