

2023학년도 학교급식 안내

1. 2023학년도 급식비 현황

- 2023학년도 급식학생수에 따라 학생 **1식 4,120원(인건비 분리)**을 지원받게 됩니다.
 - 우유급식은 무상급식에 포함되지 않습니다.(희망자만 별도로 신청받아 유상으로 제공)
: 2022년 유상우유는 코로나 완전 종식되어 전체학생 등교 시 실시합니다.
 - 2023학년도 **본교 교직원 급식비는 5,490원**입니다.
- ※ 교직원 급식비 책정은 2023년 학교급식 기본방향에 의거 교직원 급식비 제안단가로 중,고등학교 교직원 급식비 제안단가는 5,490원 이상으로 학교운영위원회 심의 받도록 되어있습니다.
- 또한 2023년도 학생급식비 추가지원으로 인한 급식비 변동 시 교직원 급식비에 반영되어 교직원 급식비 변동 가능합니다.
- ⇒ **2023. 2. 15.(화), 학교운영위원회 심의완료**

2. 학교 급식(교실배식)

가. 친환경 건강급식

- 경기도 친환경농산물학교급식지원사업에 참여하여 불가피한 경우를 제외하고는 친환경농산물 및 G마크인증 농산물을 사용합니다.
- 육류는 G마크(무항생제) 우수축산물을 사용하며, 쇠고기는 **한우** 1등급이상, 돼지고기 및 닭고기는 국내산 1등급 이상으로 급식합니다. (경기도 우수축산물 학교급식 지원사업 참여)
- 쌀은 시흥시에서 일부 지원을 받아, 2022년에 생산된 친환경햇토미를 사용합니다.
- 나트륨 저감화를 위해 **염도계(0.7%기준)**를 이용하여 짜지 않은 건강한 급식을 제공합니다.

나. 학교급식의 영양관리

- 본교의 학교급식 영양기준량 산정
- 학교급식법 시행규칙 제5조 제1항 관련

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
752.8	19.1	167.9	233.8	0.30	0.38	0.37	0.45	23.5	30.3	252.9	311.3	3.8	4.9	1026	1026

- ◆ 산출방법:청소년(14~16세기준), 성인(30~49세기준)의 영양량에 급식 인원수를 대입하여 산정
1일 1식 영양기준량은 학교급식영양관리기준 참조, 학교급식법시행규칙 제5조 1항에 의거함

다. 급식지도

- 1) 식재료 원산지 및 영양표시, 알레르기 안내
 - ★주별로 “식재료 원산지 및 영양표시, 알레르기표시제” 교실에 게시요망
(법적으로 강화된 사항으로, 학급내 알레르기학생이 있는 경우 꼭 게시해주세요!!)
- 2) 식품알레르기가 있는 학생의 경우 급식 후 5교시 체육활동 시 특별한 주의가 필요합니다.(운동이 아나필락시스의 유발 요인 중 하나이기도 합니다.)

라. 배식 및 식사지도

- 1) 배식도우미 : 학생당번 5명 정도(담임교사의 판단에 따라 가감될 수 있음)
- 2) 배식도우미는 매일 다음 사항을 확인하셔야 합니다.
 - 감기, 간염, 손의 화농성상처가 있는 학생, 피부병, 눈병 등이 있는 학생은 배식도우미에서 제외시켜 주십시오. (식중독의 원인이 될 수 있습니다.)
 - 배식 전 손 씻기
 - 위생복 갖추어 입기(앞치마, 모자, 일회용장갑, 마스크)
※ 모자 착용 시 긴머리 학생의 경우 고무줄로 머리 묶기
- 3) 배식전에 모든 학생은 손 씻기 - 꼭 지켜질 수 있도록 지도해 주시기 바랍니다.
 - > 1830 손씻기 자료 첨부
- 4) 배식지도
 - 주어진 음식량으로 전체 학생에게 균등하게 배식 할 수 있도록 지도
 - 배식은 찬 음식부터 배식 할 수 있도록 배치합니다.(화상의 위험)
예) 수저, 식판, 밥, 찬 음식, 따뜻한 음식, 보조식, 국
 - 음식이 부족하면 옆 반을 먼저 확인하고 그래도 부족할 시 급식실로 연락주시면 보내드리겠습니다.
 - 선호하는 음식과 기피하는 음식은 항상 있게 마련입니다. 기피하는 음식은 조금이라도 섭취할 수 있도록 지도해 주십시오
 - 잔반은 환경오염의 주범입니다, 담임선생님의 관심 부탁드립니다.
- 5) 식사지도
 - 점심시간 현장 지도 : 1,2학기 2회 각 반 현장지도 예정
 - 학생 식사지도 및 배식지도
 - 월별 계획을 세워 미리 공지 후 실시
 - 식사 시작은 각반에 맞게 운영합니다.
 - 보조식이 나갈 경우 들고 다니면서 먹거나 껌질을 바닥이나 건물밖에 버리는 경우가 없도록 해주시기 바랍니다.
- 6) 안전지도
 - 학급 배식 시 담임선생님의 임장지도 필요합니다.
 - 학급 배식 차 운반 시 주의 - 배식차가 옆어지는 경우, 배식차 연결부위에 손가락이 끼

거나 베이는 경우

- 식판, 반찬통 옆면에 손가락이 베이는 경우
- 승강기는 음식 운반용이므로 절대 사람의 탑승을 금합니다.
승강기문을 만진다거나 버튼을 작동하는 일은 절대 금합니다.

7) 잔반지도

- 잔반이 남지 않도록 지도 해 주시고 밥이나 국의 양이 너무 많거나 적으면 급식실로 알려주시면 조절해 드립니다.
- 보조식 : 과일 껍질, 밤껍질, 갈비뼈, 요구르트 병 등 음식물이 아닌 것은 그 통에 따로 담아 내려 보내 주시기 바랍니다.

8) 급식 후 용기 관리

- 남은 급식품은 모두 국통에 모아주세요
- 과일 껍질, 뼈, 요구르트병 등은 따로 모아주세요
- 숟가락과 젓가락은 각각 분리하여 정리한 뒤, 숟가락, 젓가락 통에 넣어 주세요
- 식판은 밥, 국 부분이 겹쳐지도록 지그재그로 쌓아 학급 배식차에 정리해 주세요
- 급식에 사용된 모든 집기류는 수저통에 넣어 주시고, 반찬통은 통별로 정리하여 학급 배식차 위에 올려 주세요



3. 기타사항

- 1) 학년에 행사(체험학습, 조리실습 등)가 계획 된 경우 해당 부장님 또는 담임선생님께서 7일 전 연락 부탁드립니다.
- 2) 알레르기(특정식품에 반응하는) 학생들을 위하여 식단에 표시 및 홈페이지 주간식단계획부에 급식품목 기재됨.
- 3) **교직원 급식비 및 우유급식비 반환**
학교자체의 공식적인 행사(수학여행, 현장학습 등) 참여와 교직원 병가·장기출장(토,공휴일 제외한 연속 3일 이상, 우유급식의 경우 연속 5일 이상)에 따라 1주일 전 월요일까지 사전 신고서 제출 시 감액하고 급식비 및 우유 급식비를 환불 조치합니다.
▶ 구비서류 : 학사일정표, 출장 신고서, 근무상황부
- 4) 급식과 관련한 문의 사항이 있으시면 급식관리실로 연락 주십시오. 교내번호(0510)

1830 손 씻기 운동

▣ 하루에 8번 30초씩 손 씻기

1. "1830 손 씻기 실천! 건강을 지켜 드립니다."
2. "1830 손 씻기 실천하면 개인 질병의 90%는 예방 할 수 있습니다."
3. 만병의 시작은 손!
건강의 시작은 "1830 손 씻기 운동" 실천!



▣ "1830 손 씻기 운동" 8단계

1. 손을 흐르는 따뜻한 물에 손과 팔뚝을 적신다.
2. 손을 씻기 위해 충분한 양의 비누를 바른다.
3. 팔에서 팔꿈치까지 깨끗이 골고루 씻는다.
4. 왼손 바닥으로 오른손 등을 닦고, 오른손 바닥으로 왼손 등을 씻는다.
5. 손가락지를 끼고, 손바닥을 서로 비비면서 양손바닥을 닦는다.
6. 손톱 밑을 문지르면서 손가락 사이를 씻는다.
7. 비눗기를 완전히 씻어낸다.
8. 종이 타월 또는 에어 타월(손 건조기)을 사용하여 손을 닦는다.



- ▣ 화장실을 다녀온 후, 밥 먹기 전, 외출에서 돌아 온 후, 공부나 청소를 한 후, 기타 더러운 물건을 만지고 난 뒤에는 반드시 손을 씻는다.



학교급식 세부과정별 감염예방 관리

가. 검수 및 식재료 보관 과정

단계	위해요소	관리방안
검수	종사자 비말에 의한 식품 오염	<ul style="list-style-type: none"> • 검수 담당자는 검수 전 마스크 착용 및 손 세척·소독 ※ 보건용 마스크(KF80 이상) 상시 착용 권고
	배송직원과 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 배송직원은 학교 도착 시 발열검사 실시 호흡기 관련 증상여부 등 건강상태 확인, • 마스크 착용 및 손 소독 후 일회용 위생장갑 착용 ※ 보건용 마스크(KF80 이상) 상시 착용 권고 • 검수 시 배송직원과 거리두기 실천
	종사자 간 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 검수 후 카트 등을 이용하여 식재료 이동(종사자 간 거리두기)
보관	종사자 비말에 의한 식품오염	<ul style="list-style-type: none"> • 식품창고, 냉장·냉동고에서 식품 입·출고 시 마스크 착용 철저

나. 전처리 및 조리 과정

단계	위해요소	관리방안
전처리 및 조리	종사자 비말에 의한 식품 오염	<ul style="list-style-type: none"> • 종사자는 모든 급식공정에서 마스크를 올바른 방법으로 착용 ※ 보건용 마스크(KF80 이상) 상시 착용 권고
	종사자 간 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 급식 인원 증가로 배식 시간이 길어지는 경우 분산 조리 권장

다. 배식 과정

단계	위해요소	관리방안
배식	배식 대기 중 학생 간 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 식사 전 발열검사 및 손 소독 실시 • 배식 대기 시 적정 간격 거리두기 지도 • 급식 게시판 등을 활용하여 방역수칙 등 교육자료 게시
	손에 의한 식기구 오염	<ul style="list-style-type: none"> • 마스크와 위생장갑을 착용한 배식당번이 위생장갑을 착용하고 식판·수저를 제공하거나, 학생이 식사 전에 손 세척·소독 후 식기구를 가져가도록 함
	배식시- 학생 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 배식 전 배식당번 마스크 착용 및 손 씻기·소독 • 배식용 복장과 위생장갑 착용 • 반별 배식도구 보충 및 필요시 추가 제공 • 배식 시 불필요한 대화 삼가
	자율배식 지양	<ul style="list-style-type: none"> • 사람 간 및 식기구 접촉 예방을 위해 자율배식 운영 지양
	추가배식 시 학생 비말오염 및 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 학생들이 추가 배식을 위해 이동 시 반드시 마스크 착용 • 추가 배식 대기 시 학생 간 거리두기 지도 • 마스크 및 위생장갑 착용 후 추가 배식

라. 식사 과정

단계	위해요소	관리방안
식사	식사 시 학생 간 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 식사 중 감염예방을 위해 교실 책상에 칸막이 설치 권고 • 마스크는 식사 직전에 벗고, 식사 직후에는 바로 착용 • 식사는 정해진 식사장소에서만 조용히 섭취 ※ 후식 등 음식을 이동하면서 먹는 사례가 없도록 학생 지도 강화 • 식사 시 대화 금지 • 식사 중 다른 학생과 음식을 나눠 먹지 않도록 지도

마. 청소 및 소독 과정

단계	위해요소	관리방안
청소 및 소독	환기 부족	<ul style="list-style-type: none"> • 급식 전·후 수시 환기 강화
	학생 접촉 기구 오염	<ul style="list-style-type: none"> • 학생 접촉이 빈번한 시설·기구 등을 매일 청소·소독* * 희석한 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하고, 소독 후 충분한 환기 실시