

코로나19 감염예방 학교급식 운영 계획

정왕중학교

1 목적

- 코로나바이러스감염증-19*(이하 코로나19) 국내 첫 환자가 보고된 후(1.20.), 지역사회 전파가 확인되는 상황으로 위기단계 상향(2.24., 경계→심각)
*「감염병 예방 및 관리에 관한 법률」제2조제2호제타목 ‘제1급감염병 신종감염병증후군’에 해당
- 등교수업 이후 코로나19 예방 및 최적의 학교급식 위생관리를 위함

2 기본원칙

- 학생 및 교직원 대상 학교급식 예방교육 강화, 위생관리 등 감염 예방 철저
- 학교급식관련 종사자 출근 전, 출근 중 코로나19 임상증상을 확인하여 의심증상자 조기 발견, 출근 중지 등으로 감염 전파 및 확산 방지
※ 코로나19 주요 임상증상 : 발열(37.5℃ 이상), 기침, 호흡곤란, 오한, 근육통, 두통, 인후통, 후각·미각 소실 등

3 학교급식 방역 세부관리 방안

- 거리 두기 단계별 급식방법

« 거리 두기 단계별 급식 방법(안) »

단계			1단계	2단계	3단계	4단계
단계조정 기준(확진자)			500명 미만	500명 이상	1,000명 이상	2,000명 이상
급식방법	식사환경	칸막이 有	모든 자리에 착석 또는 한 칸 띄어 앉기		식탁 칸막이 설치하고 한 칸 띄어 앉기	원격수업 전환 (급식중단)
		칸막이 無	거리두기(1m 이상) 유지 또는 한 칸 띄어 앉기			
	제공식단		일반식 ※ 전면등교 적용기(2주) 간편식 등 식단 조정 (음식의 온도·시간 관리가 어려운 경우)		단계적 급식 (간편식 등 식단 조정)	

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

① 식사환경

- 교실 한 줄로 앉기 책상 배치 - 학생 간 거리두기, 칸막이 미설치
- 지정 좌석 배치

② 제공식단

전면등교 적응기(2주) 및 거리 두기 3단계 시, 조리·배식·식사 시간 단축을 통한 접촉 최소화를 위해 식단 간소화하여 일반식 제공 계획

□ 급식실 방역관리

① 소독 및 환기

- 개학 전 급식실 전체 특별소독 및 자체 소독 실시
- 조리실 시설·기구 매일 청소·소독 실시
- 교실 배식 시 급식 전·후 수시 환기 교육 및 안내

② 급식 공정관리

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

③ 방역 인력 활용

- 전면등교에 따라 급식 전 과정에서 업무 증가 및 업무 지원 요청 시, 방역인력 적극 활용 또는 추가 배치 통해 급식 소독·환기·배식 등 지원 검토 계획
- ※ 또한, 유증상자 발생 등을 대비하여 학교 또는 교육(지원)청 대체인력풀 마련하여 신속 지원 계획

【 급식공정별 위해요소 관리방안 】

단계	위해요소	관리방안(예)
검수	종사자 비말에 의한 식품 오염	• 검수 담당자는 검수 전 마스크 착용 및 손 세척·소독
	배송직원과 접촉	• 배송직원은 학교 도착 시 발열검사 실시 및 건강상태 확인, 마스크 착용 및 일회용 위생장갑 착용 후 손 소독
	종사자 간 접촉	• 검수 시 배송직원과 거리두기 실천 • 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	종사자 비말에 의한 식품 오염	• 종사자는 모든 급식공정에서 마스크를 올바른 방법으로 착용

조리	종사자 간 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 학생은 식사 전 발열검사 및 마스크 착용 후 식사장소로 이동 • 교실에 손소독제를 비치하여, 식사 전 사용 • 배식 대기 시 적정 간격(1m 이상) 유지 • 급식 계시판 등을 활용하여 방역수칙 등 교육자료 게시
	손에 의한 식기구 오염	<ul style="list-style-type: none"> • 학생이 식사 전에 손 세척소독 또는 위생장갑 착용 후 배식기구 가져가도록 함
	배식당번-학생 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 배식 당번은 배식 전 발열 또는 호흡기 증상 등 건강상태 확인 • 배식 전 마스크 착용 및 손 씻기·소독, 배식용 복장과 위생장갑 착용 • 배식 시 모두 불필요한 대화 삼가
식사	식사 시 학생 간 접촉	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<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 매일 청소·소독* * 희석한 차아염소산나트륨 등을 사용하여 소독하고, 소독 후 충분한 환기 실시

□ 개인위생 및 건강관리

① 배식 지도

- 식사 전 **손 소독**, 배식 대기 시 **적정 간격 유지**, 배식 및 식사 중 **대화 삼가**, **지정된 장소에서 식사** 토록 지도교사 및 방역인력 등이 현장 및 메신저 안내

※ 급식 후 수업시작 전까지 학생들이 생활 속 거리두기를 준수하도록 생활지도 철저안내

【 배식 식사 지도 주요 내용 】

- **(손 소독)** 손소독제를 비치하여, 식사 전 사용
- **(마스크 착용)** 마스크는 식사 직전에 벗고 식사 직후에는 바로 착용
※ 추가 배식, 음용수 섭취 등을 위해 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 안내

② 급식종사자 건강관리

- 급식 전과정에서 개인위생 및 건강관리 철저
- 개인위생 관리 : 올바른 손 씻기 및 소독 철저, 위생장갑 사용, 위생 복장 및 마스크 착용 등 실시
- 매일 1회, 수시 및 필요시 위생교육 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 배송직원도 급식실 출입 시 반드시 마스크 및 위생복 착용 철저, 체온 기록 및 건강상태 등 확인, 발열·호흡기 관련 증상 있는 자는 급식실 출입 금지

③ 식재료 납품업체 급식종사자 관리

- 식재료 공급업체 대상 코로나방역수칙 교육 및 안내 : 개학 전
- 매일 식재료 검수 전 체온 기록 및 건강상태 확인
- 식재료 납품 종사자 개인 위생 및 위생복 착용 확인 철저 관리

[참고] 개학 전 학교급식 방역관리 자체점검 체크리스트

■ 학교명 :

■ 점검 일시 : 2021. . .

■ 점검자 : 학교장 〇 〇 〇 (서명)

자체 점검 내용		점검 결과	
		결과(O, X)	시행일자
① 학교별 급식방역 계획 수립 (계획 수립 시 포함 사항)			
<ul style="list-style-type: none"> 감염예방을 위한 급식운영 계획 <ul style="list-style-type: none"> 학교별 학생 접촉 최소화 급식 방안 마련(거리두기 단계별 급식방법* 등 포함) * 칸막이 설치 좌석 배치 조정·시차 배식 등 식사 환경 조성, 단계적 급식 운영 등 급식 방법 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식 운영 방안 학교 구성원 의견 수렴 <ul style="list-style-type: none"> ※ 급식방법 변경(대체식 제공 또는 개인 도시락 지참 등) 및 급식운영 등 중요 사항에 대한 학교운영위원회 심의(자문) 여부 등 			
<ul style="list-style-type: none"> 점심시간 지도 교사(교직원) 구성 및 운영 계획 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식소 청소·소독·환기 등 방역관리 계획 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식소 방역물품 확보 및 필요 시 추가 비축 계획 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식종사자 건강 및 개인위생 관리 계획 			
<ul style="list-style-type: none"> 방역인력 급식운영 활용 계획 			
② 급식방역 준비사항 확인			
<ul style="list-style-type: none"> 「2학기 급식운영 방안」 학생·학부모 등에게 사전 안내 <ul style="list-style-type: none"> ※ 홈페이지·가정통신문 앱·SNS 등을 활용하여 안내 			
<ul style="list-style-type: none"> 거리두기 식사 환경 확인 <ul style="list-style-type: none"> ※ 칸막이 설치 또는 거리두기(1m 이상 실천)한 칸 띄어 앉기 등 확인 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식게시판 등에 방역수칙 교육자료(포스터, 배식 대기 스티커 등) 게시 			
<ul style="list-style-type: none"> 식당(식사 장소) 입구에 손 소독제 비치 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식실 전용 체온계 및 방역물품 비치 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식 개시 이전에 급식소(조리실, 식당 등) 특별소독 실시 			
<ul style="list-style-type: none"> 급식종사자 및 식재료 공급업체 대상 감염병 예방수칙 준수사항 등 사전 교육 			
<ul style="list-style-type: none"> 외부인(방문객) 급식실 출입 금지 안내문 부착 <ul style="list-style-type: none"> ※ 단, 불가피한 경우 사전에 학교장의 승인을 받고, 발열 및 호흡기증상 등 확인 후 이상 없을 시 출입기록 작성 및 위생복장 착용 후 출입 허가 			
<ul style="list-style-type: none"> 방역인력 활용 준비사항 등 확인 <ul style="list-style-type: none"> ※ 급식소 소독(식탁·칸막이 등), 환기, 배식, 생활지도 등 학교여건에 맞는 역할 부여 등 			
▶ 미이행 항목이 있을 경우 2학기 개학 전 조치			

【 학교급식 종사자 방역 수칙 】

■ (급식종사자 건강관리)

건강상태 매일 확인, 올바른 손 씻기 및 소독 철저, 배식 시 위생장갑 사용, 위생 복장 및 마스크 착용 등 실시

* 매일 2회(출근 직후, 배식 전) 급식종사자의 건강상태 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

■ (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 락커 등 손잡이 수시 소독, 음식 섭취 시 방역 수칙 준수 등

※ 휴게실 장소가 협소한 경우에는 유희교실 등 활용방안도 적극 강구

【 학교급식 식재료 납품종사자 방역 수칙 】

■ 급식종사자 건강관리

건강상태 매일 확인, 올바른 손 씻기 및 소독 철저, 식재료 취급 및 운반 시 위생장갑 사용, 위생 복장 및 마스크 착용 등 실시

* 매일 식재료 납품 직 전 식재료납품 및 취급종사자의 건강상태 확인, 코로나19 임상증상이 있는 종사자 발견 시 즉시 조치 후 관련 업체 및 학교 에게 안내하며 코로나19 행동 수칙에 따라 운영

■ 위생장갑 사용

식품 취급 시 교차오염 방지를 위해 반드시 위생장갑 사용

■ 위생복장 착용

위생복·위생모 등 학교급식 식재료 납품 기준에 맞게 착용

■ 마스크 사용

비말 전파 차단을 위해 식재료 취급 전 공정에서 마스크 착용
(환경, 환기 상황 등을 고려한 적합한 마스크를 선택하여 올바른 방법으로 착용)

■ 기타

식재료 보관 창고 및 사무실 등 주기적으로 충분한 환기, 마스크 착용, 개인 간 거리 유지, 사무실 내부 및 냉동냉장고 손잡이 수시 소독, 음식 섭취 시 방역 수칙 준수