

2020년도

# 학교급식 운영계획서

신 천 중 학 교

# 목 차

## I . 학교급식 목적

1. 급식운영의 목적
2. 급식운영의 목표
3. 급식운영의 방침

## II . 학교급식 운영 계획

1. 학교급식 운영
2. 급식예산 관리
3. 영양 및 식단 관리
4. 급식실시 계획

## III . 학교급식 운영 실제

1. 구매관리
2. 위생관리
3. 인력관리
4. 안전관리

## IV . 급식지도 및 교육(연수) 계획

1. 영양교육 및 위생교육 계획
2. 교직원 연수
3. 학부모 연수
4. 조리(실무)사 위생교육

## V . 관련업무 추진 계획

1. 우유급식 실시 계획
2. 급식사고 대비 비상대책반 구성 및 운영계획
3. 비상(파업)시 학교급식 운영대책 계획
4. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원계획
5. 영양상담실 운영계획
6. 음식물쓰레기 줄이기 계획
7. 나트륨(Na) 저감화 운영 계획
8. 당류 저감화 운영 계획
9. 학교급식 원산지 표시제 및 영양표시제
10. 학교급식 알레르기 유발식품 표시제

# I. 학 교 급 식 목 적

## 1. 급식운영의 목적

학교급식을 통하여 학생 심신의 건전한 발달을 도모하고 바른 식습관 형성으로 성장기 학생들의 부적정한 영양 상태를 교정시켜 신체적, 정신적인 성장발달을 도모하고 나아가 식생활 개선에 노력한다.

## 2. 급식운영의 목표

- 가. 성장기 학생들의 올바른 식생활 습관 형성을 통한 평생 건강기틀 마련
- 나. 청소년기에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달 도모
- 다. 질서의식, 협동정신 등 사회성 함양을 위한 인성교육의 장으로서 학교급식 정착
- 라. 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 정착
- 마. 학교급식 운영의 다양화
- 바. 수요자인 학생, 학부모 및 교직원의 만족도 제고
- 사. 친환경 학교급식 실시로 식재료 안전성 확보 및 급식의 질 향상

## 3. 급식운영의 방침

- 가. 학교급식은 교육의 일환으로 운영한다.
- 나. 급식은 전교생, 전교직원을 대상으로 실시하는 것을 원칙으로 한다.
- 다. 식생활에 대해 바르게 이해할 수 있도록 식품안전 및 영양·식생활 교육을 실시하여 올바른 식생활 습관과 태도를 함양한다.
- 라. 성장기 학생의 발육에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 체위, 체력향상과 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 마. 학교 홈페이지, 급식 게시판, 가정통신문, 영양상담 등 다양한 방법을 활용하여 급식 관련 정보를 제공한다.
- 바. 식단은 급식시설 및 예산, 지역실태, 계절, 기호도 등을 감안하여 균형 있고 다양하게 제공하되, 시행규칙 제5조 제 1항 학교급식 영양관리 기준에 맞도록 한다.
- 사. 음식물쓰레기 줄이기 실천운동을 통하여 자원낭비 및 환경오염 방지에 노력한다.
- 아. HACCP시스템 적용 및 법적 점검을 철저히 지켜 식중독 사고를 예방하고 위생적이고 안전한 급식 운영이 이루어지도록 한다.

# II. 학 교 급 식 운 영

## 1. 학교급식 운영

- 가. 학교급식운영방식, 급식대상, 급식횟수
  - 1) 본교 급식은 수업일을 기준으로 하며 학사일정에 따라 변동 될 수 있다.
  - 2) 학사일정 계획에 따라 학교장의 결정에 의하여 실시한다.

운영방식	급식대상	급식횟수	급식시간	급식관련직원	급식횟수
직영	전교생, 교직원	주 5회	교직원: 12:20 ~ 13:15 중학생: 12:45 ~ 13:30	영양사 1명 조리사 1명 조리실무사 3명	무상급식일수 연간 185일 이내

## 2. 급식 예산 관리

가. 1인 1식 단가 (무상급식비 및 수익자부담)

(단위: 원)

구 분	급식 인원수	무상급식 교육청 지원금				친환경지원금 (쌀포함)	합계
		식품비	인건비	운영비	계		
중 학 생	279	2,880 (60%)	1,512 (31.5%)	408 (8.5%)	4,800	362	5,162
교 직 원	41	3,102	1,629	439	5,170	-	5,170

※ 교직원 급식비는 학생급식비 + 친환경농산물 지원금액(362원)으로 책정하는 것을 원칙으로 운영한다.(단, 원단위는 올림)

나. 급식비 항목별 잔액 발생 시 부족한 항목으로 변경 사용

식품비, 운영비, 인건비는 예산안에 맞추어 집행하도록 하며, 급식비 정산 시 부족한 부분은 전환하여 사용하도록 한다.

다. 급식비(우유급식비 포함) 징수 및 환불 규정

제1조(목적) 다수의 학생 및 교직원의 급식비(우유급식비 포함)를 징수함에 있어 전입·전출과 장기결석생의 문제로 여러 가지 어려움이 있어 내규를 재정하여 징수 및 환불을 용이하게 함에 있다.

제2조(대상) 신천중학교 학생 및 교직원을 대상으로 한다.

제3조(전입학생의 급식비(우유) 징수) 학기 초 희망자 신청으로 학기 중 신청 불가하다.

제4조(전출학생의 급식비(우유) 환불) 전출학생의 우유급식비는 전출일로부터 일할 계산하여 환불 조치한다. 급식비는 무상급식으로 해당사항 없음.

제5조(장기결석 학생의 급식비(우유) 반환) 장기결석이 통보된 다음일로부터 출석전일까지 감액 후 환불 조치한다. (단, 담임교사의 확인서가 있어야 성립한다.) 급식비는 무상급식으로 해당사항 없음.


제7조(교직원 연수, 출장 및 기타 사유 시 급식비(우유급식비 포함) 반환) 교직원이 연수 및 출장, 기타사유로 인하여 급식을 하지 못할 경우는 그 기간이 3일 이상이면 급식비 환불이 성립한다. 단, 우유급식비는 사전통보(1주일 전)가 있어야 환불이 가능하다.

본 규정은 2020년도 3월부터 시행토록 한다.

## 3. 영양 및 식단 관리

가. 학교급식의 영양관리 기준(제5조 제1항 관련)

구분		남자(중학생)	여자(중학생)	신천중학교
에너지(Kcal)		800	667	727.08
단백질(g)		16.7	15.0	15.88
비타민A(mg)	평균필요량	167	154	160.15
	권장섭취량	234	217	225.77
티아민(비타민B <sub>1</sub> )(mg)	평균필요량	0.34	0.27	0.30
	권장섭취량	0.40	0.34	0.37
리보플라민(비타민B <sub>2</sub> )(mg)	평균필요량	0.44	0.34	0.39
	권장섭취량	0.50	0.40	0.44
비타민C(mg)	평균필요량	25.0	23.4	24.29
	권장섭취량	33.4	30.0	31.89
칼슘(mg)	평균필요량	267	250	250.05
	권장섭취량	334	300	305.99
철(mg)	평균필요량	3.0	3.0	3.05
	권장섭취량	4.0	4.0	4.03
나트륨(mg)	평균필요량	1,000	1,000	1,038.45
	권장섭취량	1,000	1,000	1,038.45

준수 범위	① 에너지 : 에너지의 $\pm 10\%$ : 654.4~799.8
	② 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율 = 55~70% : 7~20% : 15~30%
	② 단백질 : 우리학교 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 함.
	③ 미량영양소 : 우리학교 영양관리기준의 권장섭취량이상 공급을 원칙으로 하되, 최소 평균필요량이상이어야 함.
	④ 영양관리기준 준수에 대한 평가는 계절별로 연속 5일씩의 내용으로 함  본교 영양관리 기준: 학교급식법에 준하여 운영 단, 특별 식단으로 운영하는 경우에는 제외한다. ※ 특별 식단: 잔반없는날, 일부 빵 급식 등

※ 학교급식의 영양관리기준(안)은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

※ 교직원, 성별 급식인원 수에 따라 우리학교 영양기준량은 변경될 수 있다.

#### 나. 식단 작성 원칙

##### 1) 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리

- 식단작성은 영양공급 기준에 의하여 작성하되 식단의 다양화를 위하여 영양가 기준이 범위 내에서 조정하여 식단을 작성
- 식단의 다양화 및 영양, 기호, 경제, 위생측면을 고려하여 작성
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 식품을 균형 있게 섭취할 수 있도록 식단 구성
- 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려함
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용하도록 함
- 조리시설, 기구, 시간, 조리 및 배식인력을 고려하여 식단 작성

- 가정의 영양공급이 불균형을 감안하여 식단 작성
- 우리 고장에서 생산되는 농·축·수산물을 적극 활용하고 수입 농·축·수산물 구입을 지양하며, 예산범위 내에서 친환경농산물 및 우수농산물(GAP농산물 등)을 적극 사용
- 식재료는 친환경식품을 우선 사용하고, 가급적 수입농산물은 사용은 자제
- 식단의 다양화를 위하여 완제품(유제품, 과일류, 빵류, 떡류 등)을 부분적으로 사용

## 2) 식단 작성 절차

과 정	내 용
기호도·만족도 조사	학생, 교직원의 급식에 대한 기호도 및 만족도 조사
시장조사	식품의 시장 동향 조사(입찰기준에 맞춰 실시)
식품의 선택	영양권장량과 학생들의 기호도 고려 식품의 계절성, 지역성, 경제성 반영
레시피 작성	급식에 활용 할 수 있는 음식별 레시피 작성 영양분석 및 조리방법 연구
월간식단표작성	레시피에 의한 기본식단의 협의 조정 총괄적인 월간식단 작성

## 3) 식단계획

구분	분류	식 단
주식	밥	잡곡류
	일품요리	주 1회 이상으로 다양한 음식 공급
부식	국	국, 찌개, 탕류를 계절식품을 이용하여 다양하게 공급
	반찬	김치류를 포함한 3가지 반찬을 기본으로 하여 공급
보조식	간식	주 1~2회 이상으로 하여 과일, 유제품, 음료 등을 제공

## 다. 급식품의 조리

- 조리는 영양 손실이 없고 식품 고유의 맛을 내는 조리 방법 선택
- HACCP제도를 적용하여 위생적으로 안전하게 조리하여 식품으로 인한 사고예방
- 화학조미료를 사용하지 않으며, 천연식품을 이용하여 맛을 내도록함
- 조리과정과 조리시간, 조리기구 등을 감안한 조리의 다양화
- 조리과정 중 오염요인이 있는 식단을 배제하고 조리 후 배식까지의 시간을 (2시간 이내) 단축하도록 함

## 라. 검식

- 조리가 완료되면 배식 전에 검식하여 모양, 맛, 색, 질감, 위생상태 등을 확인

## 마. 보존식 보관관리

- 식중독 원인규명을 위해 보존식 전용 냉장고 확보 및 보관 관리 철저
- 영하 -18℃에서 144시간(6일) 냉동보관

바. 배식

- 식단은 학생의 개인별 공급기준의 평균으로 작성하여 연령별 (학년별)영양기준에 맞게 배식량을 조절·배식하도록 함
- 적정온도에서 위생적이고 신속하게 적량을 배식하도록 함
- 배식 시에는 음식의 소중함을 알도록 지도하면서 배식하여 버리는 음식이 없도록 함
- 배식된 양은 전량을 먹도록 지도함
- 배식 시 소홀하기 쉬운 위생관리에 철저를 기함
- 배식 전 반드시 비누로 손씻기를 실시하여 학교급식 안전에 철저를 기함

사. 당번조직 및 활동내용

구 분	일 일 배식당번	조직방법	활 동 내 역	비 고
학 생	4명-5명	학급당 4-5명씩 (담당재량)	.위생복장 갖추기 (위생모, 앞치마, 마스크, 위생장갑) .오늘의 식단 안내 및 전달사항 .배식차를 교실로 운반 .학생들에게 적정 배식 .식기를 정리해 덤웨이터 앞으로 운반 .급식 후 교실뒷정리	

아. 음식물쓰레기 관리계획

1) 단계별 계획

- 가) 식단계 계획 단계 : 급식대상자의 만족도를 높일 수 있는 식단을 계획한다.
- 나) 식품발주 단계 : 표준레시피를 활용하여 적정 식품 재료량을 산출하고 식품규격 및 품질, 구매시기 및 구매형태를 명시하여 발주한다.
- 다) 식품구매 단계 : 식품의 신선도가 좋고 쓰레기가 적게 발생하는 상태의 식품이나 포장 제품을 구매한다.
- 라) 식품의 검수단계 : 식품별 정확한 검수관리 한다.
- 마) 식품보관 단계 : 선입선출에 의하여 식품을 보관하고 사용한다.
- 바) 전처리 단계 : 식품의 신선도와 위생을 고려한 전처리 및 가식부를 최대한 활용할 수 있도록 전처리 한다.
- 사) 조리 단계 : 급식대상자의 만족도를 높일 수 있는 조리방법과 맛을 고려한다.
- 아) 배식단계 : 상차림과 배식방법을 개선하고 적정 1인량 배식 유도한다.
- 자) 퇴식단계 : 수분제거, 분리수거, 남은음식은 위탁 재활용한다. 쓰레기통 및 잔반수거통은 반드시 뚜껑 있는 것을 사용한다.
- 차) 음식물 쓰레기 감량 우수반 선정 및 포상(년 1회 실시)

2) 음식물쓰레기 줄이기 위한 관리 방안

- 가) 음식물쓰레기 위탁 재활용 처리 계약 : 해우환경
- 나) 감량의무 사업장 음식물쓰레기 관리대장 기록 및 보존 : 2년간

다) 음식물쓰레기 발생 및 처리실적 보고 : 다음해 2월말까지

#### 4. 급식실시계획

##### 가. 월간급식계획

학교급식법, 식품위생법, 및 2016년도 학교급식 기본방향, 학교급식운영계획에 의거 효율적으로 내실을 기하도록 한다.

##### 나. 주간업무계획

요 일	업 무 내 용
월	급식지도, 지출서류 검토, 주간식단 안내게시
화	급식지도, 식단 연구
수	급식지도, 서류 검토
목	급식지도, 주간 식단 작성
금	급식품. 소모품 재고 파악, 급식 기구 점검, 주간 대청소, 차주 급식품 품의 및 발주, 급식비 지출 현황 파악, 창고정리 및 청소

##### 다. 1일 급식운영계획

구 분	시 간	내 용	비고
준 비	08:00 ~ 09:00	조리기구 점검 당일 공급식품 수령 검수 조회 - 당일 일정과 전달 협의 당일 쓸 물품 창고에서 분출 조리(실무)사 건강상태 확인 식단내용 및 조리요령 설명	영양사, 조리사
조 리	09:00 ~ 12:10	작업분담 및 조리 검식 조리된 음식 받드에 담기	영양사, 조리사 조리실무사
배식준비	12:10 ~ 12:20	배식차 올리기, 식당으로 음식 옮기기	조리사, 조리실무사
점심식사	12:20 ~ 13:20	점심식사	조리사, 조리실무사
배 식	12:45 ~ 13:20	교실순회, 급식지도	영양사
정 리	13:20 ~ 16:00	잔반량조사 조리기구, 급식기구 세척, 소독, 정돈 조리작업 평가 및 반성 오늘의 식단평가 내일의 급식준비 뒷정리 확인 - 급식 위생안전 일일점검부 작성	영양사, 조리사 조리실무사



### Ⅲ. 학교급식 운영 실제

#### 1. 구매관리

##### 가. 식재료의 품질기준

아래식품에 대해서는 학교급식법령에서 정한 기준보다 상위품질의 제품을 사용한다. 또한 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 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>○ 시흥시 생산된 햅토미 사용 - 도정연월일 1달 이내 제품 사용</li> <li>※ 시흥시 「학교급식 지원조례」에 의거 햅토미 지원</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 국내산 제품</li> <li>○ G마크농산물 및 친환경농산물 사용(인증 표시제품)</li> <li>○ 일반농산물 - 국내산, 상품이상(냉이, 달래, 봄동, 유채 등)</li> <li>○ 껍질채 먹는 과일(사과 등) - 친환경 인증제품 사용</li> <li>○ 일부 국내산 수급이 어려운 제품은 수입제품 사용 (레몬, 파인애플, 블루베리, 망고, 바나나, 오렌지, 마늘종 등)</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기 <b>※경기도에서 시행하는 친환경농산물 학교급식지원사업 참여(전체 또는 일부 품목)</b>
공산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유통기한 표시된 것(또는 제조일자)으로 유통기한 이내의 규격제품</li> <li>○ 국내생산 제품을 우선 사용</li> <li>○ 수입원재료 및 외국생산 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> </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 : 국내산, 1+등급, 냉장육</li> <li>○ 계란 : 국내산, 1등급이상, 무항생제, HACCP인증 받은 액상란</li> <li>○ 오리고기 : 국내산 친환경 인증제품</li> <li>○ 축산물가공품 - 6가지 無첨가(발색제, 증량제, 색소, 방부제, MSG, 산화방지제), 제조일로부터 5일 이내 제품</li> <li>※경기도에서 시행하는 &lt;우수축산물 학교급식지원사업&gt;에 참여하여 차액 보조금 지원 받음</li> </ul>	등급판정확인서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국내산 상품(냉장 또는 냉동)</li> <li>○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산 사용               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예: 가자미살, 낙지채, 찌꺼미채, 임연수살, 캅테일새우, 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 <b>※경기도에서 시행하는 친환경농산물 학교급식지원사업 참여(전체 또는 일부품목)</b>

##### 나. 완제품 사용규격

구 분	품 목
완제품, 반제품 사용	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 우유 및 유제품류</li> <li>· 떡류, 빵 및 과자류</li> <li>· 면류, 두부류, 묵류</li> <li>· 어묵, 햄 등 가공식품류</li> <li>· 오렌지주스 등 음료류</li> <li>· 김치류, 절임류(피클, 무쌈 등), 구이김, 김가루</li> <li>· 청과류(반별포장 파인애플, 아이스홍시 등 손질 과일류)</li> <li>· 통조림류, 토마토케첩, 마요네즈 등 소스류</li> <li>· 생지류, 냉동만두 등 반조리제품</li> <li>· 젓갈류</li> </ul>

## 다. 납품업체 선정 방법

구분	2020학년도 계약방법	계약기간	비고
농산물	수의계약	1개월	경기친환경농산물 G마크 지원 사업 참여
공산품	소액수의	1개월	
축산물	수의계약	1개월	경기도 우수축산물 지원 사업 참여로 경기도가 지정한 업체와 수의계약
수산물	권역순환	1개월	시흥시 급식지원센터에서 수산물 공급업체 추천 사업 참여 해당 3개 업체와 3개월 단위로 순환 계약
쌀	수의계약	12개월	시흥시 농산물 햇토미 및 찰현미 지원 사업 참여
우유	소액수의 견적입찰	12개월	

라. 직거래 승인 : 입찰시 물품의 품질의 저하, 가격인상, 식중독 발생 시 책임 관계 등이 우려되는 품목에 대하여 해당 생산업체와 직거래 또는 전문업체로부터 구매할 수 있다.

## 2. 위생관리

### 가. HACCP팀 구성 운영

#### 1) HACCP팀 조직도 및 담당업무

구 분		구 성 원	업 무
팀 장		학교장	HACCP 업무 총괄
팀원	실무책임자	영양사	HACCP 실무계획 작성 조리(실무)사, 식재료, 시설·설비 등 위생총괄 위생 및 HACCP 관련 교육·훈련 실시 HACCP 기록유지·보관 및 외부 감사에 대응
	시설설비지원	행정실장	행·재정적 지원
	교육·홍보	담당 및 영양사	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 HACCP일지 기록 참여, 위생개선에 대한 제안 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 작업

#### 2) HACCP관련 CCP별 필요장비 적용계획

내 용	방 법	필 요 장 비
급식품의 온도관리	· 납품시 모든 품목의 납품상태를 정확히 check후 검수 일지에 기록 (육류, 수산물의 경우 반드시 납품 시 온도기입할 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)
칼, 도마의 구분사용 및 소독관리	① 칼 : 식품별 용도 구분하여 사용 200ppm의 염소 소독액 조제 후 소독하여 사용 후 자외선살균기 보관 ②도마 조리전, 후 용도 구분하여 사용 염소소독 실시, 자외선살균기 보관	칼도마소독조 2대 비치 200ppm 염소 소독액 (자외선살균기 보관)

나. 청소계획

조리실의 구조물, 장비, 기구 및 하수구를 포함한 모든 시설·설비는 깨끗하게 청소되고 소독되어야 하며 위생해충이 서식 또는 출입하지 못하도록 관리되어야 한다.

1) 청소계획 : 식품, 특히 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 세척 및 소독을 실시한다.

시기	청 소 구 역	비 고
일 별	급식기기 및 배식기구류 (주걱, 국자, 집게, 스푼, 수저, 도마 등) 주방, 벽, 바닥 배수구 및 트렌치, 그리스 트랩 식품보관실 화장실, 휴게실 승강기 및 인터폰 먼지제거 전처리실 청소	전원청소 조리사 매일 당번 밥조 부반찬
주 별	정수기 청소 에어커튼, 출입문 청소 벽 대청소, 냉장고, 냉동고 청소 배식후드, 덕트청소 보일러대청소, 보존식 냉동고 청소 배수구 및 트렌치, 그리스 트랩 대청소	매주 월요일 매주 화요일 매주 수요일 매주 목요일 조리사 매주 금요일
월 별	유리창 청소 및 조명, 공조기, 천장 식품보관실 대청소 (월2회 쌀입고전)	전원청소(마지막 주 월요일) 조리사
연 간	개학 및 방학대비 대청소 식판 및 기기 스케일 제거 위생관련시설, 설비, 기기 점검 및 보수 급식실 정기 방역	년 2회(8,2월) 년 2회 이상(방학 중) 년 2회(방학 중) 년 5회 이상(3,6,8,10,1월 예정)

2) 청소방법

가) 내부바닥

- 청소장비 : 수세미, 대걸레나 자루 각솔, 물통, 쓰레기통, 빗자루
- 세 척 제 : 중성세제, 차아염소산나트륨(희석 락스)
- 청소주기 : 매일 1회, 주 1회 대청소

다. 정기검사 계획

구 분	정 검 내 용	점 검 자
가스	가스안전점검(년1회,3~4월중) 공급업체 안전점검(수시) 비눗방울 검사(주1회)	한국가스안전공사 가스공급처 조리(실무)사
소방	연 2회	전문 검사 업체
건강진단	연 2회	영양사, 조리(실무)사, 납품업체
방역소독	하절기-2회 동절기-3회	소독 업체

라. 작업관리 계획

1) 개인위생

- 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 단, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.

2) 작업위생

- 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 해동은 냉장해동(10도 이하) 또는 흐르는 물(21도 이하)에서 실시하여야 한다.
- 해동된 식품은 즉시 하용하여야 한다.
- 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 가열조리 식품은 중심부가 75도이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소생성을 억제하여야 한다.

3) 배식 및 검식

- 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하여야 한다.
- 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구를 청결히 관리하여 배식까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.
- 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

### 3. 인력관리

가. 위생관리 책임자 및 업무대행자 지정

구 분	영양사 근무 시	영양사 부재 시 대행자	업 무	비 고
정	영양사	조리사	<ul style="list-style-type: none"> <li>●관리감독자</li> <li>- 급식실 위생, 안전관리 총괄</li> </ul>	학년도 중 인사발령 시 후임자가 그 업무를 담당
부	조리사	조리실무사	<ul style="list-style-type: none"> <li>●일지정리 및 업무처리</li> <li>- 급식위생안전일일점검표에 따른 급식실 위생상태, 기기 위생 및 안전상태, 소화기, 전기, 가스 등 점검</li> <li>- CCP 일지 점검</li> </ul>	

나. 영양사 부재 시 업무 대행자 및 수행업무

구 분	업 무 내 용	업무대행자	
		일지정리 및 실무자	협조자
식품검수	주문한 식품의 수량, 규격, 품질검사(유통기간 확인), 친환경 식재료 인증서 확인	조리사	조리실무사
조리업무감독 작업관리 및 위생 관리	조리실무사 레시피 설명 및 위생안전조리 감독 작업위생안전관리, 위생안전1일점검표에 의한 점검, 보존식 관리, 뒷점검 등	조리사	조리실무사
검식 및 배식	검식, 보존식 관리, 적온적량 배식	조리사	조리실무사
급식소 시설 및 안전관리	급식소 시설(가스, 전기) 및 안전점검 조리기기 안전점검	조리사	
영양교육 (아동의 식습관 및 식사예절 지도)	올바른 식습관 형성을 위한 급식시간 현장지도 및 영양교육	담임교사	

다. 조리(실무)사 대체인력 사용 계획

1) 목적

- 단체급식은 제한된 시간 안에 위생적으로 안전한 음식을 조리해야 하기 때문에 조리(실무)사 부재로 인한 인력 부족은 조리작업 소홀로 인한 식중독 발생 부담 및 과도한 조리작업으로 인한 부상의 위험성을 내포하고 있다.
- 조리(실무)사 대체인력 사용 계획은 조리(실무)사 부재 시 투입함으로써 학교급식 관리 및 수요자 만족도와 조리업무에 차질이 생기지 않도록 하기 위함이다.

2) 운영기간 : 2020.03~ 2021.02

3) 대상 : 조리사 및 조리실무사

4) 운영방법

- 조리(실무)사 부재 시 : 출장(종일), 연가, 병가, 특별휴가 시
- 대체인력 자격 : 육체적으로 건강하고 보건증을 보유하고 있는 자

5) 운영예산

구분	예 산	비고
학교급식운영	805,000원 (2020. 3월~)	

## 4. 안전관리

가. 조리(실무)사에게 안전교육을 강화하고 안전에 대한 지도를 한다.

나. 가스사고 예방

- 1) 가스밸브 확인을 철저히 한다.
- 2) 가스공기 조절기는 적당히 열어 놓는다.
- 3) 가스점화 시에는 점화됨을 확인하고 밸브가 열려있는 상태에서 점화되지 않았을 경우에는 밸브를 잠그고 환기시킨 후에 사용한다.

- 4) 1주일에 한번 비누거품을 이용하여 가스가 새는지 점검한다.
- 5) 가스 정기검사를 년 1회 실시하고 가스 정밀안전 점검을 실시한다.
- 6) 보일러는 업체와 계약하여 보수 및 관리한다.

다. 감전사고 예방

- 1) 물 묻은 손으로 전기코드를 만지지 않는다.
- 2) 작업 후에는 반드시 플러그를 뽑는다.
- 3) 전기코드나 전선에 상처나 이상은 없는지 확인한다.
- 4) 바닥으로 전기가 흐를 경우를 대비하여 위생(고무)장화를 꼭 신는다.

라. 안전사고 방지

- 1) 미끄럼 방지를 위하여 바닥청소를 깨끗이 한다.(바닥 기름기 제거)
- 2) 뜨거운 물을 사용할 때 주의한다.
- 3) 기계(야채절단기, 야채다지기) 조작 시 주의한다.

## IV. 식생활 지도 및 교육(연수)계획

### 1. 영양교육 및 위생교육 계획

가. 교육 목적

- 1) 학생 영양교육을 통한 올바른 식습관을 확립한다.
- 2) 학부모 및 교직원의 교육을 통해 급식 신뢰성 및 만족도를 높인다.
- 3) 조리(실무)사들의 월별 위생교육을 통해 위생적이고 안전한 급식 환경을 조성한다.
- 4) 기타 급식 및 식생활 관련 정보를 제공함으로써 급식수요자의 만족도 및 친밀감을 형성한다.

나. 추진방향

- 1) 학교급식과 연계하여 학생들의 식습관을 지도한다.
- 2) 담임교사와 협력하여 주기적인 영양교육을 실시함으로써 건강과 영양에 대한 바른 지식과 태도를 기른다.
- 3) 학부모 교육을 통하여 가정과의 연계지도 효과를 높인다.

다. 영양교육 계획

교육내용	교육방법	시기
개인 위생관리, 배식지도 등 편식, 식사예절 등 올바른 식생활 교육	점심시간	연중
음식물쓰레기 줄이기지도 알레르기 유발식품·식재료원산지 표시제 관련 교육 및 홍보 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독예방 등	-홈페이지 탑재 -e알리미	1회/월

라. 열린 학교급식운영 계획

추진과제	추진내용	시 기	대 상	비 고
친환경 식재료 사용	친환경농산물 및 인증농산물, 1등급 이상의 육류를 사용하여 양질의 급식을 제공	연중	학 생 교직원	
올바른 식생활 형성 및 식생활 관리	영양량 표시제, 알레르기표시제 배부	매주	학 생 교직원	홈페이지 탑재 급식게시판 게시
	위생적인 배식관리, 식사예절 등 급식지도	연중	학 생	교실순회 후 일지 작성
급식홍보	매월 식단 배부	매달	학 생	
바람직한 식생활 실천	잔반안남기기, 음식물쓰레기 줄이기 교육	연중	학 생	
	잔반없는 날 운영	매주	학 생	
	잔반우수학급 시상	7월, 12월	학 생	홈페이지 탑재
수요자 중심 학교급식 운영	학교급식 설문조사 실시	6월	학 생 교직원	홈페이지 탑재
	학부모 검수 및 모니터링 운영	수시로	학부모	
	급식사진 공개 영양소식지 및 제철 식재료 정보 제공	매달	학 생 학부모	홈페이지 탑재

마. 기대 효과

- 1) 성장기 학생들의 올바른 식습관을 형성하고 식생활 관리능력을 향상시킨다.
- 2) 식생활에서 기인하는 학생들의 영양불균형 문제를 개선하고 건강한 심신의 발달을 실현할 수 있다.
- 3) 학생들의 영양상태를 개선하고 건전한 식문화를 조성한다.

## 2. 교직원 연수

가. 목적 : 영양지식 전달 및 식생활 관련 정보와 위생관리에 대한 정보를 제공한다.

나. 방법 : 학교홈페이지 및 메신저 이용

구분	시 기	교육 내용	비 고
1차	3월	· 식중독 발생시 대처요령	
2차	6월	· 음식물쓰레기 줄이기	
3차	9월	· 식품알레르기	
4차	12월	· 나트륨줄이기	

## 3. 학부모 연수

가. 목적: 학교급식의 안내 및 필요성과 영양지식 전달 및 식생활 관련 정보와 위생관리에 대한 정보를 제공하여 가정과의 연계 속에 영양교육을 확립한다.

나. 방법

방법	교육내용	시기
홈페이지 게시	어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식품위생, 식중독예방, 나트륨저감화, 음식물쓰레기 줄이기 교육 등	1회/월
	알레르기 유발식품·식재료원산지 표시제 관련 교육 및 홍보 학교급식 안내, 식품위생, 급식안전, 영양관리 등	수시

#### 4. 조리(실무)사 교육

가. 목적 : 조리(실무)사의 위생 관념을 고취시켜 위생적인 급식 관리가 이루어질 수 있도록 한다.

나. 위생·HACCP 교육 계획

- 1) 교육시기 : 매달 첫째주 금요일
- 2) 교육방법 : 유인물을 이용한 교육
- 3) 세부교육계획

구분	교 육 주 제	
	위생교육	HACCP교육
3월	신학기 안전한 학교급식 운영과 관리방법	학교급식 HACCP의 개요
4월	급식 작업도구 위생관리 및 개인위생 관리교육 (칼, 도마, 장갑, 행주, 수세미 관리)	HACCP정의와 관리교육
5월	올바른 세척과 소독관리 교육 (주방기계 및 기기)	HACCP팀 구성 운영 CCP(중요관리점) 결정 CP1의 작성 이해
6월	식중독 예방관리 교육	잠재적 위험식품 관리 CCP2 공정관리 교육
7월	안전한 식품섭취를 위한 5가지 방법	CCP5 운반 및 배식과정
8월	방학 전·후 급식시설 및 설비, 기구관리 교육	조리업무(작업)시 중요관리 사항
9월	급식실 작업공정별(전처리에서 배식까지) 위생 관리	CCP3 올바른 식재료 검수
10월	올바른 식재료 보관 및 관리	CP1 냉장, 냉동고 관리교육
11월	작업위생관리-교차오염 예방교육	CCP4 채소의 세척 및 소독 방법
12·1월	급식소 환경위생관리 교육	CCP4 식품 취급 및 조리과정 교육

다. 산업안전보건교육 계획

- 1) 교육시기 : 매달 둘째주 월요일
- 2) 교육방법 : 유인물을 이용한 교육



### 3) 세부교육계획

월별	교육 주제 및 내용
3월	-산업안전보건법의 이해와 주요 준수사항 -근·골격계 질환 예방
4월	-산업안전보건법령 및 조리실 MSDS자료 교육 -근·골격계 질환 예방 교육
5월	-급식실 산업안전 보건법 주요 준수사항 및 관리 포인트 교육 -급식실 조리기구의 안전한 관리사용 교육
6월	-공정·작업별(조리업무 별)재해사례 및 예방 교육 -학교급식 재해방생 시 대처방법
7월	-여름철 고온작업환경에서의 재해 예방 교육 -소방안전교육(화재관리 및 소화기 사용교육)
8월	-작업습관에 의한 안전사고 분석 및 예방대책 -가스안전관리
9월	-전기 안전사고 예방 교육 -전도(미끄러지거나 넘어짐)재해 예방 교육
10월	-화상 또는 데임 재해발생 예방 교육 -약품 및 세제관련 안전사고 발생 예방 및 대처방법 교육
11월	-절단, 베임 사고 예방 교육 -가스안전사고예방교육
12·1월	-감염과 끼임 재해발생 예방 교육 -낙하(떨어짐)사고 및 무너짐 사고 재해발생 예방 교육

## V. 관련업무 추진계획

### 1. 우유급식 실시 계획

#### 가. 실시 계획

- 1) 대상자 : 학생 및 교직원 중 희망자
- 2) 우유품목 : 일반백색시유 200ml,
- 3) 우유규격
  - 국내산 원유 100%를 사용한 일반우유, 강화우유, 저지방우유
  - 원유는 1등급, 시판용으로 농림부 HACCP 인증 제품
  - 우유용량은 200ml

#### 나. 실시 기간

- 1) 실시기간 : 2020년 4월~ 2020년 2월(연간 250일 내외 : 학기 중 + 방학 중 무상 포함)
- 2) 실시방법 : 학기별로 희망조사를 실시한 후 선납 완료한 학생에 한하여 급식

#### 다. 우유급식 납품 업체 선정

「지방자치단체장 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따라 학교에서 입찰로 선정

#### 라. 우유급식 보조(무상우유 지원)

- 1) 지원대상 : 우유급식 신청자 중 보조대상자 선정
- 2) 선정기준 : 국민기초생활수급자, 차상위계층, 특수교육대상자, 기타(중위소득 70%이하), 한부모가족, 다자녀
- 3) 보조기간 : 250일(학기 중과 방학 중 포함)

4) 방학 중 우유 공급방법

- 급식대상 학생의 가정에 멸균유(국내산 원유 100%) 직접 배달
- 멸균유 공급이 부득이하게 어려운 경우 국내산 치즈, 국내산 전지분유 공급 가능

2. 급식사고 대비 비상대책반 구성 및 운영계획

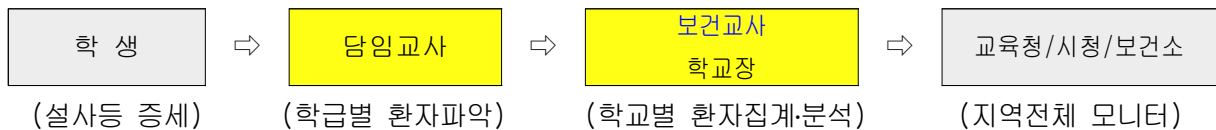
가. 목적

학교급식과 관련한 집단식중독 등 위생 사고는 학생 개인의 건강과 학업에 막대한 지장을 초래하고 지역사회의 안정을 해치는 중대한 사고로, 사전예방과 사고 발생 시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식 사고 비상대책반을 구성하여 운영하고자 한다.

나. 감시체계 구축 및 운영

식중독은 원인균에 따라 잠복기가 다르지만 통상 원인식품 섭취 후 30분~24시간 이내에 설사·구토 등의 위장증상이 집단적으로 나타나므로, 학교급식의 경우는 조금만 주의를 기울이면 그 발생여부를 쉽게 감지할 수 있다. 따라서 학교에서는 평소 교내 집단환자 감시체계를 구축하여 운영토록 한다.

- 담임교사는 매일 결석, 조퇴, 지각한 학생의 수와 그 이유를 파악하여 평소와 다른 양상이 나타나는지의 여부를 모니터링 한다.
- 보건교사는 담임교사의 모니터링 결과와 보건실 이용자의 수, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부를 모니터링 한다.
- 집단발생으로 의심되면 학교장은 교육청과 보건소에 신속히 보고(신고)한다.



[ 학교 집단 환자 감시체계 ]

다. 식중독 대책반 구성

신천중학교 식중독 대책반 구성

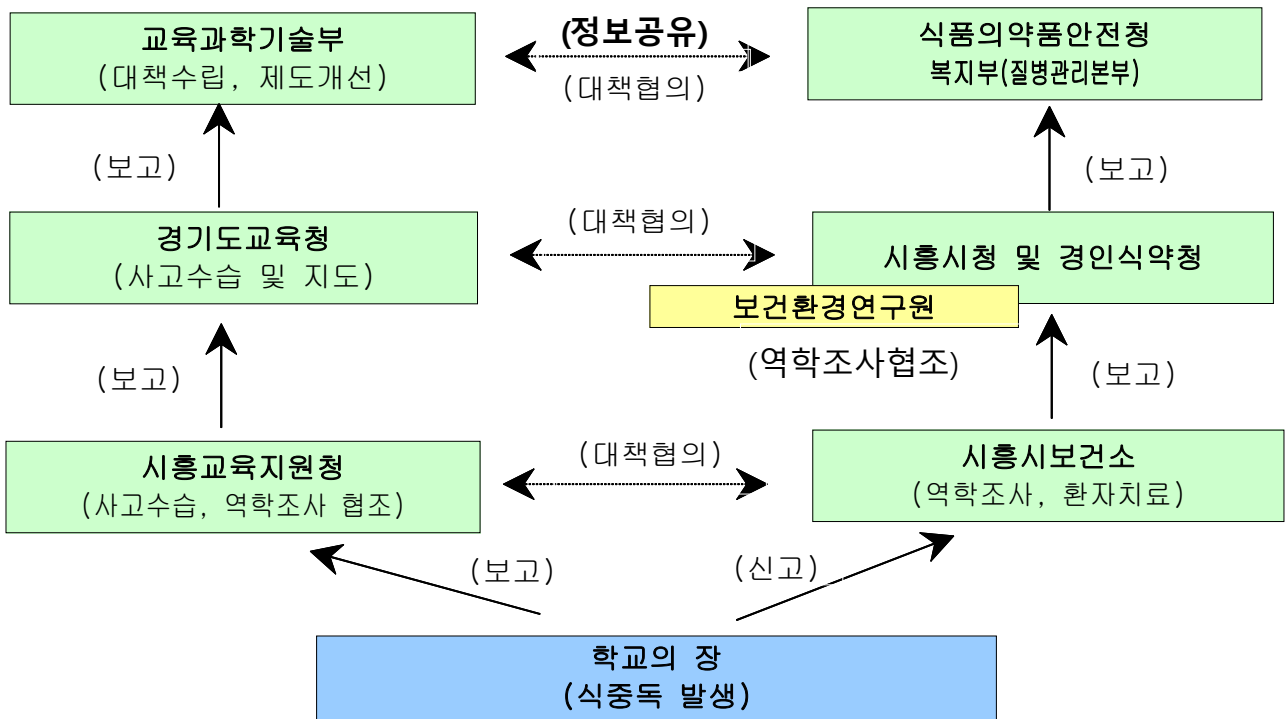
<div>총괄 대책반</div> <div>           반장 : 학교장(신동훈)            부반장 : 교감(정경애)         </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 각 대책반의 지휘·감독</li> <li>◦ 치료 및 보상 대책</li> <li>◦ 역학조사 결과 원인 규명 이후 급식 재개 판단 등</li> <li>◦ 학교운영위원회 소집 및 대책논의</li> <li>◦ 시청(위생과) 및 교육지원청 신고·보고</li> </ul>		
<div>환자파악반</div> <div>           보건교사(배윤주)            ↑            학년부장            1·2학년 황은숙            3학년 정지영            ↑            담임교사         </div>	<div>환자이송반</div> <div>           보건교사(배윤주)            행정실장(서영준)            ↑            학년부장            1·2학년 황은숙            3학년 정지영            ↑            담임교사         </div>	<div>역학조사협력반</div> <div>           영양사(홍경은)            행정실장(서영준)            시흥시보건소         </div>	<div>학사대책팀</div> <div>           교감(정경애)            교무부장(김연숙)            담임교사         </div>	<div>행·재정 지원팀</div> <div>           행정실장(서영준)         </div>
<div>팀원</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 환자에 대한 실태 파악, 분석, 보고</li> <li>◦ 기 발생환자 및 유증상자 등 추가 발생현황 파악</li> <li>◦ 학생 역학조사 협조</li> </ul>	<div>팀원</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 환자의 후송, 입원 학생관리</li> <li>◦ 치료 및 보상협의 (입원환자 방문)</li> </ul>	<div>팀원</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무 협조</li> <li>◦ 보존식 확보</li> <li>◦ 안전한 급식 제공</li> <li>◦ 유관기관 협조 체계 확립</li> </ul>	<div>팀원</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 수업결손 대책마련 등</li> <li>◦ 환자파악팀의 원활한 환자 파악을 위한 반별 환자 수 파악 협조 (일자별 발병 및 치료현황 파악)</li> </ul>	<div>팀원</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 위생관련시설 관리</li> <li>◦ 식중독으로 결과 판명시 계약해지 통보</li> <li>◦ 계약 해지에 따른 행·재정적조치 시행</li> <li>◦ 업체 선정에 따른 행정적 절차 시행</li> <li>◦ 학운위 관련 업무</li> </ul>
1학년 담당 교사	2학년 담당 교사	3학년 담당 교사		
부장 황은숙 (인) 1반 이현경(인) 2반 나정아(인) 3반 안정미(인) 4반 김세영(인) 특수 류재원(인)	부장 황은숙 (인) 1반 정선미(인) 2반 김나경(인) 3반 안자영(인) 특수 김태연(인)	부장 정지영 (인) 1반 김혜영(인) 2반 박선경(인) 3반 박가영(인) 특수 구선미(인)		

◎ 역학조사시 역할 분담

구 분		역 할 및 임 무
학 교	보건교사 담임교사 각 학년부장	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 설사환자 파악</li> <li>◦ 환자파악 및 환자이송</li> </ul>
	교감 행정실장 교무부장	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 가정통신문 발송, 수업 결손 시 대책</li> <li>◦ 환자파악 협조</li> </ul>
	보건교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 설사환자 모니터자료 취합, 정리, 분석</li> <li>◦ 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석</li> <li>◦ 보건교육 기획 및 실시, 역학조사 협조 등</li> </ul>
	영양사	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 보존식 확보</li> <li>◦ 안전한 급식 및 식수제공 등</li> </ul>
교 육 청		◦ 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 역학조사 및 가검물 채취</li> <li>◦ 환자치료 및 필요시 입원격리 등</li> </ul>
시청의 식품위생관련부서		<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등</li> <li>◦ 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사</li> </ul>

라. 급식사고발생 시 연락체계

<기관간 보고 및 관리체계>



마. 비상연락망

기 관	부 서	연 락 처
시흥교육지원청	학생건강급식지원팀	031-488-2480~1
경기도교육청	친환경급식과	031-249-0452, ~0455
시흥시청	위생과(식품안전팀)	031-310-2235
시흥시보건소	예방의약팀	031-310-5822
신천연합병원		031-310-6300

### 3. 비상(파업)시 학교급식 운영대책 계획

가. 학교급식종사자 파업에 따른 급식조달 방법

- 1) 전국학교비정규직연대회의 쟁의행위(파업)가 확정되면 기존 식단 발주 취소
- 2) 조리(실무)사의 파업참여율에 따른 대책 방안

파업기간	파업참여율(%)	대 책 방 안
3일 미만	20% 미만	-조리인력을 감소한 간편 조리 식단 변경제공 (전체학년 정상적 급식실시)
	20%~50%미만	-일부 완제품 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화 예1)반제품, 간편식의 예 : 김, 냉동식품 등
	50%~70%미만	-일부 완제품, 반제품, 간편식으로 식단 간소화 -급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등)제공, 학생도시락 지참
	70~100%	-급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등)제공, 학생도시락 지참
3일 이상		- “3일 미만” 대처방법과 동일하게 운영 - 단, 1주일 이상 장기화될 경우, 가급적 급식대용품(빵, 떡, 우유, 외부도시락 등)을 지양하고 학생도시락 지참

※ 유의사항

- 도급계약에 의한 급식 제공 금지  
☞ 단순히 물건을 구입하여 제공하는 것은 가능
- 외부인력 채용금지  
☞ 학부모 등 외부인력 급식 참여 금지

도급이란 당사자 일방이 어느 일을 완성할 것을 약정하고 상대방이 그 일의 결과에 대하여 보수를 지급할 것을 약정하는 것임

나. 급식 중단 시 식재료 납품업체 협조방법

- 1) 업체와 식재료 납품취소 및 반품관련 협의를 실시한다.(협의로 민원발생 예방)
- 2) 식재료 취소 불가 시 : 저장 및 보관성을 고려하여 식단변경 후 익일 사용이 가능하다.
- 3) 식재료 폐기로 인한 대금 지급 방법 : 파업당일을 무상급식일수로 인정하고 무상급식비에 서 지급한다.

다. 학교급식 변경사유(식단변경 및 파업관련 내용)를 학부모 안내(가정통신문, 문자발송)

### 4. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원계획

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 한다.
- 2) 구성 : 2020년 4월 중 구성 예정(학교급식소위원회 내부규정에 따름)
  - 학교운영위원회 학부모 위원 중 1인
  - 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 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 식재료의 검수과정 참관

- ② 조리과정의 참관 및 검식
- ③ 개인위생, 시설설비위생, 식재료위생관리 등 위생관리 실태 공동점검
- ④ 배식과정 참관과 참여
- ⑤ 기타 급식과 관련한 수용자의 의견 등

## 5. 영양상담실 운영계획

### 가. 사이버 영양상담

#### 1) 대상

- 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생
- 특정식품에 대한 알레르기가 있는 본인이 상담을 원하는 학생

#### 2) 운영기간 : 연중운영

3) 운영방법 : 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구 시 사이버 영양상담 (상담자 요구 시 대면상담 병행)

### 나. 영양상담실

#### 1) 대상

- 알레르기가 있는 학생
- 재학생 중 희망자

#### 2) 운영기간 : 2020.04. ~ 2021.01.

#### 3) 운영방법

- 영양상담을 받는 학생이 자기의 식습관이나 다른 행동에 대하여 심사를 받는다는 느낌을 갖지 않도록 편안하고 부드러운 분위기를 조성하며, 장애요인을 찾아 학생 스스로 행동 변화 할 수 있도록 도와준다.
- 학교의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모 대상 식생활 개선 교육을 병행하여 실시한다.
- 1:1 개인별 영양상담 카드 작성 및 상담일지 작성(붙임자료1)
- 월별 추진 계획

시 기	활 동	교 육 내 용
4월	대상자 선정 영양상담	영양상담 홍보
5 ~ 6월	영양교육 및 상담	1. 영양교육 2. 영양상담 및 편식지도 * 아침식사를 해야 하는 이유?
7 ~ 9월	영양교육 및 상담	1. 영양교육 2. 영양상담 및 편식지도 * 머리가 좋아지는 9 가지 습관
10월~ 11월	영양교육 및 상담	1. 영양교육 2. 영양상담 및 편식지도 * 건강하고 올바른 식생활 지침 * 나는 어떤 식습관일까?
12월~ 1월	영양교육 및 상담	1. 영양교육 2. 영양상담 및 편식지도 * 칼로리를 소모하기 위한 운동량 (종류,강도) * 세계가 인정한 10대 건강식품

### 다. 기대효과

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

## 6. 음식물쓰레기 줄이기 계획

가. 목적 : 저탄소 녹색성장 생활문화운동의 일환으로 음식을 소중히 여기는 마음을 가지며, 급식현장에서 적량배식과 적량 섭취 습관을 배양하고, 음식물쓰레기에 대한 관심 제고 및 급식문화 개선에 기여하며 체계적 식생활 교육을 통한 음식물쓰레기 발생을 근원적으로 줄이고자 한다.

나. 추진계획

추진내용	시기	방법	담당
음식물쓰레기줄이기 교육	연중	· 학교홈페이지, 가정통신문을 활용한 교육 · 식사지도	영양사
잔반없는 날(수다날) 지정	주1회(수)	· 배식지도 및 개인별 식사량 조절	영양사, 담임
적정량 조리 및 배식	연중	· 기호도 조사 · 분석 · 식사 후 잔반 체크, 조리법 변형 · 개발 · 기피식품에 대한 영양교육	영양사, 조리(실무)사
발생 원인별 구분 및 배출	연중	· 전처리쓰레기, 순수 잔반 구분, 배출	조리(실무)사, 학생

## 7. 나트륨 저감화 추진계획

가. 목적

나트륨의 과잉섭취는 심장질환, 뇌졸중 등의 심혈관질환의 유발을 높여 사회적으로 문제가 제기되고 있다. 이에 학교급식에서 저염 식단 제공 등 나트륨 저감화 계획 추진을 통해 나트륨 과잉섭취를 줄여 질병을 예방하고 건강한 식생활습관을 조기에 정착할 수 있도록 유도한다.

나. 운영방법

1) 학교에서 제공되는 음식 염도기준 설정운영

구분	국류	찌개류	비고
기준염도	0.4%~0.6%	0.7% 이하	염도계 사용

2) 추진계획

추진내용	시기	방법
식단작성	연중	· 인스턴트식품 사용지양, 가능한 급식실에서 직접 만들어 제공
조리법 개선	연중	· 식품 자체가 가지고 있는 맛과 향 이용 · 나트륨 함량이 높은 소금, 장류, 젓갈 등의 사용 최소화 · 조리 시 양파, 대파, 호박 등의 채소를 넣어 음식의 간을 약하게 하고 나트륨 배설을 촉진시킴 · 마늘, 통깨, 들깨가루, 식초, 카레, 후추 등 저나트륨 양념재료를 사용
식생활 교육 강화	연중	· 나트륨저감화 교육이 가정과 연계되도록 가정홍보물을 통해 식생활 개선지도 · 홈페이지를 활용한 교육(나트륨 저감화 교육자료 탑재)



라. 기대효과

- 1)저염식단 개발, 염도조절 등 다양한 나트륨 저감화 노력을 통한 학교급식의 질이 향상된다.
- 2) 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성이 되며, 학교에서 가정으로 나트륨 섭취량 줄이기 운동 확산을 통한 학생 건강 증진된다.

## 8. 당 저감화 추진계획

가. 목적 : 과잉 섭취 시 비만, 당뇨병, 심혈관계 질환 등의 질병을 예방하기 위함이다.

나. 기본 방침 : 성장기 학생들의 건강증진을 위해 당함량이 높은 식단의 제공을 지양하고 당함량이 높은 식품의 섭취를 스스로 조절할 수 있도록 영양교육 및 홍보한다.

다. 추진계획

추진내용	시기	방 법
식단작성	연중	· 정제 곡류 대신 도정 하지 않은 현미·통밀 등 통곡식 사용량 증가 · 후식을 단순당이 함유된 가공음료의 제공을 지양하고 제철과일 제공 · 소스로 토마토케첩 완제품 제공 지양 · 제철채소의 사용으로 재료 고유의 단맛 극대화 · 단순당보다 식이섬유가 많은 복합당질 식품으로 이루어진 다양한 식단 작성
조리법 개선	연중	· 단순당을 이용한 단맛이 아닌, 양파·과일을 갈아 넣는 등의 조리법 사용 · 단순당 함량이 높은 케찹 대신 토마토페이스트나 생토마토를 넣은 조리법 사용 · 맛의 상승을 이용하여 약간의 소금가미로 단맛효과 상승
식생활 교육강화	연중	· 가정통신문 발송- 당저감화 교육이 가정과 연계되도록 가정홍보물을 통한 식생활개선지도 · 가공식품 선택방법, 영양표시 알기 등 당섭취 저감화를 위한 영양교육 실시

라. 기대효과

- 1) 당류 저감화 식단, 조리방법 개선 등 다양한 당 저감화 노력을 통한 학교급식의 질이 향상된다.
- 2) 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관을 형성할 수 있다.
- 3) 학교에서 가정으로 당 저감화 운동 확산을 통하여 학생 건강 증진 뿐 아니라 가족 건강 증진에 기여한다.

## 9. 학교급식 원산지 표시제 및 영양표시제

가. 목적 : 주간 식단표에 식재료의 원산지, 본교영양기준량과 오늘의 영양량을 표시하여 게시함으로써 학교급식의 안전성을 알리고 자율적 영양관리 능력을 배양한다.

나. 방법 : 홈페이지탑재, 급식실 게시판에 게시

- 요일별 식단과 식재료의 원산지, 본교 영양권장량, 섭취하는 영양량을 기록하여 학생 및 교직원이 확인할 수 있도록 한다.

다. 우리학교 식재료 원산지

친환경농산물	돼지고기	쇠고기	닭 및 오리고기	김치	수산물
국내산, 친환경 인증제품/ 농협, 2019년산	국내산 (육질등급 1등급이상)	한우 1등급	국내산/국내산 /무항생제	국내산재료 직접가공	낙지, 갈치, 대구, 오징어, 참조기, 게 품목은 사용 시 원산지 표시 및 게시

## 10. 학교급식 알레르기 유발식품 표시제

가. 목적 : 식품 알레르기 유발 학생과 학부모에게 식단표를 통해 관련 정보를 제공하여 안전하고 영양적으로 균형 잡힌 식생활을 영위할 수 있도록 함으로써 자라나는 학생들의 건강 유지·증진 및 건전한 심신 발달을 도모하기 위함

나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(시행규칙 제7조)

- 1) 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 학교 홈페이지에 게시
- 2) 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시, 홈페이지에 자료 게재
- 3) 알레르기 유발식품의 종류 : ①난류(가금류), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣등과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물

라. 알레르기 유발식품이 표시된 식단의 예

학교급식 식단표에는 알레르기 유발식품을 사용하거나 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 이용 할 경우 음식명에 해당 알레르기 유발 식품이 아래와 같이 번호로 표시됨

※ 예 : 간장이 들어간 음식은 대두가 사용되었기 때문에 알레르기 유발식품 ⑤번으로 표시

3월 6일(월)	3월 7일(화)	3월 8일(수)	3월 9일(목)	3월 10일(금)
(현미)차조밥 쇠고기우거지국 5.6.13.16. 치즈연어까스*청초소스 1.5.6.13. 감자채행볶음 2.5.6.10.13. 배추김치 9.13.	(현미)옥수수밥 냉이된장국 5.6.13. 함박스테이크*소스 1.2.5.6.10.12.13.16. 진미채볶음 5.6.13.17. 총각김치 9.13.	(현미)참쌀밥 단호박카레라이스 2.5.6.10.13. 통살새우꼬치&와사비소스 1.5.6.9. 무채장아찌 배추겉절이 9.13.	(현미)귀리밥 차돌박이된장찌개5.6.13.16 16 돼지고기김치볶음 5.6.9.10.13. 알감자버터구이 2.13. 깻잎지 13.	(현미)흑미밥 쇠고기무국 5.6.13.16. 콩치무조림 5.6.13. 잡채 5.6.8.10.13. 배추김치 9.13. 요플레(딸기) 2.