

2024학년도

학교급식운영계획서



금 모 래 초 등 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

2. 학교현황

가. 교직원 및 학급, 학생수 현황

급식인원	구분	학 생							교직원	유치원	조 리 실무사	보존식	총계
		1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	소계					
	명	120	149	143	179	146	151	888	53	15	7	1	964

나. 교직원 및 급식종사자 실태

구 분	교 장	교 감	교 사	특 수 반	보 건	영 양	유 치 원	행 정 실	시 설	기 타	조리종사원		계
											교 특	무 상	
교직원	1	1	45	2	1	1	2	4	1	10	3	4	75

3. 급식 현황

가. 급식인원

학 생	유치원	교직원	조리종사원	보존식	계
888	15	53	7	1	964

나. 최초 급식시작일 : 2002년 4월 22일

다. 소재지 : 경기도 시흥시 대은로 16-29

- 라. 급식 운영방식 : 직영급식
- 마. 급식 형태 : 단독조리
- 바. 배식 방법 : 교실배식
- 사. 음용수 및 조리용수 : 상수도
- 아. 연료 : 도시가스
- 자. 급식소 정화조 관련 설치 : 단독정화조
- 차. 급식관련 종사자 현황

구 분	영양교사	조리사	조리실무사	비 고
인 원	1	1	6	

4. 급식설비 현황

- 가. 급식 시설 형태 : 2002년 신축
- 나. 급식실 현황

면 적(m ²)								구조
급식실	전처리실	식품창고	소모품 창고	영양연구실	휴게실	화장실/샤워실	계	
335.58								철근콘크리트



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 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 188회 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

급식대상	인원	주급식실시일수	연급식일	비 고
전교생, 교직원 등	888명	5일	188일	토요일제외

나. 월별급식계획

구 분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	계
급식예상일수	20	21	20	18	20	6	18	20	21	21	5	190

※ 학사일정에 따라 협의 예정

다. 2024학년도 급식비 책정(2024년 3월~2025년 2월까지 적용)

구 분		산 출 내 역			비고
		식품비	운영비	계	
2024학년도	학생	3,060원	430원	3,490원	※ 무상급식단가적용
	유치원	3,230원	380원	3,610원	
	교직원	4,370원		4,370원	경기도교육청 제시단가 변동
2023학년도	학생	2,820원	410원	3,020원	2023 9월 식품비 단가인상
	유치원	3,090원	370원	3,460원	
	교직원	4,070원	330원	4,400원	

가. 교직원부담 급식비 산출근거

- 경기도교육청 제시 단가로 책정하고 **학기 중 급식단가 변동시 반영함**

나. 식품비, 운영비는 예산에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산시 운영비가 남을 경우 식품비로 전환하여 사용함

참고> (공립)유·(공사립)초·중·고·특수학교 평생교육건강과-13437(2022.12.30.)호

(단위: 명, 원)

구 분 \ 학생 수		1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 500	501 ~ 600	601 ~ 700	701 ~ 800	801 ~ 900	901 ~ 1000	1,001 이상
식품비	공립유	2,980	2,950	2,860	2,780	2,690	2,620	2,540	2,460	2,390	2,310	2,250	2,170
	초	3,900	3,650	3,560	3,360	3,260	3,170	3,070	2,970	2,890	2,800	2,710	2,660
운영비	공립유	310	310	300	290	280	270	260	250	240	230	230	220
	초	490	490	470	450	430	410	400	380	370	350	340	330
지원 단가	공립유	3,290	3,260	3,160	3,070	2,970	2,890	2,800	2,710	2,630	2,540	2,480	2,390
	초	4,390	4,140	4,030	3,810	3,690	3,580	3,470	3,350	3,260	3,150	3,050	2,990

공립 단설·병설유치원은 공립유치원 식품비, 운영비 지원 / 초·중고 LPG 사용학교 100원 별도 추가 지원
 공동조리교 및 비조리교 각급학교 급식학생수 개별 적용

라. 일일급식일정 및 급식운영계획

구 분	시 간	내 용	비 고
준 비	08 : 00 ~ 08 : 50	급식품 수령, 검수 조리기구, 조리실 내부 점검 조 회 - 당일 일정과 전달협의, 체조 식단 및 조리방법 설명 조리종사원 건강상태 확인 위생복 착용 및 위생 지도 당일 공급 식품 불출	영양교사, 조리사 영양교사, 조리사 영양교사 영양교사 영양교사 영양교사 조리사
조 리	08 : 50 ~ 11 : 40	조리작업 (작업분담표 의거) 검식 학급별 급식품 배식	조리종사원 영양교사 조리종사원
배식 준비	11 : 40 ~ 12 : 10	급식 운반차 교실앞까지 운반 학급 급식지도 식당배식 준비	조리종사원 담임, 영양교사
배 식 (교실배식)	12 : 10 ~ 13 : 10	교실순회, 급식지도	담임, 영양교사
정 리	13 : 10 ~ 16 : 00	잔반량 조사 및 보고 조리, 급식기구 세척 및 소독 정리정돈 조리작업의 평가 및 반성 오늘의 식단 평가 명일 급식준비 뒷정리 확인 - 급식 위생 안전 일일 점검부작성	영양교사, 조리종사원 조리종사원 조리종사원 영양교사, 조리사 영양교사 영양교사, 조리사 영양교사, 조리사 조리사

4. 영양 및 식재료관리

가. 본교 1인 1식 영양기준량 (영양기준량산출기초참조)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (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
591.94	14.09	120.14	171.7	0.22	0.27	0.26	0.32	16.67	21.18	206.25	249.10	2.62	3.37

1.에너지:591.94(533~651)범위
 2.단백질:14.09g~29.59g범위(에너지의 20%를 넘지 않음)
 3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공
 (비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임)
 4.학생수의 변동에 따라 조정될 수 있음(NEIS기준)

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

② 국 배식량을 줄이고, 채소육수 사용

- 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량 많은 국 배식량을 100ml 줄임
- 채소육수(양파, 당근, 양배추, 무)를 사용하여 염도의 주원인인 다시마 사용량을 줄임

③ 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

- 식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.6% 이하로 지속적 제공
- 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록
- 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리종사원을 대상으로 국 염도 측정 관련 교육을 실시

④ 고나트륨 어육가공품 사용 줄이기

- 학교에서는 나트륨저감화를 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, 메시지 팝업, 직원 연수 등을 이용하여 적극 활용
- 학교급식 나트륨줄이기 사업을 학부모에게 적극 홍보
- 학부모모니터링, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용
- 학생들에게는 수업을 통해서 나트륨저감화 관련 식생활 교육을 실시

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 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리종사원 교육

② 급식 보조식 제공시 단순당류 함유율이 높은 가공품 사용 줄이기

- '고열량저영양식품' 사용 금지
- 보조식으로 최대한 생과일 사용
- 액상과당 미첨가 제품 사용
- 음료 사용시 설탕함유량이 적고 천연과즙이 많이 함유된 제품 선택

③ 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

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

4) 식단작성 과정

- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분(월간)
- 시장조사를 통하여 계절별 식품 선택
- 영양권장량과 학생의 기호도 반영
- 식품군별 경제성과 지역성 반영

다. 식재료 사용 관련 계획

1) 식재료의 품질기준

- ▣ 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"> ○ 시흥시에서 생산된 친환경쌀 사용(2021년산) - 도정연월일 1달 이내 제품 사용 ※ 시흥시 「학교급식 지원조례」 및 경기도친환경지원사업에 의거 친환경쌀 지원 	거래명세서 및 검수서에 표기
농산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 국내산 제품 ○ G마크농산물 및 친환경 제품 사용 (저농약, 무농약, 유기농인증 표시제품) - 쌀, 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) ○ 국내산 상품 기준 - 마늘(국산), 도라지(국산), 콩나물(국산)등 ○ 계절적으로 국내산 수급이 안 되는 경우, 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 극소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용 - 예:오렌지,키위,바나나,레몬,계피,아몬드,호두,건포도,정향,팔각,후추 등 	거래명세서 및 검수서에 표기
공산품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유통기한 표시된 것(또는 제조일자)으로 유통기한 이내의 규격제품 ○ 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용 - 예: 두부(국산콩 100%), 고춧가루(국산), 참깨(국산), 참기름(국산), 밀가루(우리밀 국산), 감자전분(국산), 토마토케첩 등 ○ 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료인 제품을 사용할 경우 우수제품으로 선택 - 예: 칠리소스, 토마토페이스트, 우스터소스, 두반장소스, 스파게티, 마카로니, 파마산치즈 등 	거래명세서 및 검수서에 표기
축산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 모든 품목 HACCP인증 업체 제품 ○ 쇠고기 : 한우, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 ○ 돼지고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 ○ 닭고기 및 달걀 : 1등급 판정제품 ○ 오리고기 : 국내산 친환경 인증제품 	등급판정확인서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ HACCP인증 업체 제품 ○ 국내산 상품(냉장 또는 냉동) ○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산 사용 - 예: 가자미살, 낙지채, 쭈꾸미채, 임연수살, 각테일새우, 냉동낙지, 동태, 명엽채, 쥐포, 코다리살, 갑오징어 등 	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	<ul style="list-style-type: none"> ○ HACCP인증 업체 제품 ○ 국산 재료 사용하여 제조한 김치(G마크) 	거래명세서 및 검수서에 표기

◆ G마크 우수축산물 학교급식 지원 사업

- 관련공문 참조(학교급식보건과-1443, 2024.2.6.)호.

◆ 수산물 및 가공식품 공동구매 사업

- 관련공문 참조(평생교육건강과-1508, 2024.2.13)호.

◆ 친환경 우수농산물 학교급식 추진계획

- 관련공문 참조(학교급식보건과-1443, 2024.2.6)호.

2) 완제품 사용 승인에 관한 사항

급식실에서 직접 조리하기 어려운 식품이나 기타사정(**단전·단수·조리실무사 노조파업** 등의)으로 부득이하게 완제품으로 제공해야 하는 아래 제품에 대해서는 완제품으로 제공

분류	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
완 제 품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음) 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	떡류	송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡, 약과, 증편 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함. 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵, 도너츠 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로 써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 방울토마토, 수박, 참외, 멜론, 배, 포도 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	통조림류, 소스류	케찹, 머스타드소스, 마요네즈, 데리야끼, 우스터소스, 참치, 파인애플캔, 골뱅이캔, 황도 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	김류	조미구이김, 조미김가루 등	다른 주반찬의 보조적으로 제공되기 때문에 반면 조리시간 부족으로 불가능함.
	쥬스류, 음료류	과일쥬스, 식혜 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공 조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	김치류	배추김치, 총각김치, 깍두기, 깻잎김치, 오이소박이, 석박지, 열무김치, 배추겉절이김치 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함. (숙성의 문제)
반 제 품	장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	씨리얼류	모든 씨리얼류	조리실무사 파업으로 인한 대체 음식으로 제공
	어육제품	어묵, 햄, 소시지, 맛살, 삶은메추리알 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
	두류·육류가공품	두부, 순두부, 연두부, 유부, 도토리묵, 청포묵, 울방개묵, 메밀묵 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
	면류	국수, 쫄면, 당면, 칼국수, 리면, 수제비, 스파게티 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함
기 타	냉동식품	만두류, 핫도그, 츄러스, 꺾배기 등	보조식으로 제공되나 조리실에서 직접 제조 불가능.
	양념류	간장, 된장, 고추장, 춘장, 마요네즈, 참깨, 참기름, 콩기름, 물엿, 설탕, 소금, 미림, 청주, 고추맛기름, 액젓, 빵가루, 꿀, 들기름, 버터, 식초, 카레, 커피, 사이다, 토마토페이스트, 하이스가루, 후추가루 등	조리실에서 직접 담거나 제도가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루, 전분, 찹쌀가루, 쿠키가루, 핫케이크가루, 도너츠가루 등	조리실에서 직접 제도가 불가능함

3) 식재료 원산지 사용 승인에 관한 사항(학교급식법 시행규칙 제6조의 2항에 의거)

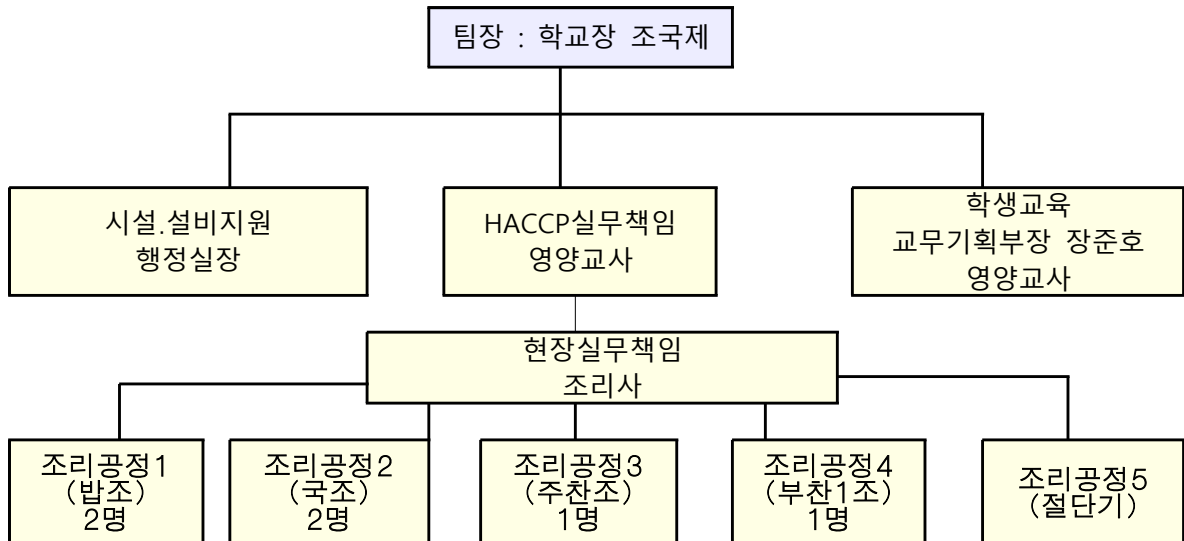
본교에서 사용하는 급식 재료는 가능한 국내산사용을 원칙으로 하고 있으나 국내 생산물량이 적거나, 시기적으로 생산이 되지 않거나, 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우와 그 외의 소수 제품을 정부수입허가를 받은 수입제품으로 제공

5. 위생관리

가. HACCP팀 구성

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식등의 전과정에서 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 업무 총괄
팀 원	실무책임자	영양교사 오희선	. HACCP 계획 수립 . 조리종사원, 식재료, 시설.설비 관리 등 위생총괄 . 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 . HACCP 기록 유지·보관 및 외부 감사에의 대응
	시설설비지원	행정실장 신말희	. 행.재정적 지원 . 시설·설비 유지 보수
	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, CP 참여 . 위생개선에 대한 제안 . 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 작업

3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리사가 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 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 발전방안 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

CCP공정	작성시기	작 성 요 령 및 기 준	기록자		확인자
			전담자	대행자	
식단검토	식단작성시	1. 소독 및 가열공정 여부 2. 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단 또는 가열조리 후 생식재료와 혼합하는 식단 파악	영양교사	조리사	영양교사
CCP1 검 수	검수시	1. 냉장식품의 온도 측정, 냉동식품의 냉동상태 확인 2. 포장상태 및 유통기한 확인 3. 품질상태 확인(외관, 냄새, 색깔)	영양교사 조리사 반찬1조	반찬1조 국조	영양교사
CCP2 식품취급 및 조리	전처리 조리전.후	1. 채소와 과일 세척 소독 2. 소독액의 농도 확인(Test paper) 3. 유효 잔류염소 농도 100~130ppm 5분간 침지 한 후 먹 는 물로 씻는다.	조리실무 사전체	조리실무 사전체	영양교사
	조리시	1. 전처리실이 구획되어 있는 경우 장소 구분여부 확인기재 2. 가열공정만 수행되는 식단 (밥,국제외) 3. 식품전.후의 도구 구분과 시차별 공정관리로 교차방지 4. 굽기.튀기기 온도 측정 5. 가열조리 완료 후 식품 중심 온도(74℃ 이상) 확인	조리실무 사전체	조리실무 사전체	영양교사
CCP3 운 반 및 배 식	조리완료 및 배식	1. 배식 당번의 위생상태 점검 2. 위생복장(앞치마,머리수건), 위생장갑 착용 3. 배식 전용기구 청결도 확인 4. 온도관리가 어려울 경우 조리완료 후 2시간 이내에 배식 되도록 시간관리 5. 급식 소요시간 기록-1개반 표본으로 선정하여 기록	조리실무 사전체	조리실무 사전체	영양교사
CP1 냉장.냉동 온도	조리시작전 .퇴근시	1. 식품보관용 2. 보존식용 3. 우유냉장고용	조리사	조선자실무사	영양교사
CP2 식품접촉표면의 세척 및 소독	식기세척기	1. 기구 등 살균소독제로 기구, 칼, 도마 및 손 소독시 농도확인 2. 식기세척기 사용할 때 매뉴얼 참조	조리실무 사전체	조선자실무사	영양교사

나. 급식실 청소계획

1) 개학전 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 영양교사에게 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, 마른 행주로 닦기(얼룩방지) - 후드 윗면 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 한통을 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
		냉·온풍기 <ul style="list-style-type: none"> - 송풍구 세척, 윗면, 가스배관 닦기
5	급식기구 및 식기류	전체 <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 선반, 이동식작업대, 무침기, 고정작업대 - 세척 후 소독 - 뒤집어서 밑면 닦기

작업 순서	구분		작업 내 용
		세정대	세정대, 담금세정대, 손세정대 닦기 - 밀면에 찌든때까지 제거 - 수도라인 닦기
		배식차	- 틈새음식물찌꺼기 제거(칫솔사용) - 뒤집어서 밀면 찌든때 제거 - 손잡이 찌든때 제거 후 어느 정도 물기제거
	기타류		배전판 내부, 각종 스위치류, 가스밸브, 수도꼭지, 출입문 손잡이, 콘센트 박스, 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 두곳에 식판광택세제 한통씩을 부어 넣은 다음 물을 채워 넣고 스팀을 올려 온도가 80℃ 정도로 유지되게 조절 (80℃도 이상으로 끓으면 안됨) - 식판을 넣어 30분 정도 침지한 다음 꺼내서 철수세미로 힘주어 닦아 윤을 냄 ⇒ 흐르는 물에 3회 이상 행구어 미끈거림이 없는 걸 확인하고 어느 정도 물기제거 후 소독고에 넣음 ※ 주의 : 약품으로 윤을 낸 다음 세척기에서 행구면 절대 안됨 (거품이 일어 재작업해야 함)
6	기타	출입문	전처리실, 조리실, 세척실, 영양사실, 휴게실, 창고안밖, 바깥쪽유리문, 식당출입문 - 모두 중성세제로 세척 후 마른걸레로 얼룩제거
		창문	- 창문, 창문틀, 방충문 닦기
		덤웨이터	- 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
7	급식관리실		- 창문, 창틀 닦기 - 보관캐비닛 정리정돈 - 보존식냉장고는 트리오로 세정 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기
8	휴게실 샤워실 화장실		- 위생복 보관장 등 가구 내·외부 닦은 후 물건 정리정돈 - 바닥, 벽면, 창문, 창문틀 청소 - 화장실 찌든때 세정, 물품 정리정돈 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍구, 윗면 먼지 닦기

작업 순서	구분	작업 내 용
9	복도	- 급식실앞 바닥 청소
10	급식실 외부	- 출입문, 출입문계단, 바닥 물청소 ※ 주의 : 영하(빙판길)의 날씨에는 물청소 지양 - 잔반통 세척
11	마무리	- 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

2) 월별계획

작업요일	작업내용	청소방법
첫째주 금요일	천장	·락스를 묻힌 청소용 행주로 닦아낸다. ·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다.
	유리창, 창문틀, 방충문	·수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. ·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
쌀 입고전	식품보관실	·중성세제를 적신 수세미로 내부, 안전바, 문을 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·염소소독액을 적신 깨끗한 행주로 닦아낸다. ·버튼은 물을 꼭 짰 깨끗한 행주로 닦아낸다.

3) 주별계획

작업요일	작업내용	청소방법
월	냉장고, 소독고	·희석된 중성세제를 적신 청소용 행주로 문지른다. ·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·희석된 차아염소산나트륨을 묻힌 깨끗한 행주로 닦아낸다.
수	유리창, 창문틀, 방충문	·깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
	가스 및 스팀배관	·가스 및 스팀밸브를 모두 잠근다. ·중성세제를 사용하여 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아 낸다.
	조리실 바닥	·설거지 종료 후 청소하도록 한다. ·조리실 바닥 수세미로 세제를 이용해 닦는다. ·호스를 이용해 물로 뿌려 행군 후, 바닥 스퀴지로 물기를 제거한다.

작업요일	작업내용	청소방법
금	각종 선반 밀면	·선반을 뒤집어서 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. ·세제를 행군 후 마른 청소용 행주를 이용하여 건조시킨다.
	배기후드	·청소전 후드 아래쪽 조리기구들을 덮어둔다. ·잘 지워지지 않는 얼룩은 중성세제를 묻힌 수세미로 제거한다. ·세제를 행군 후 깨끗한 마른 청소용 행주로 건조시킨다.
	승강기	·중성세제를 적신 수세미로 내부, 안전바, 문을 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. ·염소소독액을 적신 깨끗한 행주로 닦아낸다. ·버튼은 물을 꼭 짰 깨끗한 행주로 닦아낸다.
	기타	·조리실 외부 물청소 실시 ·벽 및 벽 선반 물청소 실시 후 건조

4) 식품과 직접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

■ 조리기계(취사기, 국솥, 조림솥, 튀김솥 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 - 세제 : 중성, 약알칼리성 세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> · 전기를 사용하는 기구는 전원을 차단한다. · 취사기의 밥통 및 국솥 등은 내부를 물에 불려낸 후 찌꺼기를 흐르는 40℃정도의 먹는물로 씻어낸다 · 세척제를 스폰지 또는 수세미에 묻혀 잘 씻는다. 특히 손잡이, 핸들, 가스개폐 손잡이에 음식찌꺼기가 남지 않도록 깨끗이 세척한다. · 40℃정도의 먹는물로 세제를 깨끗이 씻어낸다. · 스팀취사기속 배관 부분은 솔로 문질러 세척한다 · 건조시킨다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 스팀 취사기의 스케일 제거 - 취사기안에 전용약품을 끼얹은후 닦아낸다.

■ 조리대(검수대, 작업대, 싱크대) 및 세미기

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상, 사용 후 - 세제 : 중성, 약알칼리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> · 주변을 정리한 후 40℃정도의 먹는물로 씻는다. · 수세미에 세제를 묻혀 상단, 옆부분, 받침대를 포함한 아래 부분을 골고루 문지른다. · 작업찬장의 경우 구석, 모서리 부분까지 깨끗이 씻어낸다. · 40℃정도의 먹는물로 잔류 세제를 닦아낸다. 	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 약품소독 · 스테백(200ppm)을 구석까지 빈틈없이 분무하고 1분이상 자연건조시킨다. 	

■ 야채 슬라이서

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상, 사용 후 - 세제 : 중성.약알칼리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 전원을 차단한다. . 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다(분리한 부속품은 바닥에 놓지 않는다). . 본체(기계부분) <p>세제가 묻은 수세미(기구세척용)로 오염된 것을 닦아낸다. 40℃정도의 먹는 물에 적셔 세제를 제거한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> . 칼날 등 부속품 <p>남은 음식물찌꺼기를 제거한 후 먹는 물로 씻는다. 전용 솔 또는 수세미에 세제를 적셔 문지르고 40℃정도의 먹는물로 세제를 씻는다.</p>	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 본체(기계부분) . 스테백(200ppm)을 분무하고, 자연건조한다. . 칼날 등 부속품 . 스테백(200ppm)에 침지 후, 자연건조한다. <p>전기소독고에서 건조보관한다.</p>	- 부속품을 분리하여 세척, 소독, 건조한다.

■ 도마, 칼

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 사용후 - 세제 : 중성.약알칼리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 40℃정도의 먹는물로 깨끗이 씻은 후(도마는 전용솔 이용), 수세미에 세제를 묻혀 잘 씻는다. . 40℃정도의 먹는물로 세제를 씻어낸다. 	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 약품소독 . 도마 : 스테백(200ppm)에 5분이상 침지후 먹는물로 행군다. . 칼 : 스테백(200ppm)에 5분이상 침지후 먹는물로 행군다. - 소독후 자외선소독고에서 보관한다. 	

■ 식 판

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상 - 세제 : 식기세척기 전용 세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 60℃정도의 온수에 식판을 불린다 . 수세미로 애벌 세척후 세척기에 넣는다. . 마지막 행굼물 온도가 식판표면을 살균할 수 있는지 71℃ Thermo-label을 사용하여 확인한다. . 살균되었으면 청결한 보관고에 보관한다. . 만약 식판표면온도가 71℃가 안될 경우는 전기소독고를 사용하여 식판이 75℃이상 되도록 가열 살균한다. . 세척이 끝나면 비오염위생장갑을 낀 손으로 받아서 전기식기소독고나 청결한 보관고에 보관한다. 	- 개학전 기름때 제거용 약품에 삶아내어 찌든 때를 제거
소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 건열소독 . 전기소독고에서 74℃이상, 6시간이상 충분히 건조한다. . 전기소독고에서 식판적재시 열순환에 지장을 초래하지 않도록 적정한 수량과 간격으로 적재한다. 	

■ 반찬통, 밥판, 국통 및 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상 - 세제 : 중성, 약알칼리성 세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 용기를 종류별로 나누어 남아있는 음식찌꺼기를 제거 . 40℃정도의 먹는물로 씻는다. . 세제로 세척한 후 40℃정도의 먹는물(흐르는 물)로 잔류 세제없이 행군다. 	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 수저 : 100℃ 열탕에서 5분이상 소독한뒤, 전기소독기로 소독하여 수저표면온도가 75℃이상 되도록 한다. - 밥판 : 선반에서 물기가 빠지도록 뒤집어서 자연건조한다. - 국통 : 전기소독고로 소독하여 표면온도가 75℃이상 되도록 한다. - 플라스틱, 고무 : 염소(200ppm)소독 후 자외선소독고에서 소독한다. - 금속제 <ul style="list-style-type: none"> . 열탕소독(100℃이상에서 5분 이상)후 전기소독고에서 소독한다. 	
보 관	<ul style="list-style-type: none"> . 소독한 후 지정된 청결한 장소에 보관한다. 	

5) 식품과 간접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

■ 배식용 바구니, 배식차, L형 운반차, 다단식 선반 등

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일, 사용 후 - 세제 : 중성, 약알칼리성 세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 음식물 찌꺼기를 호스를 이용하여 씻어낸다. . 수세미에 세제를 묻혀 문질러 씻는다. . 40℃정도의 먹는물로 깨끗이 행군다. 	
소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 약품소독 . 스테백(200ppm) 후 자연건조시킨다. 	

■ 가스기기류(가스그리들 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/주, 사용 후 - 세제 : 중성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 가스밸브를 모두 잠금다. . 상판이나 외장은 사용할 때 마다 세척한다(물이 들어가지 않도록 주의) . 버너 밑에 있는 물 받침대, 용기 받침대 등 분리가 가능한 것은 전부 분리하여 세제를 사용하여 세척한다. . 세척액을 행군후 건조시킨다. . 가스 호스, 콕, 가스개폐손잡이 등에는 기름때 제거용 세제를 분무하여 지시된 시간만큼 방치해 둔 다음 뜨거운 물을 천에 적셔 닦아낸다. . 버너는 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하여 가볍게 닦는다(먼지, 물이 들어가지 않도록) 	

■ 냉장·냉동고 및 전기소독고

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/주 - 세제 : 중성, 약알카리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 전원을 차단한다. . 냉장고의 내용물은 다른 냉장고로 옮긴 후 성에를 제거한다(식기소독 보관고는 식기를 넣기전 비어있을 때 세척한다). . 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 냉장고 내벽, 문, 선반을 닦고 40°C정도의 먹물로 씻어낸다. . 스테백(200ppm)으로 소독한 후 물기를 닦아낸다. * 기계부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지한다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 냉장·냉동온도 점검 - 전기소독고 온도 조절기, 표시등, 고무패킹, 히터상태, 작동이상

6) 기타 세척 및 소독방법

■ 행 주

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상 - 세제 : 중성, 약알카리성 세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 사용한 행주를 흐르는 물에 3회 정도 씻는다 . 세척제로 세탁하여 흐르는 물 또는 40°C정도의 먹물로 세척제를 씻어낸다. . 행주 전용 남비로 100°C에서 10분이상 삶는다. . 자외선 행주소독고에서 소독,건조 	<ul style="list-style-type: none"> - 가급적 사용을 제한하며, 용도를 구분하여 사용 - 전용 보관고에 수납

■ 고무장갑

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 작업전환시 마다, 개인위생 준수사항에 따라 - 세제 : 중성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질 제거한다 . 세제를 묻혀 팔목 부분까지 안과 밖을 닦는다. . 손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용솔을 사용하여 깨끗이 씻는다. . 40℃ 정도의 온수로 깨끗이 행군다. . 스테백(200ppm)에 침지후 자외선살균기에서 소독한다. 	-전처리용,조리 용,세척용으로 구분하여 사용

■ 수세미

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상, 필요시 마다 - 세제 : 중성.약알카리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 사용한 수세미는 먹는물로 씻은 후 세정용액에 담근다. . 40℃ 정도의 먹는물로 세제를 행구어 낸다. . 스테백(200ppm)에 침지후 건조시킨다. . 청결한 장소에서 건조한다. 	-식기구세척용과 청소용으로 구 분사용, 관리 한다.

■ 저울

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상 필요시 마다 - 세제 : 중성.약알카리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 받침대와 바퀴에 주의하여 표면의 찌꺼기를 40℃ 정도의 먹는물로 행구어 낸다. . 세제를 수세미로 묻혀 세척 후, 물기를 제거한다. . 스테백(200ppm)을 분무 후, 자연건조시킨다. 	- 전자저울 세 척시 내부로 물이 들어가 지 않도록 주의

■ 식기세척기

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	<ul style="list-style-type: none"> - 주기 : 1회/일 이상 - 세제 : 중성.약알카리성세제 - 방법 <ul style="list-style-type: none"> . 오물여과 받침, 커텐 등을 분리해 세제로 청소한다. . 찌꺼기가 남기 쉬운 세척기 내.외부를 호스를 이용하여 청소한다. . 세척기내 노즐은 정기적으로 청소하여 물 분사가 용이하도록 한다 . 커텐은 염소소독(200ppm)을 한다. . 건조, 환기를 위하여 측면을 열어둔다. 	

6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2024학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (명)	조리종사원			재원별 구분			비고
	조리사	조리실무사	계	교특부담	무상급식비 (교직원급식비포함)	계	
888명	1명	6명	7명	3명	4명	7명	

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 부재시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2024년 03월 01일 ~ 2025년 02월 28일

라. 운영경비 : 정부노임기준

※ 2024년 대체 예산편성

7. 유상우유 관련 사항

가. 목적

희망우유를 통하여 성장기 학생들에게 필요한 필수 영양소를 공급하여 고른 영양섭취를 통한 신체발달 및 건강 유지·증진

우유 음용습관을 조기에 형성시킴으로써 우유 소비기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전 도모

나. 근거법령

낙농진흥법 제3조(낙농진흥계획의 수립), 축산법 제3조(축산발전시책의 강구)

국민기초생활보장법 제7조(급여의 종류), 한부모가족지원법 제2조(국가 등의 책임), 장애인 등에 대한 특수교육법 제3조(의무교육 등)

다. 세부 실시 내용

1) 공급기간: 2024년 4월중 ~ 2025년 1월

2) 급식대상자

- 일반 : 희망하는 학생 및 교직원

- 무상 : 초·중등교육법 제2조에 따른 학교에 재학중인 학생 중 다음에 해당하는 자

(국민기초생활수급자) 「국민기초생활보장법」 제7조 제1항 제1호부터 제4호까지의 규정에 따른 수급자(생계, 의료, 주거, 교육) 가구의 학생

(차상위계층) 「국민기초생활 보장법」 제2조 제10호에 따른 차상위계층* 가구의 학생

* 차상위계층은 「국민기초생활 보장법 시행령」 제3조에 따른 소득인정액이 기준 중위소득의 100분의 70이하인 사람 중 기초생활수급자가 아닌 사람

* 차상위자활차상위본인부담차상위장애수당차상위장애연금우선돌봄차상위 대상자 포함

(한부모가족) 「한부모가족지원법」 제5조에 따른 지원대상자

(특수교육대상자) 「장애인 등에 대한 특수교육법」 제15조에 따라 선정된 학생

(기타) 시·도지사(시장·군수·구청장)이 지역 여건에 따라 해당 교육기관(교육청·교육지원청

·학교)와 협의하여 선정한 가정 형편이 어려운 학생(단, 예산 범위내 지원)

3) 공급유업체 선정 : 입찰

4) 품목 : 백색시유 및 강화우유, 200ml/개, 480원/개(정부 고시단가로 입찰 후 변동)

5) 우유비부담 : 전액 수익자 부담(우유무상대상자 제외)

6) 우유비 징수 및 관리 : 학교회계로 관리하며 한 학기 단위로 선불 징수

7) 위생관리

- 0~10℃ 이하로 냉장보관하고 반드시 이상 유무를 확인한 후 배식토록 함
- 우유공급차량은 냉장차를 이용하여 공급
- 매일 공급한 우유는 냉동고에 보존식으로 144시간(휴무일포함)동안 보관
- 공급된 우유는 당일 음용토록 한다.

8) 2024년 2월 학교운영위 심의결과에 따라 3월중 희망자를 조사하여 70%이 넘을 경우 실시함



III 식생활 교육계획

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 교육
 - 교실 순회지도를 통해 배식량 조절 및 편식 습관 개선
 - 각 담임교사 식사지도

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

정리 단계
(정직 질서)

- 잔반처리
- 식판, 수저, 젓가락 반납
- 이 닦기 지도(교실)

식판, 수저통

- 학생배식 당번조직 활동 : 학급당 5명의 배식당번을 정하여 앞치마와 머리수건, 위생장갑 착용 후 배식하도록 지도

2) 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육

- 급식게시판을 통해 주간영양량, 원산지 표시 및 알레르기 식품 홍보
- 식생활 교육자료를 월1회 이상 게시

3) 교실편지를 이용한 교육

- 식단 및 식단소개, 영양과 위생내용, 기타 전달사항을 기록한다.

4) 급식소식지 등 통신문을 통한 영양교육 실시

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

5) 창의적 체험활동시간을 이용한 교육

- 학급별 영양교육 시수

학 년	1	2	3	4	5	6	계
학급별수업시수	2	2	2	2	2	2	12
학급수	5	6	6	7	6	6	36
학년별 총 수업시수	10	12	12	14	12	12	72

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) 교직원 연수

시 기	교육 내용	비 고
1학기	· 학교급식 개시에 따른 주의사항 · 학교급식의 이해 · 식중독 비상대책반 운영 관련 · 영양교육	PPT 및 유인물
2학기		

- 2) 홈페이지 교육자료 탑재

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. 기본방침

가. 급식 학교 음식물쓰레기의 양을 근본적으로 줄여 나가는 것을 우선한다.

나. 관련교육 등을 통하여 음식물을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고, 이를 가정까지 파급시킨다.

다. 실천사항

1) 환경 관련 교육 강화

- 가정통신문, 학교홈페이지, 급식게시판을 이용한 환경 관련 교육을 실시한다.
- 지속가능한 기후관련 영양수업
- 배식 시 먹을 만큼 의사 표현, 음식 골고루 먹기
- 음식물의 소중함을 알리기- 음식 안 남기기

2) 음식물쓰레기 감량 배출

- 급식 인원에 알맞은 적정량의 식재료 구입, 조리, 배식
- 식단 개발, 조리 방법의 연구를 통한 학교 급식품의 질 향상
- 잔반없는 날 지정 운영("수다날"운영)
- 수분 최대한 제거 후 배출
- 음식물 쓰레기 발생량 수시 점검

3) 음식 안 남기기를 위한 활동

- 급식에 대한 기호도 조사 실시 및 결과 처리

5. 영양상담실 운영 계획

1) 관련근거 : 학교급식법 제14조, 학교급식법 시행령 제8조

2) 영양상담의 필요성 : 성장기 학생들의 불규칙한 식사와 편식, 폭식, 트랜스 지방함량이 높은 패스트푸드의 지나친 섭취 등 잘못된 식생활은 영양섭취의 불균형을 초래하며, 이로 인해 비만아동과 저체중 아동이 증가되고 있는 추세로 학교에서 영양 상담을 통해 식생활 관리의 중요성을 인식시켜주고 스스로 올바른 식습관을 형성해 갈 수 있도록 한다.

3) 영양상담실 운영 세부추진 계획

가) 사이버 영양상담

- 운영방법 : 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지

지를 통한 영양상담 요구시 사이버 영양상담(상담자 요구 시 대면상담 병행)

- 대상 : 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생, 특정식품에 대한 알레르기가 있는 상담 희망 학생
- 운영기간 : 연중운영

나) 알레르기 학생 대상 대면 교육

- 운영방법 : 알레르기 대상 학생 개별 대면 교육
- 대상자 선정 : 알레르기 조사 대상 학생 전체
- 운영기간 : 2024년 3월 ~ 2025년 2월
- 상담장소 : 영양연구실
- 상담프로그램

6. 담당자 부재시 업무대행

부재자	대행자	비 고
영양교사	조리사	업무 전반 대행함
조리사	조선자조리실무사	

III 수요자만족도를 위한 활동계획

가. 학교급식소위원회 학교운영위원회 통합 운영

나. 학부모 검수 운영계획

1) 운영방향

- 학부모의 참여로 급식 식재료의 안전성과 신뢰성을 확보하고 식재료에 대한 긍정적인 평가에 따른 학교급식 홍보 효과를 기대할 수 있을 뿐만 아니라, 납품업체의 급식물품 납품시 긴장감을 지속하여 경각심을 유도하고자 함.

2) 운영기간 : 2024년 4월 ~ 2024년 12월(연간)

3). 운영내용

운 영 내 용	시기 및 참여인원	시 간	비고
식품 검수 참여	주2명씩	08:30 ~ 09:00	

4) 학부모 검수 활동내용

- 급식품(식재료) 검수 참여
 - 급식품 사양 내역에 따른 납품 상태 확인
(물품의 신선도.유통기한.원산지 확인 등)
 - 냉장 및 냉동납품 식품에 대한 온도 check
 - 검수결과에 대한 검수일지에 확인(서명)

- 검수 후 당일 조리실 위생상태 점검
 - 조리실 청소, 소독상태 확인 점검 (점검결과 기록)
 - 일일 활동 결과에 대한 협의
- 5) 학부모 검수 조직
- 학교급식 검수를 희망 하는 1~6학년 학부모, 학교급식소위원회 학부모위원
- 6) 기타: 활동결과 급식운영 개선사항에 대하여는 학교관계자 협의 후 개선
- 7) 운영에 따른 자료
- 학부모 검수 평가표 : 첨부1 참조
 - 학부모 검수요원 연수자료 : 첨부2 참조

다. 학부모 모니터링 운영계획

- 1) 운영방향
 - 지역사회 및 학부모에게 학교급식의 전반적인 운영내용을 공개하여 학부모로 하여금 급식 전 과정에 참여하게 함으로써 학부모들의 다양한 의견과 평가를 수렴하여 위생적이고 안전한 급식을 운영하고자 함.
- 2) 운영방법 : 학교급식 모니터링 활동은 협의하여 실시
- 3) 급식 모니터링 조직
 - 학교급식 모니터링을 희망하는 검수단원, 학교급식소위원회 학부모위원
- 4) 활동시 관계담당자와 함께 활동하며 현장을 안내하여 급식운영내용을 정확하게 알 수 있게 하고, 활동결과 의견서를 제출하게 하고, 수렴된 의견을 검토하여 급식운영에 반영 개선하도록 함
- 5) 학교급식 모니터 활동내용
 - 식재료의 검수과정 참관
 - 조리과정의 참관 및 검식
 - 개인위생, 시설설비위생, 식재료위생.관리 등 위생관리 실태 공동점검
 - 배식과정의 참관과 참여
 - 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 등

2. 학교급식 설문조사(만족도·기호도)계획

- 가. 실시 : 년 2회 이상 실시
- 나. 대상 : 3~5학년 대상
- 다. 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단 작성 및 급식운영에 반영

건강을 위한 식생활 진단 설문조사표

_____ 학년 _____ 반 이름 _____ 성별(남, 여) 특이사항(알고 있는 질환) : _____
--

1. 나의 키와 체중은 ... 키: _____ cm, 체중 : _____ kg
2. 비타민제, 종합영양제, 건강보조식품을 먹는다면(종류를 써주세요):
3. 나의 식생활을 점검해봅시다.(문제마다 해당하는 칸에 ○표 해주세요)

나는...	5점	3점	1점	점수
■ 규칙적인 식생활				
1. 하루에 3끼니 식사합니다.(굶지 않고)	예	가끔	아니오	
2. 아침 식사를 제대로 먹는다.	예	가끔	아니오	
3. 정해진 시간에 식사한다.	예	가끔	아니오	
4. 여유있게 천천히 식사한다.	20분 이상	10~20분	10분 이내	
5. 과식을 하지 않는다.	예	가끔	아니오	
■ 균형잡힌 식생활				
6. 곡류음식을 매끼 먹는다. (밥, 빵류, 면류, 감자, 고구마 등)	예	가끔	아니오	
7. 단백질 반찬을 매끼 먹는다. (육류, 어류, 달걀, 두류, 두부 등포함)	예	가끔	아니오	
8. 채소반찬을 매끼 먹는다. (해조류 포함, 김치 제외)	예	가끔	아니오	
9. 우유나 유제품을 매일 먹는다.	2회이상	주2~3회	거의안먹음	
10. 과일을 매일 먹는다.	예	가끔	아니오	
11. 식사시에는 식품의 배합을 생각하여 먹는다.	예	가끔	아니오	
■ 식생활과 건강				
12. 가공식품을 자주 먹지 않는다. (라면, 피자 햄 등)	예 (월1~2회)	가끔 (주1~2회)	아니오 (주3회 이상)	
13. 단 음식을 많이 먹지 않는다. (사탕, 아이스크림, 초콜릿, 케익, 탄산음료 등)	예	가끔	아니오	
14. 싱겁게 먹는다.	예	보통	짜게먹는다	
15. 동물성 기름을 자주 먹는다.(삼겹살, 갈비 포함)	주2~3회	주4~5회	좋아하며 거의 매일	
16. 외식을 자주 하지 않는다.(분식, 간편식 포함)	주1회 미만	주2~3회	주4회이상	
17. 튀김 음식을 자주 먹지 않는다.	예	가끔	자주먹는다	
18. 운동을 매일 한다.(30분이상, 체육시간 포함)	예	가끔	거의 안한다	
19. 가족과 함께 식사한다.	예	가끔	아니오	
20. 영양지식을 실생활에 활용한다.	예(관심)	가끔	아니오	
총 점	점			

총점 : 70점 이상(양호), 69~30점(보통, 개선 바람직), 30점미만(개선 필요)

학생별 영양상담일지

202○학년도

NO. _____

학년/반	성 명	주민등록번호	연 락 처		부직업	모직업	식사 담당
			집:				
			HP:				
병 력		가 족 력			현재 약복용		
설문결과 분석							
	키	체중	표준체중	비만도	BMI	체지방률	근육량
1회(/)							
2회(/)							
3회(/)							
4회(/)							
임상결과 (/)	총chl	LDL	HDL	중성지방	혈당	소변검사	비 고
학생관리	월 / 일	상담내용 및 조치사항					

어린이 여러분 안녕하세요?

이 설문지는 여러분의 급식에 대한 의견을 듣고 더 나은 급식을 위한 자료로 사용될 것이니 여러분의 솔직한 대답을 적어주시기 바랍니다.

- 금모래초등학교 -

1. 우리학교급식을 어떻게 생각하나요?()

- ① 매우 만족한다 ② 만족한다
- ③ 보통이다 ④ 만족하지 못한다
- ⑤ 매우 만족하지 못한다

1-1. 위에서 ④, ⑤을 답한 학생만 대답하세요. 만족하지 않는 이유는 무엇인가요? ()

- ① 싫어하는 음식이 나와서
- ② 맛이 없어서
- ③ 음식이 따뜻하지 않아서
- ④ 기타 ()

2. 반찬과 국의 간은 어떤가요? ()

- ① 많이 짠 편이다. ② 조금 짠 편이다.
- ③ 적당하다 ④ 싱겁다 ⑤ 맵다

3. 반찬의 양은 어떤가요? ()

- ① 많다 ② 적당하다 ③ 부족하다

4-1. 주로 남기는 반찬의 종류 어떠한가요?

여러개 가능 (, , ,)

- ① 고기류 ② 생선류
- ③ 과일류 ④ 채소 및 나물류
- ⑤ 남기지 않고 거의 다 먹는다.

4-2. 음식을 남기는 이유는 무엇인가요? ()

- ① 배가 불러서 ② 맛이 없어서
- ③ 먹어보지 못한 것이어서
- ④ 좋아하지 않는 것이어서

5. 나의 편식정도는 어떠한가요? ()

- ① 편식하지 않는다
- ② 조금 편식한다
- ③ 편식이 심한편이다

6. 세계음식의날, 향토음식의날 운영과 관련해서 어떤 의견을 갖고 있나요? ()

- ① 계속 원한다
- ② 원하지 않는다

7. 우리학교 급식용 식판, 수저, 집게 등은 깨끗한 편인가요? ()

- ① 깨끗한 편이다
- ② 보통이다
- ③ 전혀 깨끗하지 않다

8. 음식물쓰레기줄이기를 실천합니까? ()

- ① 줄이려고 노력하고 있다
- ② 전혀 실천하지 않는다

9. 매월 마지막 수요일은 면(자장면, 국수 등)을 주식으로 구성하고 있는데 여러분의 의견은 어떠한가요?※밥은 추가배시대 제공 ()

- ① 계속 원한다(주식으로)
- ② 원하지 않는다(밥,국,반찬으로)

10. 급식에 나왔던 음식 중에서 맛있었던 음식이 있으면 추천해 주세요.

11. 급식에 칭찬할 사항이나 건의사항 있으면 간단하게 적어주세요.

- 수고하셨습니다.