

안건	
번호	

제출년월일 : 2023년 1월 30일  
담당자 : 영양교사 최○○

## 2022학년도

# 2022학년도 학교급식 이행사항 보고 및 2023학년도 학교급식 운영계획(안)

2023. 2. 15.

포 천 초 등 학 교

---

### □ 학교운영위원회 심의 사항 (개정 2009.2.25)

---

#### - 학교급식법 시행령 -

##### 제2조(학교급식의 운영원칙)

- ① 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.
  1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
  2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
  3. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
  4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
  5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
  6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
  7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
  8. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

##### 제4조(학교급식 운영계획의 수립 등)

- ① 학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.
- ② 제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.
- ③ 학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

---

(2021년 학교급식기본방향)

## 2022학년도 학교급식 이행사항 보고

학교급식법시행령 제 4조 3항에 의거 2022학년도 급식 이행사항을 보고하고자 함.

(작성일자: 2023. 1. 26)

관련업무	시기 및 계획	대 상	내 용	이 행 사 항
급식운영	매달	학생, 교직원	1. 급식인원 : 920명 2. 급식일수 : 중식 - 187일 3. 급식횟수 : 주5회	1. 급식인원 : 1-6학년, 교직원 급식 2. 급식일수 : 중식 - 187일 3. 급식횟수 : 주5회
급식비 중 식품비 사용비율	연중	급식실	식품비 사용 적정비율 65% 이상 2월 급식 마감 후 학교 홈페이지 공개예정	식품비 사용비율 100.9% 실시 (식품비 지원 금액 모두 사용) 2022학년도 급식비 결산은 홈페이지 추후 공개 (행정실)
영양기준량	연중	학생, 교직원	2022학년도 본교 급식 평균영양량 준수범위: - 열량: 600.24kcal ± 10%, - 탄수화물(55-70%), 단백질(7-20%), 지방(15-30%)	학교급식기준평균 영양량 양호
급식물품 품질관리기준	매달	급식실	1. 쌀: 국내산 수확연도 1년 이내의 쌀 2. 축산물: 쇠고기-한우1등급 이상 돼지고기-품질등급 1등급 이상 닭고기-품질등급 1등급 이상 3. 농산물: 원산지표시가 된 농산물 "상" 이상인 것 4. 수산물: 원산지표시가 된 수산물(수협중앙회) 5. 원제품, 수입산 식재료 사용 승인을 받은 품목 사용 6. 김치류: 경기농협김치	실시
식재료 조달방법	매달	급식실	농산물류, 공산품류, 수산물류, 육류, 김치류 : 납품업체 선정기준에 적합한 업체와 거래	실시
학교급식 모니터링	매달	학부모 모니터링원	식재료의 검수과정 및 조리과정 참관, 위생관리 실태 점검, 배식과정 참관 및 참여	코로나19로 인해 외부인 출입 제한으로 2학기 미실시
급식소위원회	연중	급식소위원회위원	급식 운영 등 심의 회의, 급식 모니터링 실시	급식소위원회 활동 : 연 1회 실시
영양교육	연중	급식실	가정통신문 및 홈페이지를 통한 영양교육 실시 급식시간 식생활 지도 영양식생활수업 실시 (1,3,5학년 영양수업 실시)	실시
정기소독	2달에 한번	급식실	급식실 정기방역소독: 하절기2개월, 동절기3개월	실시
위생교육	매달	조리종사원	위생, 안전, HACCP교육 실시, 산업안전교육 실시	총 12회
HACCP 관리	연중	급식실	위생적이고 안전한 급식을 위해 HACCP회의, 교육, 기록 관리	실시
원산지 및 영양표시제 만족도, 기호도조사	연중	급식실	가정통신문, 급식실 게시판, 학교 홈페이지에 게시 연 2회 식습관, 만족도, 기호도 조사 결과 홈페이지 공개	실시
식중독대책반 구성	연중	해당 교직원	급식사고 비상대책반 조직 구성 사고 발생시 신속한 대처	실시
위생안전점검 운영평가	학기 별	급식실	포천교육지원청 1학기 위생점검 2학 위생, 운영점검	- 1학기 위생안전점검 A등급 - 2학기 위생안전점검 A등급, 운영평가 A등급
음식물쓰레기 줄이기	연중	학생	교육급식부 학생자치회와 연계한 홍보	실시

## 기타1. 2022학년도 교직원 급식비

- 교직원 급식비(3,870원)는 식품비로 모두 사용함

## 기타2. 2022년도 학교급식경비 식품비 단가 인상

1)적용시기: 2022. 9월 ~ 2023. 2월까지

2)구간별 식품비 단가 7%인상: 기존 2,590원-> 2,780원으로 190원 인상

## 2023학년도 학교 급식 운영계획(안)

### □ 안건 1. 학교급식 대상, 급식횟수 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항

#### 1. 급식대상 및 급식형태

조사기준 2023. 1.26.

운영형태	배식형태	구분	급식대상	급식인원(예정)	급식에정일수
직영	식당배식	중식	본교 초등, 교직원	초등학생 840명(1학년 111명), 교직원 50명 예정 급식인원 890명	초등 188일

#### 2. 급식 시간

- 1) 1,2학년 : 3교시 후
- 2) 3,4학년 : 4교시 후
- 3) 5,6학년 : 5교시 후
- 4) 교직원 : 12:00 ~ 13:00 (60분)

#### 3. 급식 횟수

- 초등학교 188일
- 지원일수 범위 내 실제 급식일수 지원
- 월별급식계획은 2023년도 학사일정 확정 후 결정
- ※ 2023학년도 188일 무상급식지원이며, 학교 일정에 따라 변경될 수 있음

#### 4. 영양기준량선정 (근거 : 학교급식법 시행규칙 제5조제1항)

- 학교급식법시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준 등) 2009.2.25 개정법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 아래와 같다.
- 1) 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동 정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
  - ① 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
  - ② 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
  - ③ 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

### □ 본교 영양기준량 산정(학교급식의 영양관리기준 제5조 제1항 관련)

○ 에너지 기준량(kcal) - 최저기준량(-10%기준) : 540.21 - 최고기준량(+15%기준) : 660.26	○ 본교 영양량 산출기준 - 총기준량(각기준량×인원수) ÷ 전체 급식인원 ○ 탄수화물(55-70%), 단백질(7-20%), 지방(15-30%)
---	---

본교 평균기준량: 에너지(589.97kcal), 단백질(13.99g),비타민A(118.76RAE), 티아민(0.23mg), 리보플라민(0.25mg), 나트륨(900.01mg), 비타민C(16.17mg), 칼슘(209.43mg),철분(2.57mg)

#### 자체영양기준량등록

FAQ | 집의등록 | 영양관리 | 도움말 | 관리자 | 등영상

\*특수학교는 초등학교 급식인원이 저학년과 고학년으로 구분되어 있지않아서 영양기준량 산출이 불가능하므로 영양기준량을 직접 산출하시기 바랍니다.

학년도	2023	조회			
급식인원 기준년월	2023.03	영양기준량산출처리   저장   취소			
학교명	학교구분	에너지	단백질		
포천초등학교	초등학교	589.97 (kcal)	13.99 (g)		
구분	평균필요량	권장섭취량	구분	평균필요량	권장섭취량
비타민A	118.76 (µg RAE)	169.62 (µg RAE)	비타민C	16.17 (mg)	20.42 (mg)
티아민	0.23 (mg)	0.27 (mg)	칼슘	209.43 (mg)	252.30 (mg)
리보플라빈	0.25 (mg)	0.33 (mg)	철	2.57 (mg)	3.29 (mg)
나트륨	900.01 (mg)	900.01 (mg)			

[영양 기준표]

구분	성별	에너지 (kcal)	단백질 (g)		비타민A (µg RAE)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
			평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장		
유치원생	남성	400.0	7.1	66.00	85.00	0.12	0.15	0.15	0.17	10.00	12.80	142.00	170.00	1.50	2.00	900.00	900.00	
	여성	400.0	7.1	66.00	85.00	0.12	0.15	0.15	0.17	10.00	12.80	142.00	170.00	1.50	2.00	900.00	900.00	
초등학교(1~3학년)	남성	570.0	11.7	104.00	150.00	0.17	0.24	0.24	0.30	13.40	16.70	200.00	234.00	2.40	3.00	900.00	900.00	
	여성	500.0	11.7	97.00	134.00	0.20	0.24	0.20	0.27	13.40	16.70	200.00	234.00	2.40	3.00	900.00	900.00	
초등학교(4~6학년)	남성	670.0	16.7	137.00	200.00	0.24	0.30	0.30	0.37	18.40	23.40	217.00	267.00	2.70	3.70	900.00	900.00	
	여성	600.0	15.0	130.00	184.00	0.27	0.30	0.27	0.34	18.40	23.40	217.00	267.00	2.70	3.40	900.00	900.00	

#### ▶ 식단계획

- 1) 식단작성은 학교급식의 영양관리기준에 의하여 작성하되 식단의 다양화와 기호도를 위하여 본교는 학교급식법 영양기준량의 범위 내에서 +10%, -10% 조정하여 식단을 작성하여 탄력적으로 운영하고 자 한다.
- 2) 전통 식문화의 계승·발전은 고려하여 식단을 작성한다.
- 3) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 공류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용하여 식단을 작성한다.
- 4) 자연식품과 계절식품을 이용하여 경제적인 식단이 되도록 한다.
- 5) 학생의 기호도를 반영하여 조리방법을 연구한다.
- 6) 화학조미료는 사용을 하지 않고, 천연조미료를 사용하여 음식교유의 맛을 내도록 한다.
- 7) 염분,유지류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것.

#### ▶ 기본식단구성

구분	분류	식단
주 식	밥	혼식(일반미에 잡곡 혼식), 영양쌀 주 1회 공급(강황, 클로렐라, 라이코펜 등)
	양식류 포함한 일품요리	일품 요리로 1주 1~2회 정도 공급
부 식	국	국, 찌개, 탕류를 계절식품 이용하여 다양하게 공급
	반찬	김치류를 포함한 1식 3가지 반찬을 기본으로 하여 공급
	후 식	일주일에 1회 이상 과일 및 유제품을 제공하여 비타민과 칼슘 보충

### □ 안건 2. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항

#### 1. 식재료의 구체적인 품질기준

##### □ 법령에 따른 식재료품질기준 준수 이행

- 학교급식법 제16조 및 학교급식법시행규칙의 식재료의 품질관리 기준을 준수한다.

##### 1) 농산물

- ① 「농산물품질관리법」 제15조 및 「대외무역법」 제23조에 따라 “원산지” 표시가 된 농산물로 한다. 다만, “원산지” 표시대상 식재료가 아닌 농산물은 그렇지 않다.
- ② 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.
  - ▶ 「친환경농업육성법」 제17조에 따른 “친환경농산물인증품”
  - ▶ 「농산물품질관리법」 제5조에 따른 “품질인증품”
  - ▶ 「농산물품질관리법」 제7조의2에 따른 “우수농산물인증품”
  - ▶ 「농산물품질관리법」 제7조의5에 따른 “이력추적관리품”
  - ▶ 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 “지리적특산품”
  - ▶ 「농산물품질관리법」 제4조에 따른 “표준규격품” 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것.
- ③ 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용하도록 한다.
- ④ 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)를 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.
  - (1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
  - (2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
  - (3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
  - (4) 전처리 하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
  - (5) 내용량
  - (6) 보관 및 취급방법
- ⑤ 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고, ②목 내지 ④목에 상당하는 품질을 갖추어야 한다.

## 2) 축산물

- ① 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물가공처리법」 제2조제5호에 따른 식용란(食用卵)은 공통기준을 적용하지 않는다.
  - (1) 「축산물가공처리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육으로 한다.
  - (2) 「축산물가공처리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)로 한다.
- ② 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기 및 계란의 경우에는 등급제도 전면시행 전까지는 권장사항으로 한다.
  - (1) 쇠고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 육질등급이 3등급 이상인 한우 및 육우
  - (2) 돼지고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상
  - (3) 닭고기 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 1등급 이상
  - (4) 계란 : 「축산법」 제28조에 따른 등급판정의 결과 품질등급이 2등급 이상
  - (5) 수입축산물 : 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물가공처리법」 등 관련법령에 적합하며, (1) 내지 (4)에 상당하는 품질을 갖춘 것.

## 3) 수산물

- ① 「수산물품질관리법」 제10조 및 「대외무역법」 제23조에 따른 “원산지” 표시가 된 수산물로 한다.
- ② 「수산물품질관리법」 제6조에 따른 “품질인증품”, 동법 제9조에 따른 “지리적표시품” 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것으로 한다.
- ③ 전처리수산물
  - (1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료. 이하 같다)를 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로 다음 시설 또는 영업소에서

- 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용)된 것으로 한다. 다만, 「식품위생법」 제32조의2에 따른 위해요소중점관리기준 적용이 의무적으로 시행되기 전까지는 권장사항으로 한다.
- (가) 「수산물품질관리법」 제25조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장으로서 해양수산부장관에게 등록된 생산·가공시설
  - (나) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제43조의2제1항제2호 중 냉동수산식품중 어류·연체류 식품제조·가공업소
- (2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.
- (가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
  - (나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
  - (다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
  - (라) 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
  - (마) 내용량
  - (바) 보관 및 취급방법
- ④ 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것

## 4) 가공식품 및 기타

- ① 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.
  - (1) 「농산물가공산업육성법」 제6조에 따른 전통식품
  - (2) 「산업표준화법」 제4조에 따른 농축수산물 가공품의 산업표준 인증품
  - (3) 「농산물품질관리법」 제8조에 따른 “지리적 특산품”
  - (4) 「수산물품질관리법」 제2조제6호에 따른 수산전통식품
  - (5) 「수산물품질관리법」 제9조에 따른 “지리적 표시품”
  - (6) 「식품위생법」 제32조의2에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
  - (7) 「식품위생법」 제22조에 따라 영업신고된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
  - (8) 「축산물가공처리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
  - (9) 「축산물가공처리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품
- ② 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것으로 한다.
- ③ 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것으로 한다.

## 5) 예외

- ① 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.
- ② 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서벽지 및 소규모학교 또는 지역외견상 학교급식 식재료의 품질관리 기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

## 2. 완제품 공급 승인

학교급식법 시행령 제 2조 제2항 제3호에 의거하여 학교조리실에서 조리할 수 없어서 부득이하게 완제품으로 제공해야 하는 제품에 대해서는 학교장의 장이 학교운영위원회의 심의를 거쳐 이를 완제품으로 제공 할 수 있다. [개정 2009.2.25]

1) 완제품의 범위 - 학교급식 조리·가공하지 않고 학생들에게 제공하는 식품

2) 기준

- ① 천재지변이나 정전 등으로 학교조리실에서 조리자체가 불가능 하거나
- ② 학교자체 조리가 곤란한 것으로 완제품 구매급식이 불가피하다고 인정되는 식품
- ③ 품목제조 허가를 받은 식품이 용기, 포장, 보존방법 등 식품위생법 규정에 적합한 식품
- ④ 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품

3)승인요청

품목

표 내용과 같이 완제품을 사용하고자 합니다.			
구분	품목	완제품 급식사유	
완제품	유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음
	과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토, 포도, 거봉, 파인애플 등	비타민B, 비타민C, 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
	통조림류	딸기쥬스, 케찹, 머스타드소스, 참치캔, 콩치킨 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	쥬스류	과일쥬스(감귤, 애플, 케플) 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
반제품	김류	맛김(구운김)	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함.
	장아찌류	단무지, 오이지, 오이피클 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	두부류	두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 유부 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기타	목류	도토리묵, 녹두묵, 메밀묵, 청포묵 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	어육제품	어육, 햄, 소시지, 맛살 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	면류	칼국수, 소면, 우동, 쫄면, 당면 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	냉동식품	생선까스, 햄버거스테이크, 만두, 미트볼, 핫도그, 찐빵 등	학교 실정에 따라 조리가 불가능할 경우 일부 사용할 수 있음
	양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 후추, 소금, 볶은 깨 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
	제분류	설탕, 밀가루, 부침가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
	유지류	버터, 마가린, 참기름, 식용유, 올리브유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함

3. 수입산 식자재 사용 승인

1) 승인요청사유

- ① 학교급식품은 국내산 구입을 원칙으로 한다.
- ② 식자재가 국내에서 생산이 되지 않거나 가격이 너무 비싸 수급사정이 원활하지 않은 품목에 한하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있다.

2) 승인 적용기간: 2023년 3월 2일 ~ 2024년 2월 28일 까지

3)심의 품목

표 내용과 같이 수입품을 사용하고자 합니다.

구분	품목	사용사유
농산물	검정깨, 건옥이버섯 등	국내산 사용을 원칙으로 하며, 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 극소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용한다.
수산물	동태, 대구, 갈치, 낙지, 쭈꾸미 등	국내산 사용을 원칙으로 하나 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산을 사용한다.
공산품	유지류, 통조림류, 소스류, 제분류, 떡류, 어묵류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	바나나, 오렌지, 파인애플, 키위, 건포도 등	아동의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	묵류, 건과류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

□ 안건 3. 식재료 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 조달방법

- 1) 학교급식품은 직접구매가 곤란하므로 납품업체를 통하여 위생적이고 공신력 있는 기관에 상기 법령에 의한 식재료들을 공개경쟁입찰 또는 수의계약으로 구매한다.

『학교급식법 시행규칙 제 4조 ②항 : 식재료의 구매에 관한 계약은 “국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령: 제 43조 또는 ” 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령 “제43조에 따른 협상에 의한 계약체결방법을 활용할 수 있다.』

2) 계약방법에 따른 장단점

계약방법	장점	단점	보완점
공개 경쟁입찰	* 다수업체의 참가로 공정성과 기회균등 부여	* 물가변동에 따른 현시세와 납품가의 불일치 * 지역적 특성으로 인하여 전문 업체 선정의 어려움 * 최저 단가의 낙찰로 물품의 질 저하 우려	* 전문 업체별, 품목별로 입찰 실시 * 신용과 경험이 풍부한 업체의 선정 요구 * 식품별 규격의 정확한 제시
수의계약	* 업체 간의 과다경쟁 예방 * 책임감과 전문성 있는 업체선정 유리 * 질 좋은 물품의 납품 요구가능	* 독점에 따른 고가 납품 우려 * 계약의 공정성 의혹	* 공신력있는 기관의 가격반영 (철저한시장 조사를 통한 가격 비교) * 철저한 물품 검사 요구 (복수검사 운영)

2. 업체 선정 기준

- 1) 모든 품목은 공신력 있는 기관(HACCP지정업체)을 우선으로 한다.
- 2) 농산물, 김치류, 떡류, 일부 수산물은 학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조 제1항 관련)에 적합한 식재료를 납품할 수 있는 업체로 경기도교육청 친환경농산물 학교로 운영하도록 한다.

- 3) 축산물은 학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조 제1항 관련)에 적합한 식재료를 납품할 수 있는 업체로 경기도교육청 우수축산물 학교로 운영하도록 한다.
- 4) 수산물은 식재료의 품질관리기준(제4조 제1항 관련)에 적합한 식재료를 납품할 수 있는 업체로 공신력 있는 기관으로 한다.
- 5) 우유류는 납품하고 있는 업체들 중 공신력 있는 기관에서 구체적인 품질기준을 준수한 제품으로 납품할 수 있는 기관으로 한다.
  - 포천교육지원청 교수학습지원과- 28282 ( 2015.12.15.) 관련 근거 우유급식 공급계약 체결 시 입찰을 실시하는 등 '지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률'을 준수하도록 조치(우유급식 예산 절감 및 학부모 부담경감 등을 위함)
- 6) 공동구매 외 공산품(유제품류 포함)은 포천교육지원청 공동구매사업으로 계약된 업체 또는 소규모 학교, 지리적 여건을 고려하여 품질기준을 준수한 본교 납품이 가능한 기관을 운영하도록 한다.
- 7) 납품업체는 반드시 정하여진 기간과 약속 장소에서 검수를 받도록 하며 3회 이상 반품 조치 시 계약이 자동 해지되고 추후 계약에 응할 수 없도록 한다.

[ 2022학년도 납품업체 현황 ]

구분	업체명	계약기간	계약방법	비고
농산물류 (김치류, 떡류, 일부 수산물)	경기친환경조공동 (배송 경기롯데)	1개월	전자수의계약 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	경기도교육청 친환경농산물 학교
공동구매 일부품목	아이킴친환경급식(주) (배송 경기롯데)	12개월	교육청 계약	포천교육지원청 일부품목 공동구매사업 계약업체
공산품	계약업체	1개월	전자수의계약(지명견적요청) 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	
육류,가금류	미트빌연합사업단	1개월	전자수의계약 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	경기도우수축산물 학교
수산물류	수협단체급식사업단	1개월	전자수의계약 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	농림부, 식약청 HACCP 인증업체
우유	서울우유	1년	공개경쟁입찰	농림부 HACCP인증업체
곡류	관인농협	1년	전자수의계약 포천시청 지정	

[ 2023학년도 납품업체 안건 ]

구분	업체명	계약기간	계약방법	비고
농산물류 (김치류, 떡류, 일부 수산물)	경기친환경조공동	1개월	전자수의계약 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	경기도교육청 친환경농산물 학교
공동구매 일부품목		12개월	교육청 계약	포천교육지원청 일부품목 공동구매사업 계약업체
공산품		1개월	전자수의계약(지명견적요청) 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	
육류,가금류	미트빌연합사업단	1개월	전자수의계약 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	경기도우수축산물 학교
수산물류	수협단체급식사업단	1개월	전자수의계약 학교급식전자조달시스템(eat 계약)	농림부, 식약청 HACCP 인증업체
우유		1년	공개경쟁입찰	농림부 HACCP인증업체
곡류		1년	전자수의계약 포천시청 지정	관인 친환경 유기농쌀 또는 포천 쌀

□ 안건 4. 2022학년도 급식비 책정 및 세입·세출 예산(안)

관련 근거: 포천교육지원청 교육과-1298(2023. 1. 12.)

1. 급식학생수별 학교급식경비 지원기준 단가표

○ (공립)유·(공사립)초·중·고

(단위: 명, 원)

구분	학생수	1	51	101	201	301	401	501	601	701	801	901	1,001
		~50	~100	~200	~300	~400	~500	~600	~700	~800	~900	~1000	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
	중	4,530	4,280	4,140	4,060	3,980	3,900	3,830	3,740	3,660	3,600	3,520	3,460
	고	4,640	4,580	4,480	4,390	4,300	4,220	4,130	4,040	3,970	3,880	3,810	3,780
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
	중	530	530	490	470	440	410	400	380	370	350	340	330
	고	600	600	570	540	520	480	460	440	420	400	380	360
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
	중	5,060	4,810	4,630	4,530	4,420	4,310	4,230	4,120	4,030	3,950	3,860	3,790
	고	5,240	5,180	5,050	4,930	4,820	4,700	4,590	4,480	4,390	4,280	4,190	4,140

공립 단설병설유치원은 공립유치원 식품비, 운영비 지원 / 초·중·고 LPG 사용학교 100원 별도 추가 지원  
 공동조리교 및 비조리교 각급학교 급식학생수 개별 적용

2. 학교급별 학교급식경비 자치단체 예산 부담 범위

사업명	학교급식경비(식품비및인건비)	급식교육공무직원인건비
지원내용	식품비 + 운영비 + 조리실무사 + 조리사 + 영양사	
예산 부담	초·중	지자체 예산 부담 (단, 지자체 예산은 식품비 우선 사용)
	고	지자체 예산 부담 (단, 지자체 예산은 식품비 우선 사용)

※ 2023년 학교급식 지원단가는 「식품비+운영비」로 지원, 기존 지원단가 내 조리실무사 인건비는 지원단가가 아닌 교육공무직원인건비로 지원

※ 기존 단가 내 조리실무사 인건비는 지원방식의 변경일 뿐 급식경비 예산 부담범위는 2022년과 동일하며, 기존 단가내 조리실무사 인건비 포함 부담 예산임에 유의

3. 2023학년도 교육청 지원 무상급식비 내역

(단위 : 원)

무상급식 (도청, 시청, 교육청지원)	식품비 (70%)	운영비 (10%)	인건비 (20%)	무상급식비
2022학년도 도시형	2,590	340	.	2,930
2023학년도 도시형	2,800	350	-	3,150
비고	무상급식= 68.06% (교육청+도청) + 31.94% (시청)			

4. 2023학년도 교직원 수익자 부담금 내역

- 초등학교 교직원 급식비: 4,230원

- 위 단가는 2023년 학교급식경비 본예산의 식품비, 운영비 평균단가(초·중)와 지자체지원금, 물가상승분을 반영

- 학생급식비가 제안단가를 초과하는 경우, 추가 필요액은 학교운영위원회 심의를 통해 인상 가능

- 공동조리교·통합학교·특수(통합)학교의 경우, 학교운영위원회 심의 통해 단가 결정

※ 향후에도(2024년~) 금번 산출방식 적용

5. 교직원 수익자 급식비 감액 징수

- 사전연락하여 연속 5일 이상 출장 및 병가 등을 하는 경우 그 일수

(2023학년도 우유급식 실시 여부는 교육청 지침에 따름)

6. 수익자부담 급식 우유대금 징수

- 2023학년도 학생, 교직원 대상으로 상, 하반기 수납 징수하며 수납확인 후 우유 지급

5. 수익자부담 급식 우유대금 환급 규정

-전출생 - 전출날짜 (근거서류: 담임교사의 전출확인서)등 증명에 의거하여 환불  
 -개인적인 사유(질병, 사고, 기타)로 5일 이상 출석하지 못하는 경우 결석일수를 빼고 징수하거나 징수했을 경우 장기결석일수만큼의 우유급식비를 환불  
 단, 결석사유 발생 시 담임교사 또는 학부모가 행정실, 급식실로 연락한 시점에서 다음날부터 환급한다.

6. 급식비 세입, 세출 예산(안)

작성기준일: 2022. 12

2023학년도 포천초교 급식 예산요구서							
세입	609,134,400	산 출 내 역				총액	
		인원	일수(횟수)	단가	출금액		
		01-06학년(교특+포천 시지원)	860	188	3,150	509,292,000	
						0	
		교직원(수익)	60	188	4,230	47,714,400	
		소계	920			557,006,400	
		우유대금	600	181	480	52,128,000	
세출	609,134,400						
		식품비	식재료 구입비(교특+포천 시+교직원)	10	1	49,568,080	495,680,800
						0	
		소계				495,680,800	
		우유비	우유대금	600	181	480	52,128,000
		운영비	산 출 내 역				
			냉난방용 도시가스비	1	10	500,000	5,000,000
			취사용 도시가스비	1	10	1,400,000	14,000,000
			전기요금	1	10	300,000	3,000,000
			상수도요금	1	10	100,000	1,000,000
			음식물쓰레기처리료반비	1	10	650,000	6,500,000
			급식소모품비	1	10	3,082,560	30,825,600
			기타일반운영비	1	10	100,000	1,000,000
		소계					61,325,600

□ 안건 5. 우유급식 실시에 관한 사항

1. 기본방침

- 학교 우유급식을 통하여 자라나는 학생들의 식생활개선과 체력증진
- 우유 소비기반을 확대하여 낙농산업의 안정적 발전 도모
- 저소득층 학생들의 영양불균형 해소

2. 우유급식대상

가. 무상급식 - 저소득층자녀 학교급식비(중식) 및 학교우유급식비 지원대상자 중 1순위부터 배정된 인원수대로 지원함을 원칙으로 한다.

나. 유상급식 - 무상급식을 제외한 일반 초등학생(용량 및 가격은 유상급식과 동일) 중 희망자

3. 우유급식단가 및 품목

가. 단가 : 480원/200ml(정부 고시가격으로 업체 선정시 단가 결정, 정부고시가격은 변동될수 있음)

나. 공급품목 : 백색우유 및 강화우유(원유99%이상)를 기본으로 단일품목을 주5회(급식일)공급하기를 제안 함.

4. 우유급식 실시 여부

1안) 우유급식 미실시 - 교실내 칸막이 없이 우유 음용시 감염병 확산 우려,

학교급식 유제품 제품으로 칼슘량 확보

2안) 우유급식 실시 - 신학기 '우유급식 실시 여부' 학부모 설문조사 실시

우유급식 희망 50% 이상시 실시 또는 70% 이상시 실시 등

3안) 기타안 - 코로나 방역 지침 상황에 따라 추후 결정

□ 안건 6. 급식비 면제에 관한 사항

1. 급식비(우유값 미포함) 자체 면제대상 선정 심의

(1) 자체 면제 대상자

- ① 조리사 및 조리실무사 7명에 대하여 급식비를 면제 하고자 함.
- ② 학교급식모니터링 학부모(우유제외), 실버도우미 6명(우유제외), 보존식 1식(우유1개포함)

가. 세부사항

- 관련 : 학교급식기본방향 63p.(교육과-6539(2022.3.4.))

2022년 학교급식 기본방향 알림(학교급식종사자 근무여건 개선)

“학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교 급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의(자문) 후 급식비 면제 여부 결정 가능”에 의거하여, 본교 학교급식종사원(조리사1명, 조리실무사6명)의 근무환경과 복리후생 및 인근학교 형평성 등을 고려하여 급식비 면제여부를 심의(자문) 받고자 합니다.



**2. 저소득층자녀 학교급식비(중식) 및 학교우유급식비 지원대상자 선정기준 및 방법(안)**

※현재는 무상급식으로 해당없는 사항이나, 우유급식대상자 선정 및 학기 중 학부모부담 급식 사례 발생시 즉시 가동하기 위한 제도임.

1) 기본방침

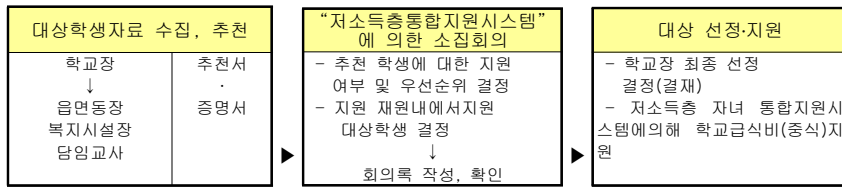
- 가. 가정형편이 어려운 저소득 빈곤가정 학생에게 학교급식비 및 학교 우유비 지원
- 나. 성장기 학생들의 건전한 심신발달과 소외계층에 대한 교육복지 증진

2) 지원대상자 선정 및 방법

가. 선정기준

- 무상우유급식 지원대상자는 소득수준을 기준으로 국민기초생활 보장법 제7조제1항제1호부터 제4호까지의 규정에 따른 수급자(생계, 의료, 주거, 교육) 가구 및 차상위계층 가구의 학생(초·중등교육법 제2조에 따른 학교에 재학중인 학생), 한부모가족지원법 제5조에 따른 지원대상자, 장애인 등에 대한 특수교육법 제15조에 따라 선정된 학생을 우선적으로 선정  
(단, 우유 알러지 등으로 음용을 회피하는 학생은 지원대상에서 제외)
- 타 사군 전입 또는 전학 등으로 인해 지원대상자 변경 사유 발생시 우선 우유급식을 지원하고, 해당 교육청과 학교별 사업물량을 효율적으로 조정하여 무상급식 지원 중단

나. 선정절차(2021년 3~4월 중 “저소득층통합지원시스템”에 의함)



다. 선정시기

- 저소득층자녀통합지원시스템에 의해 본교 학교급식비 지원대상자 선정도 통합지원 대상자 선정과 시기를 같이 함.

※ 단, 긴급지원이 필요한 학생이 추가 발생하는 경우도 “저소득층자녀통합지원시스템”에 의해 그 절차를 따르는 것을 원칙으로 함.

라. 지원자원

- 추천자 우선순위에 따라 아래의 순서에 의해 지원함.
  - ① 교육비특별회계 중식지원비 재원 : 2019.3-4월중 배정됨.
  - ② 외부지원 재원 : 연중 외부지원자 발생시 배정함.

3. 기타 무상우유급식비 지원 대상자

- 저소득층자녀 학교급식비(중식) 및 학교우유급식비 지원대상자 중 1순위부터 배정된 인원수대로 지원함을 원칙으로 한다.

- 검수는 발주에 맞는 품질, 수량, 신선도, 위생상태 및 가격과 일치되는가를 확인 하여 적절한 물품을 수령하고 확인하는 업무

2) 학교 급식물품 검수운영 목적

- 학부모의 식재료 검수 참여로 급식의 투명성과 위생관리 강화

3) 운영방법

- 시기 : 월 2회 이상 실시함을 원칙으로 한다.  
(단, 학교사정이나 검수요원의 참여일정 변경 요청이 있을 시 상호 조정한다.)

4) 검수 및 입회인원 : 영양교사1명, 학부모 1명, 조리사1명, 조리실무사(검수당번) 1명

5) 검수시간

- ① 농산물, 축산물, 수산물, 유제품 : 07:30 ~ 08:30
- ② 김치류 : 08:30 ~ 09:30

6) 학부모 참여 방법: 희망자에 한하여 순차적으로 월2회 1명씩 참여 실시, 어머니회 학부모님이 당일 급식 시식 후 모니터링 작성

7) 학부모 참여로 인한 기대효과

- ① 학부모가 학교급식에 참여함으로써 학교급식에 대한 홍보 및 이해와 협조를 구함.
- ② 급식품 납품업자에게 항시 긴장감을 줌으로써 질 좋은 식품의 납품을 유도한다.
- ③ 학교 급식물품 검수에 다수인을 자율적으로 참여하게 유도함으로써 학교급식에 대한 신뢰도를 높일 수 있다.
- ④ 영양교사와 학부모간의 직접적인 대화로 원활한 급식운영을 도모할 수 있다.

2. 운영위원회 및 급식소위원회의 급식참여

1) 운영 위원회

- ① 근거 : 지방교육자치에 관한 법률 제44조의 2 및 동법시행령 제27조~31조
- ② 역할

- 급식실시 여부에 대한 의견수렴 및 결정
- 급식업체 선정기준, 급식품의 선정 및 조달방법
- 학부모가 부담하는 경비 또는 급식비의 결정
- 급식활동에 관한 학부모의 지원(자원봉사활동 등) 방안
- 급식비 면제대상자의 결정 및 당해 급식비의 총당방안
- 일부 급식을 실시하는 경우에 급식실시 대상자의 결정
- 학교급식 또는 위탁급식의 실시에 따른 관련기관과의 협조
- 기타 학교급식 또는 위탁급식 운영에 관한 중요사항

2) 급식 소위원회

① 이유

- 경기도립학교운영위원회설치·운영에 관한 조례 제16조 단서규정에 따라 학교운영 위원회의 학교 급식에 관한 중요사항 심의와 학부모의 급식참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 하기 위함이다.

② 구성원

- 학교운영위원회 대표 2명
- 학부모 대표 3명
- 교직원 대표 1명
- 영양교사 간사 총 7명

③ 역할

- 급식에 관한 중요사항을 심의함에 있어 실무전문위원회의 역할
- 안전하고 질 좋은 급식이 이루어질 수 있도록 급식현장 점검 및 개선방안을 제시

□ 안건 7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 검수 및 모니터링 활동으로 학부모 급식 참여 확대

1) 학교 급식물품 검수란?

④ 활동

- 식재료 업체 선정, 급식운영형태 결정에 앞서 업체현장의 비교 평가
- 식재료 검수, 조리과정 등을 점검
- 급식비 책정, 급식비 예산·결산에 관하여 실무를 검토
- 학교급식 개선에 관한 활동, 무상우유대상자 선정
- 급식관련 기기, 기구 업체선정 심의
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

□ 안건 8. 기타 사항

1. 기타 학교급식에 관한 사항

- 가. 남은 운영비, 인건비 잔액은 식품비, 운영비로 예산항목을 변경하여 지출하고자 함.
- 나. 단수, 단전, 학교행사 등으로 조리가 불가능하여 급식품 제공이 불가능한 경우
- 완제품 공급승인 여부 또는 급식을 미 실시 여부 결정

2. 학교급식종사자 결원에 따른 급식 조달 대처방법 대책(파업 및 결원 발생시)

(관련 : 경기도교육청 복지법무담당관-11967(2014. 11. 17.)호)

◎ 적법한 쟁의행위에 대한 지배·간섭 등은 노동조합 및 노동관계조정법 제81조에서 정한 부당노동 행위에 해당됨으로 각급기관에서는 부당노동행위에 저촉되지 않도록 하여야 함

- 노동조합의 노동쟁의(파업)에 대한 부정적인 언동 및 위협하는 행위
- 각종집회 및 쟁의행위에 참가를 저해하는 일체의 행위
- 학부모 가정통신문 발송시 파업에 따른 부정적인 표현 사용
- 파업에 따른 부정적인 표현을 사용한 학부모 자원봉사자 모집
- 합법적인 파업임에도 불구하고 유급대체 인력 투입
- 파업 참여 비판 등의 목적으로 학교운영위원회의 소집 (쟁의행위 대책을 안건으로 논의는 가능하나 허위사실로 노조 비판 금지)

가. 조리종사원들의 파업 및 결원에 따른 급식 조달 방법 대책(안)

- 1) 전국학교비정규직연대회의 쟁위행위(파업)가 확정시 또는 결원 발생시
  - 기존 식단 발주 취소
  - 학생 및 교직원 간편식 (빵 또는 떡, 과일, 요구르트, 호상요구르트, 우유 등) 으로 식단 변경하여 발주
  - 학부모 안내장(식단변경 및 파업관련 내용) 및 문자발송
- 2) 조리종사원의 파업참여율 또는 결원에 따른 대책방안

번호	파업참여율또는 결원률(%)	대책방안	비고 파업(결원) 참가자
1	20%미만	조리인력을 강안한 간편조리 식단 변경제공 (전체학년 정상급식 실시)	본교기준 1명
2	20%~50%미만	일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화 예) 반제품, 간편식의 예 : 김, 냉동식품 등	본교기준 2~3명
4	50%~100%	1) 급식대용품(빵, 우유, 떡 등) 제공 2) 학생도시락 지참 3) 급식대용품(빵, 우유, 떡 등)+학생도시락 지참(희망자)	본교기준 4~7명

3. 식재료 EAT계약 방법

2016.5.1.부터 식재료 EAT 계약이 의무화되어 본교는 매월 친환경농산물, 축산물, 수산물 식재료 계약실시하고 있으나 7,8월 여름방학 12,1,2월 겨울방학 관련 급식일수가 15일 이하인 경우 2천만원 이하 식재료 계약으로 개월 합하여 실시하고자 합니다.