

학교급식 위생·안전 점검표

[학교 관리번호 :]

1. 학교 현황

학교명	설립별	학교장명	학급수	학생수	교직원수	집단급식소 신고번호	급식종사자 현황					
							영양(교)사 성명	조리사 성명	조리원		기타	계
									교특	자체		
일동중	공립	양성호	12	280	25	제105-164	허소영	윤월순	3	-	-	5

2. 급식운영 현황

급식인원				주당급식일수	운영형태		배식방법			비고
아침	점심	저녁	계		학교직영	위탁구분(업체명)	식당	교실	병행(식당+교실)	
0	305	0	305	5	○	()	○			

3. 점검결과 : (A)등급

점검 항목별	지적내용 및 조치사항
· 학교급식법령 준수사항	
· 지도 및 권장사항	- 전처리실 벽 파손 → 방학 중 수리예정 - 식당 방충망 간지움 → 방학 중 수리예정 - 필요약품 구비 미흡 → 구입예정
· 직전 위생·안전점검 지적사항 개선 여부 등	

4. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

5. 우수(모범)사례 및 특이(건의)사항

구분	주요 내용
· 우수(모범)사례	
· 특이(건의)사항	

점검일자 : 2023. 7. 10.

점검자 : 소속) 일동중학교 직급) 영양사 성명) 허소영
 확인자 : 소속) 일동중학교 직급) 행정실장 성명) 임현수
 확인자 : 소속) 일동중학교 직급) 교장 성명) 양성호

허소영 (서명)
 임현수 (서명)
 양성호 (서명)

학교급식 위생·안전점검 항목 및 배점기준

(1) 학교급식위생·안전관리기준 준수사항

◆ 점검 항목 : 17개(적합 3점, 부적합 0점)

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)		비고
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	청소·소독계획 미수립 및 청결상태 불량	3
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행급수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리 하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우	3
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	지하수 소독·살균 미실시 상수도가 있음에도 지하수 사용 (상수도 사용은 3점)	3
개인 위생	4. 식품취급 및 조리 종사자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부(다만, 폐결핵 검사는 연1회 검사 가능)	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식품을 직접 취급하는 자가 기한내 건강진단 미실시, 2년 간 기록 미보관	3
	5. 조리종사자들의 올바른 손씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우	3
식 재 료 관 리	6. 식재료 검수 시 「학교 급식 식재료의 품질 관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식재료 품질관리 기준에 부적 합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품 온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡한 경우	3
작 업 위 생	7. 식재료나 조리과정 에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독 하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척· 소독 미실시	3
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	60cm 이하에서 식품 취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)	3

구분	점 검 항 목	부적합 기준 (적합 3점, 부적합 0점)	비고	
작업 위생	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	조리완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관관리 상태가 미흡한 경우	3
	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	냉동식품을 부적절한 방법(실온 방치 등)으로 해동하는 경우	3
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP2 충분한 세척 및 소독 미실시	3
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃ (패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP2 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미실시	3
	13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간관리 미흡	3
배식 및 검식	14. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우	3
	15. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우	3
세척 및 소독	16. 식기구를 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡	3
	17. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	<input checked="" type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	정기방역을 미실시 한 경우	3

(2) 학교급식 지도 및 권장사항

◆ 배점 : 19개 항목 * (2~3점)

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	비고
시설 관 리	18. 일반작업구역과 청결작업구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업 구역 구분(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리사용 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함(0점)	2
	19. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비·기구의 관리 여부	우수 <input type="checkbox"/> 시설 파손 및 고장난 설비·기구 없음(3점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비·기구 있음(수리 의뢰)(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비·기구 방치(0점)	1.5
	20. 검수장소 및 조리 작업장소(작업대·가스대·국솥 등)의 조도 기준 준수 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 검수장소 540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솥 등) 220Lux 이상(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 작업 공간의 조도가 기준 미달 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)	2
	21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 열, 증기발생 시 즉시 배출되며, 응축 수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축 수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 배기팬 고장 또는 환기불량(0점)	3
	22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 보통(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 조리장의 온·습도관리 미흡(0점)	3
	23. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품 보관실과 분리되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리종사자 전용 화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	25. 조리장 내 수세 시설과 신발소독 시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리장 내 수세시설 적정 설치 (수량, 위치, 온도, 손잡이는 폐달식 또는 원터치식), 신발소독 시설 적정 설치 및 이용(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달(0점)	3

구분	점 검 항 목	점검척도 및 평점 < □에 √표 >	비고
시설 관리	26. 조리장 내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리 상태 양호(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리 상태 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서 설비 및 관리상태가 적절한지 여부	우수 <input type="checkbox"/> 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수(3점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1.5
	28. 급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	2
	29. 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 기준 미흡 (1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	3
개인 위생	30. 종사자의 개인위생 준수여부 및 건강 상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부	우수 <input type="checkbox"/> 작업 전 건강 확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (3점) 보통 <input checked="" type="checkbox"/> 작업 전 건강 상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정 조치는 하였으나, 필요 약품 구비 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모든 기준 미달 (0점)	1.5
	31. 종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 종사자에 대한 정기적 교육 실시(2점) 미흡 <input type="checkbox"/> 일부 교육 누락 및 미실시(0점)	2
배식	32. 배식 시 위생복장을 적절하게 착용하는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 일부 미착용(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 모두 미착용(0점)	3
환경 위생 관리	33. 조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 조리실 내·외부의 쓰레기통은 덮개 사용 등 주변 청결관리(2점) 보통 <input type="checkbox"/> 덮개 미사용 등 주변 청결관리 일부 미흡(1점) 미흡 <input type="checkbox"/> 관리상태 불량 (0점)	2
H A C C P	34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선 조치를 취하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치(3점) 보통 <input type="checkbox"/> 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)	3
	35. CCP확인표를 담당자가 올바르게 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 현장기록 철저 (3점) 보통 <input type="checkbox"/> CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡(1.5점) 미흡 <input type="checkbox"/> CCP 현장기록 미이행 (0점)	3
안전 관리	36. 학교자체에서 일일 위생 점검을 실시하고 있는지 여부	우수 <input checked="" type="checkbox"/> 점검실시 및 기록유지 (3점) 미흡 <input type="checkbox"/> 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)	3

(3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등(감점 0 점)

◆ 4개 항목(해당 항목 부적합시 감점)

평가항목	평가점검 내용	평가점검 세부기준
위반·지적사항 이행여부	1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식법령을 위반하여 시정 명령을 받은 이후 시정조치 확인 점검 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음 (1개 항목 당 감점 10점)
	2. 직전 점검 시 지도·권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 현장지도를 받은 이후 확인평가 시까지 정당한 사유 없이 이행하지 않음(1개 항목 당 감점 5점) ※ 시설개선 등 예산이 많이 소요되어 교육청과 협의를 거쳐 개선 계획을 수립한 경우는 제외 ※ 문서로 시정조치 지시(통보) ※ 직전평가에서 동일 항목이 감점된 경우, 세부적으로 지적된 '동일 사항'의 개선여부 확인
	3. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 관련 식품위생법 등 관계법령을 위반하여 관할청으로부터 과태료 등 행정처분을 받음(감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영
	4. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 방역당국의 역학조사 결과 식중독 발생원인이 학교인 경우 (감점 10점) ※ 지난번 점검 이후의 내역 반영