

코로나-19 대응 학교급식 운영 방안

I 목적

- 코로나-19 관련 개학 후 감염 예방을 위한 학교급식운영 방안 마련

II 운영방향

- 학교 급식소는 같은 공간, 동일시간에 학생, 교직원 등이 함께 식사하는 특성으로 접촉(비말, 신체 등) 우려가 있어 이를 최소화하는 급식 제공방안 마련
- 급식소(식생활관, 조리실 등 시설 전체) 내 위생관리 철저
- 학생 대상 개인위생 교육 실시 및 급식 지도 강화

III 급식 배식형태 ※ 추후 코로나19 상황과 학교 사정에 따라 변경될 수 있음

구 분	식당배식		비 고
	학생 간 거리 유지	식탁 칸막이 설치	
운 영 방 법 (배 식)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지그재그로 띄어 앉기 ○ 학년·학급별 시차배식하여 학생 간 일정 거리 유지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식탁 칸막이 설치 후 정상급식 운영 전교생 기준 급식학생 수 59명/좌석 수 120석 이상 (지그재그로 띄어앉기 시 60석) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 칸막이 설치로 거리 유지하여 식사할 수 있도록 함 ○ 2021.8.13.기준
	학년, 학급별 배식시간 및 좌석 지정운영		

IV 학교급식 운영 절차

1 급식 전 준비사항

내 용	조 치 사 항
학교급식 제공방법	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식당배식 학교 : 감염 예방을 위한 학교급식 제공방법 결정 ※ 식단 : 일반식 제공
급식종사자 건강관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양사, 조리사, 조리실무사 건강상태 상시 확인 (발열, 호흡기 증상 등) ○ 급식종사자 건강진단 실시 ○ 조리종사자 복장관리 철저(마스크, 장갑, 위생모, 위생복 등)
위생용품 확보	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식종사자용 마스크, 위생모, 위생복 등 준비 (덴탈마스크 등 준비) ○ 식당 출입구 손소독기(손소독제) 비치
시설 위생관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식시설·기구 대청소 및 추가 방역 실시 - 급식시설 내·외부 소독발판 관리 철저 교육 - 출입문 손잡이, 정수기, 배식대, 식탁 및 의자 등 세척·소독 실시 ○ 식탁 가림막 설치시는 가림막 오염물 제거 및 소독 실시 ○ 반드기 급식 시작 전, 급식 중 식당 환기 및 소독 실시
납품업체 관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 코로나-19 대응 예방 수칙 사전 안내 - 납품업체 배송직원 건강상태(발열 체크) 및 배송차량 소독 철저 - 배송직원 교내 출입 시 상시 마스크 착용
외부인 출입관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 학부모 모니터링 일시 중단(권장) ○ 외부인 급식실 방문 금지 안내문 부착

2 급식 운영사항

작업 단계	조치 사항																		
작업 전	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식종사자 매일 2회(출근 시, 배식 전) 발열 또는 호흡기 증상 확인 ※ 코로나-19 유증상자 발생 시 학교급식 대응 및 조치 참고(5p) ○ 급식종사자 개인위생 관리 철저 																		
식재료 검수	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 배송직원 발열체크, 손 소독 실시, 위생장갑 착용 ○ 마스크 상시 착용(납품업체 포함 급식종사자 등) 																		
조리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식종사자 조리 중 마스크 착용 의무 ○ 조리 중 수시 손 씻기 및 소독 실시 																		
	<p>급식 입장 지도</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 급식지도 교사 추가 배치 협조 <ul style="list-style-type: none"> - 안전한 급식을 위한 교직원간 협업 체계 구축 ○ 식사 전 손 씻기·소독 지도 ○ 학년·학급별 급식시간 및 지정좌석 준수 지도 ○ 배식, 퇴식 시 마스크 착용(음식물 섭취시만 미착용) ○ 줄서기(앞 학생과 적절한 간격 두기) 지도 ○ 식사 중 대화 자제 및 개인 음용수 지참 적극 지도 																		
배식	<p>배식</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 시설 위생관리 <ul style="list-style-type: none"> - 식당 출입구 손소독제 비치 - 학생 접촉이 빈번한 기구 수시 소독 (식탁, 의자, 출입문 손잡이 등) ○ 조리종사자 위생관리 <ul style="list-style-type: none"> - 마스크, 위생장갑 착용 철저 (투명 마스크 사용 불가, 코와 입 완전 차단 마스크 착용) ○ 배식 시 학생 준수사항 <ul style="list-style-type: none"> - 6칸 칸막이 설치로 거리두기 유지 <p>(예시)</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <tr><td>●</td><td></td><td>●</td></tr> <tr><td></td><td>●</td><td></td></tr> <tr><td>●</td><td></td><td>●</td></tr> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <tr><td>●</td><td>●</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>●</td><td>●</td></tr> <tr><td>●</td><td></td><td>●</td></tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - 식당 이용 시 학생 간 일정 거리 유지 (학년, 학급별 시차배식과 지정좌석제 운영) 	●		●		●		●		●	●	●			●	●	●		●
●		●																	
	●																		
●		●																	
●	●																		
	●	●																	
●		●																	

청소	<ul style="list-style-type: none"> ○ 시설관리 <ul style="list-style-type: none"> - 조리실 바닥 청소 및 소독 철저 - 식당 청소 철저 - 출입문 손잡이, 배식대, 식탁·의자 세척 및 소독 실시 ○ 급식기구 위생관리 <ul style="list-style-type: none"> - 수저, 컵, 식판 등 식기류 세척 및 소독 철저 ○ 음식물 폐기물(잔반) 처리 철저 <ul style="list-style-type: none"> - 음식물 폐기물 신속 처리(폐기물에 의한 감염 방지) - 폐기물 처리 용기 세척 및 소독 철저
----	---

급식종사자의 코로나-19 유증상자 발생 시 학교급식 대응 및 조치

		세부사항	보고체계
1	급식종사자 중 유증상 발생	<ul style="list-style-type: none"> ○ 의심 증상 확인 시 영양사에게 보고 ※ 의심증상: 체온 37.5°C 이상 또는 호흡기증상(기침, 호흡곤란 등) 	급식종사자 ⇒ 영양사
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 교내 격리공간에 대기 ○ 발열 체크 5회 실시(30분 간격) - 지속적 발열 증상 시 1339 문의 선별진료소 방문 	
2	유증상자 격리조치 명령 시 급식운영 변경	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식종사자 격리조치 명령 시 - 유증상자 즉시 귀가 조치 	영양사 ⇒ 학교장
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식시설 즉시 환기 실시 ○ 식재료 전량 폐기 및 급식 미제공 - 일과 조정 또는 단축수업 - 식재료 폐기물 임시보관(확진여부 판정까지) 	
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 정상 급식 운영 ○ 식재료 폐기물 처리 - 일반 음식물폐기물 처리방법과 동일 	
3	음성판정 확진판정	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식시설 폐쇄 조치 - 확진자 발생 시 학교 대응 매뉴얼 준수 ○ 음식물 폐기물 처리 - 의료용 폐기물 전용 용기에 담은 후 밀봉하여 배출(방역당국 지침에 따름) 	
4	급식 재개	<ul style="list-style-type: none"> ○ 급식 전 준비사항 철저히 준수 - 급식시설 청소 및 소독, 방역 실시 - 급식종사자 위생교육 실시 - 급식종사자 건강상태 확인 	