

안전하고 질높은 학교급식 제공을 위한



2020 학교급식운영계획서



2020. 4

일동초등학교

1. 학교급식의 목적 및 운영 방침

학교급식의 목적

- 가. 합리적인 영양 공급으로 균형 있는 신체와 건전한 심신 발달 도모
- 나. 학부모의 인식 변화를 통한 학교 급식의 확대 발전
- 다. 학교 급식의 생활화로 국민 식생활 개선에 공헌

학교급식의 운영 방침

- 가. 학교급식 운영의 내실화
 - 급식용 식재료 구매와 영양관리 철저
 - 급식의 질 향상과 만족도 제고를 위한 학부모 참여 확대
- 나. 급식위생 및 안전관리 철저
 - 학교 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화
 - 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 적용확대 등 관리체계 구축
- 다. 학교급식 영양관리 강화
 - 과학적이고 건강 지향적인 영양관리로 학생의 건강증진 및 올바른 식생활습관 형성
 - 영양상담 활성화로 학생과 가정의 식생활 개선유도
- 라. 생활교육으로의 정착
 - 학교급식을 통한 올바른 식생활습관 형성으로 평생건강의 기틀 마련
 - 질서의식, 협동정신 등 사회성 함양과 인성교육의 장으로 정착

2. 학교 일반 현황

가. 학교 연혁

연월일	연혁개요
1922. 07. 12	학교 설립 인가
1923. 01. 06	일동공립보통학교 개교
1997. 09. 01	최초 급식일
2012. 04. 14	급식실 개축
2019. 03. 01	18학급 편성(특수 2학급)

나. 학생 현황 (2020.4.1. 기준)

학년	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	계
학급수	2	3	3	3	3	3	17(2)
학생수	54	70	71	73	69	65	402

다. 교직원 현황

교장	교감	초등 교사	영양 교사	보건 교사	특수 교사	사서 교사	행정실	보육 전담	체육 코치	조리 (실무)사	행정 실무사	원어민 교사	총계
1	1	22	1	1	2	1	4	3	2	5	2	1	46

3. 급식 현황

가. 급식인원 현황

초등학생	일동유치원	교직원	일동유치원 교직원	계
402	84	39	19	544

나. 학교급식 전담직원 현황

구분	영양교사	교육공무직 조리사	교육공무직 조리실무사	계
인원수 (명)	1	1	4	6

다. 최초 급식개시일 : 1997년 9월 1일

라. 급식 운영방식 : 직영급식

마. 급식 형태 : 단독조리(단설 일동유치원 포함)

바. 배식 방법 : 식당배식

사. 음용수 및 조리용수 : 상수도

아. 연료 : LPG가스

4. 급식시설 현황

가. 급식실 면적

조리실	전처리실	세척실	영양관리실	휴게실	식품 창고	소모품 창고	화장실	보일러실	식당	가스실
84㎡	30㎡	36㎡	12.6㎡	16.8㎡	8.4㎡	3.64㎡	8.4㎡	11.1㎡	246㎡	6㎡

나. 급식시설(건물) 관리대장

구분 시설명	면적:㎡ (평수)	구조		마감재료			건물연혁		보완 사항
		벽	지붕	바닥	천정	내벽	건축 년도	개수시기 및 내역	
조리실	150 (45.4)	철근콘크리트	콘크리트 슬라브	테라조타일	SMC천정	도기질타일	1997. 5.26		2012년 현대화 사업 실시
영양관리실	12.6 (3.8)	"	"	시멘트몰탈	무석면텍스	벽지			
탈의(휴게)실	16.8(5)	"	"	"	"	"			
화장실	8.4	"	"	자기질타일	SMC천정	도기질타일			
식품창고	8.4	"	"	테라조타일	SMC천정	도기질타일			
보일러실	11.1	"	"	시멘트몰탈	무석면텍스	수성페인트			
소모품창고	3.64	"	"	시멘트몰탈	무석면텍스	도기질타일			
연료실 (LPG)	6	조적조몰탈	외벽판넬	시멘트몰탈	지붕판넬	수성페인트	2012년		
식당 (좌석수)	246 (210석)	철근콘크리트	콘크리트 슬라브	테라조타일	무석면텍스	수성페인트			

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 187회 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 식량 정책에 기여하도록 한다.
- 아. 학교급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.

3. 급식 운영 계획

가. 연간 급식 계획

급식대상	인원(명)	주급식일	연급식일	비 고
전교생, 교직원, 유치원	544	5일	170일	등교 개학 날짜에 따라 변경

나. 월별 급식 계획

월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	계
횟수	0	8	20	22	23	11	21	19	21	22	3	170

다. 2020학년도 급식비 현황 (2020년 3월~2021년 2월까지 적용/ 초등무상급식지원)

구 분		산 출 내 역				비고
		식품비(72.5%)	운영비(11.2%)	인건비(16.3%)	계	
2020학년도	학생	2,580원	400원	580원	3,560원	※무상급식 단가적용
	교직원	2,849원	441원	640원	3,930원	
2019학년도(학생)		2,463원	379원	478원	3,320원	

* 학생 무상급식비 240원 인상

가. 교직원급식비는 1인1식당 지원되는 무상급식비 3,560원과 추가지원금 370원(친환경농산물 지원금, 우수축산물지원금, 일반미지원금, LPG지원금)을 추가하여 3,930원으로 책정. 단, 지원금 인상 시 인상분 만큼 증액함.

나. 식품비, 운영비, 인건비는 예산안에 맞추어 집행하도록 하고, 학기말 급식비 정산 시 부족한 부분은 전환하여 사용하도록 함.

다. 일동단설유치원 급식비

▶ 2013학년도 학운위 결과에 따라 급식비에서 유치원 인건비 및 소모품 구입 등에 필요한 경비 220원을 제외한 금액을 일동초에 수납한다.

- 원아: 3,560원 - 190원 - 220원 = 3,150원 (초등 학생급식비-190원-220원)

- 교직원: 3,930원 - 220원 = 3,710원 (초등 교직원급식비-220원)

라. 일일급식일정 및 급식운영계획

구 분	시 간	내 용	비 고
준 비	08:00 ~ 09:30	급식품 수령, 검수 조리기구, 조리실 내부 점검 조회-식단 및 조리방법 설명 및 협의 조리종사원 건강상태 확인	영양교사, 조리실무사 영양교사 영양교사 영양교사
조 리	09:30 ~ 11:10	조리작업 (작업분담표 의거) 검식	조리실무사, 조리사 조리사, 영양교사
배식 준비	11:10 ~ 11:20	정리정돈 및 온,냉 보관 배식 준비	조리실무사, 조리사 조리실무사, 조리사
배 식	11:20 ~ 12:50	식당 배식 급식지도	조리실무사, 조리사 담임, 영양교사
정 리	12:50 ~ 16:00	잔반량 조사 조리, 급식기구 세척 및 소독 정리정돈 조리작업의 평가 및 반성 오늘의 식단 평가 뒷정리 확인 급식위생, 안전 일일점검부 작성	조리사, 영양교사 조리실무사 조리실무사, 조리사 조리사, 영양교사 영양교사 조리사, 영양교사 조리사, 영양교사

4. 연간 업무 추진 계획

월 별	업무명	비 고
2- 3월	○ 학교급식관련 학교운영위원회(급식소위원회) 심의안건 상정	- 식재료원산지, 급식품 구매방법, 급식에,결산 심의, 완제품 승인, 학생,유치원,교직원급식비 책정 등
	○ 급식업체 계약	
	○ 조리원 및 납품업체 건강검진	
	○ 학교급식 관련 각종 행사 계획 수립	
	○ 급식실 소독	-2개월 1회
	○ 1.2월 급식경비 배정확인 후 자체계획 수립	
3- 4월	○ 2020년도 학교급식운영계획 수립	
	- 운영관리계획	
	- 영양관리계획 (영양교육계획, 영양공급기준량 산정)	
	- 위생관리계획	
	* 조리원 연간 위생, 안전교육, haccp교육	
	* HACCP 조직및 구성현황	
	* 식중독 대책 구성반 조직	
	* 청소계획	
	* 각종 정기검사 및 계획(방역, 가스 등)	
	- 우유지원계획	
	* 우유지원대상자 선정	
	- 학교급식 관련 각종 행사 계획 수립	
	- 식생활 지도 계획	
- 영양상담 계획		
○ 우유 희망조사		
○ NEIS에 새학년 급식 기본사항 입력		
○ HACCP 자체점검 및 CCP별 점검 및 조치 HACCP회의 실시		
○ 조리원, 교직원 위생 및 안전교육 실시		
○ 식중독조기경보시스템 입력		
○ 학부모 검수, 모니터링요원 모집 및 운영		
○ 월별 급식실 자체 점검실시 (청소, 기구, 가스의 위생. 안전관리 상태 점검)	- 청소. 기구상태 점검 - 가스, 보일러, 기구 안전점검 - NEIS 급식변경(개시) 보고 - 납품업체 계약현황 보고 - 우유지원 학생수 보고 - 시설현황 보고	
○ 학교홈페이지에 2019년 급식비 사용 내역 등 안내자료 탑재		
○ 3월 보고공문		
4- 5월	○ 급식소위원회 구성, 회의 실시	- 급식모니터링 운영 계획 수립
	○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재	
	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원, 위생, 안전,산재교육 실시	
	○ 급식 기호도 및 만족도 조사 (학생, 학부모, 교직원)	
	○ 월별 급식실 자체 점검실시	- 청소.기구상태 점검 - 가스, 보일러,, 기구 안전점검
	○ 급식실 소독	
	○ 4월 보고 공문	- 학교급식관련 NEIS 보고

5월	○ 급식소위원회 납품업체 점검 및 모니터링 실시	- 5, 6월중 실시
	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원 위생, 안전, 산재교육 및 평가 실시	
	○ 음식물쓰레기줄이기 행사	
	○ 월별 급식실 자체 점검실시	- 청소.기구상태 점검 - 가스, 보일러, 기구 안전점검
	○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재	
	○ 우유 지원 대상자 선정 ○ 급식 만족도 조사 (학생, 학부모, 교직원)	
6월	○ 급식기구 세균검사 실시	- 교육청 주관 (칼, 도마, 식판)
	○ 급식실 소독	
	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원 위생, 안전, 산재교육 및 평가 실시	
	○ 월별 급식실 자체 점검실시	- 청소.기구상태 점검 - 가스, 보일러, 기구 안전점검
	○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재	
	○ 6월 보고 공문	- 학교급식 위생관리대책 추진상황 보고
7월	○ 2020년도 노후시설 개보수 현황 파악	- 2021년도 예산편성 시 참고
	○ 상반기 급식 문제점 파악 및 향후 보완책 마련	
	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원 위생, 안전, 산재교육 실시	
	○ 여름방학 중식지원 대상 아동 현황 파악	
	○ 방학 중 급식실 내부 보수공사 계획	
	○ 7월 보고공문	- 급식학교 위생실태점검결과 보고
8월	○ 조리원 건강검진	
	○ 개학 전 급식 준비 상태 자체 점검 및 소독 (청소,기구상태 등)	
	○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재	
	○ 급식소위원회의 실시	
	○ 8월 보고공문	
9월	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원,납품업자,교직원 위생교육 및 haccp 회의실시	
	○ 납품업체 견학 및 점검 (급식소위원회)	
	○ 조리종사원, 위생, 산재교육 실시	
	○ 월별 급식실 자체 점검실시	- 청소.기구상태 점검 - 가스, 보일러, 기구 안전점검
	○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재	
	○ 음식물쓰레기줄이기 행사	

10 월	○ 급식실 소독	
	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원, 위생, 안전, 산재교육	
	○ 음식물쓰레기줄이기 행사	
	○ 월별 급식실 자체 점검실시	- 청소.기구상태 점검 - 가스, 보일러, 기구 안전점검
○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재		
11 월	○ HACCP - CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원, 위생, 안전, 산재교육 및 평가 실시	
	○ 월별 급식실 자체 점검실시	- 청소.기구상태 점검 - 가스, 보일러, 기구 안전점검
	○ 학교홈페이지에 급식안내 및 교육자료 탑재	
	○ 11월 보고공문	
12 월	○ 급식개선 연구회 연구활동 종합평가	
	○ 급식예산 집행 잔액 파악	
	○ HACCP CCP별 점검 및 회의실시	
	○ 조리종사원, 위생, 안전, 산재교육	
	○ 하반기 급식자체 점검 후 개선점 및 향후보완책 마련	
	○ 정기 건강검진 개인별 확인	
	○ 급식실 내부 보수공사 계획(방학중)	
○ 12월 보고공문	- 음식물 폐기물 발생현황보고 - 학교급식위생관리대책추진상황 보고 - 학교급식실시현황보고	

5. 급식 식단 및 영양관리 계획

가. 2020년도 영양기준량 (2020.3월 기준)

구분	학년	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
남자	유치원	467	6.7	70	100	0.14	0.17	0.2	0.24	10	13.4	134	200	1.7	2.4
	초등 1~3학년	534	8.4	97	134	0.20	0.24	0.24	0.30	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0
	초등 4~6학년	634	11.7	127	184	0.27	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0
여자	유치원	467	6.7	70	100	0.14	0.17	0.2	0.24	10	13.4	134	200	1.7	2.4
	초등 1~3학년	500	8.4	90	134	0.17	0.20	0.20	0.24	13.4	20.0	184	234	2.4	3.0
	초등 4~6학년	567	11.7	117	167	0.24	0.27	0.27	0.30	18.4	23.4	184	267	3.0	4.0
본교기준		559.6	10.1	107.6	154.5	0.22	0.25	0.25	0.31	16.0	21.8	178.6	241.8	2.6	3.4
<p>1.에너지 : 559.6kcal의 ±10% 적용 (503.6 ~ 615.6kcal)범위</p> <p>2.단백질 : 10.1 이상으로 제공하되 총 에너지 중 단백질 에너지 비율 20% 미만 제공</p> <p>3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 권장섭취량 이상으로 제공. (비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임)</p> <p>4. 학생수의 변동에 따라 수시 조정함.(NEIS기준).</p>															

나. 식단 작성 계획 (학교급식법령을 준수하여 작성)

- 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려하며 수급이 어렵거나 단가가 맞지 않을 경우를 제외하고는 국내산 친환경식재료 사용을 원칙으로 한다.
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용한다.
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않는다.
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용한다.
- 다양한 조리방법을 활용한다.
- 주식은 혼식 위주로 제공하며 인공조미료는 사용하지 않는다.
- 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장 섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상으로 한다.

다. 당, 나트륨 저감화 계획

1) 목적 및 필요성

우리나라 나트륨 섭취량은 세계보건기구의 권고량(2,000mg)보다 2배이상 많고 당류 섭취량도 61.4g으로 2배이상 높은 것으로 조사되었습니다. 이에 우리 학교에서는 저염 및 당이 적은 식단의 제공 나트륨 및 당류 저감화 계획을 수립·추진하여 학교급식의 질 향상과 함께 학생의 건전한 심신 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여하고자 한다.

2) 추진 목표 (교육부 정책연구결과)

가) 학교급별 학교급식 1식 당 나트륨 섭취량 줄이기 목표

〈단위mg〉

학교 급별	2013	2017	비고
초등학교	911	900	학교급식 권장량 670mg 소금1g=나트륨400mg
중 학교	1,099	1,000	
고등학교	1,454	1,300	
평 균	1,133	1,067	

나) 세계보건기구(WHO)의 1일 당류 섭취 권고량 - 25g

우리국민 1인당 1일 당류 섭취량 - 61.4g

3) 추진 방법

가) 식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한

- 1일 학교급식 사용량 소금기준으로 1인 7.5g이하로 조정

나) 가공식품으로 인한 나트륨 섭취 제한

- 인스턴트 식품사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 급식실에서 직접 조리하여 제공함.

다) 전체 식사에서 나트륨 섭취를 줄이도록 학생들의 자율적인 노력의 유도

- 학생들의 건전한 식생활을 유도하기 위한 교육·홍보를 적극 추진

라) 식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법 실시(영도계 활용)

- 식품자체가 가지고 있는 맛과 향 이용
- 조리 단계부터 소금, 간장 등을 적게 사용
- 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 정도(0.6~0.7% 이하)로 단계적 저감화 추진

마) 당저감화 추진

- 조리 시 설탕, 물엿 의 사용량을 줄이고 과일 및 채소류를 즙을내어 단맛을 냄
- 물엿 대신 조청 사용

4) 주요 계획

추진내용	대상	시기	비고
싱겁게 먹기 운동 전개 수요일 「국 자율의 날」 운영	학생 교직원	연 중	
나트륨 섭취량 줄이기 교육	학부모		
식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한	영양교사 및 조리사		
저염레시피 가이드북(교육부) 활용을 통한 저염조리법 교육 및 조리작업 시 영도계 사용			

5) 기대효과

- 가) 저염·저당식의 생활화로 인한 성장기 학생들의 건강 증진
- 나) 냉동완제품 및 가공식품의 사용 자제로 전통 식문화를 반영한 녹색 식생활 확산
- 다) 영양에 대한 관심 제고로 학생 스스로 자기 식생활 관리 능력 배양

6. 식재료 사용 관련 계획

가. 식재료의 구체적인 품질기준

※ 학교급식법 제16조 및 학교급식법시행규칙의 식재료의 품질관리 기준 준수

※ 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 수급사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있다.

구분	식재료 사용 기준안	비고
농산물 (김치)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 야채 및 과일은 친환경 및 G마크우수농산물 우선 사용 ▪ 일부 친환경제품이 없을 경우 일반농산물 사용 ▪ 국내산 재료, 전통식품 인증, G마크 인증 김치 사용 	경기친환경농산물지원사업 참여
쌀	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 포천시 관내에서 생산된 쌀 사용 - 도정 5일 이내 제품 사용 	포천시에서 일부금액 지원
축산물	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 쇠고기-한우 1등급, 돼지고기-국내산 1등급, 닭고기-국내산 1등급, 계란-1등급 (경기도에서 시행하는 우수축산물 학교급식지원 사업 추진으로 1등급 사용) 	등급판정확인서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「수산물품질관리법」에 따른 품질 인증품(원양산 포함) 국내산, 일부 수입산(수급이 안되는 경우) 	수입산 경우 수입신고필증 첨부로 원산지 확인
공산품	<ul style="list-style-type: none"> - 「식품산업진흥법」에 따른 품질 인증품. HACCP인증 제품 국내산 주로 사용. 일부 수입산 사용 	<ul style="list-style-type: none"> *25개 품목 교육청 주관 공동구매 추진(1년 단위) *25개 이외 품목 비교견적 수의계약(월 단위)

나. 완제품 사용 기준

학교에서 직접 조리하기 어려운 식품이나 기타 사정으로 인하여 조리하기 어려운 경우 아래 품목을 완제품으로 제공하고자 함.

- 빵류(소프트롤, 마늘빵, 조각케이크 등)
- 떡류(무지개떡 등 설기류, 절편류, 꿀떡, 개피떡, 송편 등)
- 다과류(유과 및 매작과 등의 한과류, 과일푸딩 등의 과자류)
- 청과류(반별포장 파인애플, 아이스홍시, 꽃감 등의 손질 과일류)
- 구이감 등 말반찬류(반별포장 조미감, 절임 등의 반찬류)
- 우유 및 유제품(플레인 요구르트 등)
- 김치류 등의 절임식품(김치류 및 무쌈류)

※ 위 제품 사용 시에는 영업신고증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등의 관련서류 청구함.

다. 식재료 검수 기준

품 목	검 수 사 항
잡곡류	▶원산지 표기 ▶발주서와 일치여부 확인 ▶이물질 혼합여부
김치류	▶맛, 숙성도 확인(관능 평가) ▶발주서와 일치여부 확인 ▶냉장차 운송여부 확인 ▶온도 확인 (10℃이하)
채 소 과일류	▶발주서의 내용과 일치여부 확인 : 품목, 중량, 규격, 개수 ▶원산지 표기 : 국산, 친환경 여부 확인 ▶색깔, 모양, 변질여부를 냄새와 육안으로 확인함 ▶과일은 당도, 모양, 숙성도, 개수를 확인함 ▶온도확인 : 일반 채소 상온, 전처리된 채소 10℃ 이하
돼지 고기 쇠고기	▶발주서의 내용과 일치여부 확인 : 품목, 중량, 부위, 썰기 형태 ▶온도측정: 냉장이거나 냉동이 잘된 상태인지 확인한다 (육류 5℃ 이하) ▶색이 밤색, 초록색, 보라색은 미생물의 균체 증거가 되며, 검정, 하얀, 초록은 곰팡이가 생겨서나 냉동상태가 나쁨을 나타냄. ▶지방이 골고루 퍼져 있을수록 좋음 ▶쇠고기, 돼지고기 1등급 사용 ▶학교는 1등급 사용 돼지고기, 쇠고기는 도축증명서와 같이 납품 받음.(신청인 확인, 등급 확인) ※도장 : 한우-적색, 육우-녹색, 젓소-청색 ▶냉동, 냉장탑차 운행 여부
닭고기	▶발주서와 일치여부 확인(크기, 중량, 부위가 일정한가) ▶냉장·냉동상태 확인(온도 측정) ▶포장상태 확인(상품명 확인) ▶냄새가 심하거나 날개부분이 끈적거리고 날개 끝이 어두우면 부패
공산품	▶발주서와 일치여부 확인(상품명, 중량, 개수) ▶유통기한 확인 ▶포장상태 양호여부(통조림은 찌그러지거나 부풀어오르면 안됨) ▶식품위생법규에 의한 표시사항 : 제품명, 성분, 영업허가번호 등
달걀	▶무항생제 계란, 1등급, HACCP인증업체
생선류 패류	▶발주서와 일치여부 확인(개수, 크기, 중량) ▶냉장·냉동상태 확인(온도 측정) ▶냉장·냉동차 운반여부 ▶원산지 표기
기 타	▶냉장식품 온도 10℃ 이하 ▶냉동식품 온도 -0℃ 이하, 특히 녹은 흔적이 없어야 함.

라. 복수검수 계획

1) 목적

- 학교급식 식재료 납품업체 선정 시 공정성, 투명성 확보
- 학교급식 공개를 통해 서비스를 향상시켜 만족도를 높임

2) 구성

- 학교장, 교감, 행정실장, 학부모 등 참여
- 주 1회 이상 활동

3) 활동계획

급식품 검수시 입회하여 급식품의 안정성 점검

4) 결과조치

- 지적사항을 업체 통보하여 개선 요구
- 개선 조치 및 불이행 경우 계약해지 및 재계약시 배제토록 학교 및 학운위에 요구

5) 기대효과

- 위생관리가 불량한 납품업체를 효과적인 지도관리로 집단식중독 예방 및 위생수준 향상
- 질 좋고 저렴한 가격의 급식품 납품으로 급식비의 효율적인 집행
- 학교급식의 투명성과 안전성 확보 및 지역사회에 학교급식 홍보효과 기대

7. 급식 위생관리 계획

가. 조리(실무)사 교육

1) 조리(실무)사 산업안전보건교육

월별	교육 주제 및 내용
3월	재해예방교육 - 산업안전 보건법
4월	재해예방교육 - 근골격계 질환
5월	재해예방교육 - 급식실 기구의 안전한 사용1
6월	재해예방교육 - 급식실 기구의 안전한 사용2
7월	재해예방교육 - 안전사고 예방(도마, 장화, 트랜치덮개)
8월	재해예방교육 - 급식실에서의 위험 행동 사례
9월	재해예방교육 - 조리종사원의 안전한 조리작업
10월	재해예방교육 - 화재(소방), 전기, 가스안전사고 예방대책
11월	재해예방교육 - 화상, 절상, 미끄러짐, 기계, 낙상, 끼임 안전사고 예방대책
12,1월	재해예방교육 - 효과적인 스트레칭

2) 조리(실무)사 위생교육

월별	목별	교육 내용
3월	위생교육	개인위생관리 (손씻기, 복장, 보건증)
	HACCP교육	HACCP 시스템의 이해
4월	위생교육	식중독의 이해
	HACCP교육	CCP 및 CP의 점검결과 및 조치
5월	위생교육	원재료 보관 및 취급관리
	HACCP교육	TCS푸드
6월	위생교육	식중독 예방을 위한 학교급식관리(식중독 발생사례)
	HACCP교육	CCP1. 식단검토
7월	위생교육	작업 위생관리 I (교차오염방지, 전처리)

	HACCP교육	CCP2. 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리
8월	위생교육	가열조리 관리
	HACCP교육	CCP3. 검수
9월	위생교육	작업 위생관리II(검식 및 보존식, 운반 및 배식)
	HACCP교육	CCP4. 식품취급 및 조리과정
10월	위생교육	세척과 살균소독 관리
	HACCP교육	CCP5. 운반 및 배식과정
11월	위생교육	노로바이러스 식중독
	HACCP교육	CP1. 냉장 · 냉동고 온도관리
12, 1월	위생교육	환경 위생관리 (청소계획, 음식물폐기물, 해충구제)
	HACCP교육	CP2. 식품 접촉표면 세척 및 소독

나. HACCP팀 구성 운영

1) 운영목적

학교급식의 안전성 향상을 위하여 식단작성, 구매 및 검수단계, 저장단계, 전처리단계, 조리 단계, 조리 후 보관단계, 배식등의 급식 공정과정에 위해요소를 분석하고 중점적으로 관리하여 아동들에게 안전하고 위생적인 급식을 제공하고자 한다.

2) 학교급식에서의 HACCP제도의 정의

가) 학교급식 HACCP 시스템 학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매·검수로부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리정돈의 전 과정에서 발생할 수 있는 위해를 사전에 예방하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 학교급식 위생시스템

나) 위해(Hazard)요소 식품위생법 제4조(썩었거나 상하였거나 설익은 것, 유독유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그 염려가 있는 것, 병원미생물에 의하여 오염되었거나 그 염려가 있는 것, 불결하거나 다른 물질의 혼입 또는 첨가 및 기타 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것)의 규정에서 정하고 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 요소

다) 위해분석(Hazard analysis) 위해요소가 어떤 식재료 또는 조리공정단계에서 발생하는가를 분석하는 과정이나 절차로서 이에는 위해요소 종류와 그 유래 규명, 실제 발생가능성 평가 및 적절한 예방조치 강구 등의 활동

라) 중요관리점(Critical control point, 이하 CCP라 한다.) HACCP시스템을 적용하여 식품의 위해요소를 예방하거나 허용수준으로 감소시키기 위하여 중점적으로 관리해야 할 지점, 공정 또는 절차

마) CP(Control point) HACCP시스템을 적용하여 식품의 위해와 관계없는 일상적으로 관리해야 할 지점, 공정 또는 절차

바) 관리기준(Control limit) 해당 CP에서 위해가 한계치대로 관리되고 있는지를 판단하는 관리항목과 그 기준

사) 공정흐름도(Flow diagram) 학교급식에서 생산되는 일련의 조리작업 과정을 도식적으로 표현

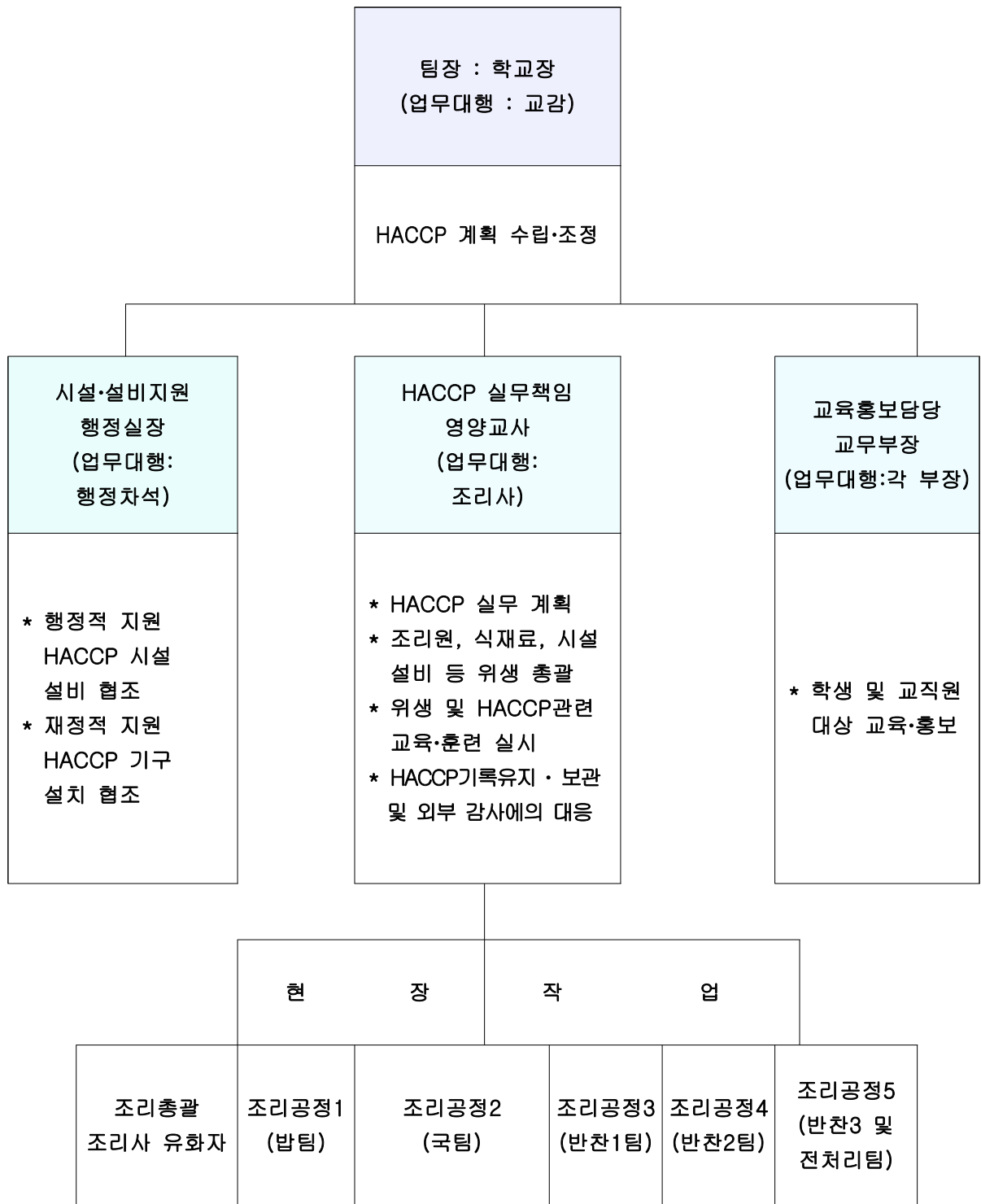
아) 모니터링(Monitoring) 관리항목이 한계기준이나 관리기준대로 관리되고 있는지를 평가하는 일련의 계획된 관찰이나 수단

자) 개선조치 (Corrective action) 모니터링 결과, 관리항목이 한계기준이나 관리기준을 벗어났을 때 취하는 조치

차) 검증(Verification) CCP를 포함한 HACCP시스템이 적절히 확립되었는지를 확인

카) 감사(Auditing) CCP를 포함한 HACCP시스템이 적절히 운용되고 있는지를 평가

3) HACCP 팀 조직도



4) 팀원별 담당업무

구 분	구 성 원	업 무	
팀 장	학교장	· HACCP 업무 총괄	
팀 원	실무책임자	· 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	· 행·재정적 지원	
	교육·홍보	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보	
	현장작업	조리사	· CCP기록 참여 및 전반적인 관리 · 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인
		조리실무사	· 철저한 위생관념을 갖고 책임감 있게 업무에 임함 · 실무종사자로서 CCP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

5) 팀원 결원 시 업무수행

가) HACCP 실무자인 영양(교)사의 부재 시 조리종사원 중 조장에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조장 부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.

나) 인수·인계 내용.

다) 담당직무(조리·위생관리 담당업무, 시설안전관리)

라) CCP기록 및 확인에 대한 사항

마) 인계시점의 미결업무

6) HACCP팀 회의 기능

가) HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입 운영될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화

나) 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선방안 모색

다) 월 1회 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영

7) 시간대 별 CCP 관리

시 간	작업내용	관리를 요하는 CCP	비고
주간	식단작성 시	- CCP1(식단 검토) - CCP2(시간, 온도관리가 필요한 식단 공정관리)	
08:00~08:50	검 수	- CCP9(개인위생) - CCP3(검수) - CP1(냉장·냉동 온도)	*검수서 기록
08:50~09:00	조 회	- CCP2(시간, 온도관리가 필요한 식단 공정관리) - 조리원에게 공정별 CCP 관리 지시	
09:00~11:10	조 리	- CCP4(식품취급 및 조리과정) - CCP5(운반 및 배식과정)	*검식
11:10~11:20	배식 준비	- CCP4(식품취급 및 조리과정) - CCP5(운반 및 배식과정)	*보존식 채취
11:20~12:50	급식시작~급식완료	- CCP5(운반 및 배식과정)	
12:50~16:00	청소완료	- CP2(식품접촉표면의 세척 및 소독) - CP1(냉장·냉동 온도)	

8) CCP 공정 관리 계획

공정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
CCP1. 식단 검토	미생물의 생 존 및 증식	<ul style="list-style-type: none"> ▪학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제 ▪CCP2 공정관리가 필요한 식단 파악 	식단	식단검토	식단 작성, 변경 시	영양(교)사	<ul style="list-style-type: none"> ▪식단 변경 ▪조리법 변경
CCP2. TCS Food의 공정관리	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> ▪배식 시작 1시간 30분 이내 혼합(배식 직전에 혼합하는 것이 바람직) 	TCS Food	시간확인	TCS Food 공정관리 시	영양(교)사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> ▪혼합 시간 조정
CCP3. 검수	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> ▪냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동 식품은 냉동상태 유지 ▪품질은 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수 	식재료	<ul style="list-style-type: none"> ▪온도측정 ▪관능검사 	검수 시	검수자	<ul style="list-style-type: none"> ▪반품 및 교환 ▪식재료 부적합 확인서 발급
CCP4A. 식품취급 및 조리과정 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> ▪장소 구분(전처리실, 조리실) ▪도구 구분(식재료 및 조리 전·후) 	구분여부	육안관찰	해당 공정시	영양(교)사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> ▪장소 변경 ▪도구 변경 ▪재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> ▪식품 중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상 	가열조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양(교)사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> ▪계속 가열
		<ul style="list-style-type: none"> ▪소독제 유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수 	채소·과일	소독제 희석농도 확인 (Test paper, 농도 측정기)	채소 및 과일 소독 시	영양(교)사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> ▪소독제 희석농도 조정
CCP5A. 운반 및 배식과정 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> ▪열장음식 57℃ 이상 유지 ▪열장 불가 시 조리 후 2시간 내 배식 완료 	열장음식	온도측정 시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> ▪오븐 또는 열장 설비 확보 ▪음식 재가열 혹은 폐기
CP1 냉장·냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> ▪냉장고(실): 5℃ 이하 ▪냉동고(실): -18℃ 이하 	냉장·냉동고 (실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> ▪온도 보정 ▪고장시 수리 ▪식품 이동 혹은 폐기
CP2A 식품접촉표 면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> ▪식판 표면 71℃ 이상 ▪소독시 소독제 용법·용량 준수 ▪식판 및 기구·기물류 표면에 세제 불검출 	식기소독고/ 소독제/식 판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	<ul style="list-style-type: none"> ▪식기소독고 온도 및 시간조정 ▪소독제 농도조정 및 재세척

다. 급식실 청소 계획

1) 연간 청소 계획

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	급식기기 및 배식기구류	
	급식실 바닥	
	배수구 및 트랜치, 그리스트랩	
	식품보관실, 물품보관실, 화장실, 영양사실, 강의실, 조리실, 식당	
	냉장/냉동고, 소독고, 세척기, 정수기	
	가스 배관 및 주변	
	배식대, 자율배식대, 식탁, 의자	
주 별	급식실, 내부벽 청소, 유리창 및 방충망 청소, 정수기	월요일
	배기후드, 유지걸름망 청소, 보일러실 전체	화요일
	급식실 바닥, 트랜치	수요일
	모든 선반(식품창고, 물품창고 등), 선반 바닥	목요일
	냉장고와 식기소독 위 / 모든 액자류 / 모든 스위치 휴지케이스 / 모든 손잡이 / 기기류(취사기,세척기,냉장고,소독고) 선풍기, 냉온풍기	금요일
월 별	식품보관실 및 세제보관실 바닥 및 대청소	매월 마지막주 월요일
	급식소 소독(정기소독 : 2개월에 1회)	
	형광등 청소	*매월 마지막주 화요일 *5,6,7,9월~2주 1회
연 간	배식판 및 급식기기 스케일 제거	년 2회(개학일)
	식기세척기,취사기 스케일 제거	년 2회(개학일)
	천장 (식당 및 조리실)	년 2회(개학일)
	위생 관련 시설·설비·기기 점검 및 보수	년 2회(방학중)
	개학 및 방학 대비 대청소	년 4회(방학전,후)

2) 월별 청소 계획

시기	청소대상	청소도구	세척,소독약품	청 소 방 법
월별	작업대 및 선반바닥	수세미 행주	중성세제 소독액	① 수세미와 세제로 내부, 외부, 바닥세척 ② 물로 세제 제거 ③ 행주로 물기 제거 ④ 소독액 소독
월별	식품 보관실 기구창고	바닥솔 행주 수세미 대걸레	중성세제	① 수세미와 세제로 식품, 비식품 선반 바닥 세척 ② 세제 및 행주로 물기 제거 ③ 식품, 비식품 분리 보관 정리정돈 ④ 식품보관실 바닥 솔 이용하여 세척 ⑤ 대걸레 이용하여 세제 제거 ⑥ 세제 및 물기 제거 ⑦ 소독액 소독 후 건조
월별	가스배관	수세미 행주	중성세제	① 먼지제거 ② 수세미와 세제로 배관 세척 ③ 세제 제거 ④ 행주로 물기 제거
월별	냉장고 식기소독고 윗면	행주		① 세척전 전원 차단 ② 행주로 먼지 제거
월별	소독 (방역)			① 하절기 : 2개월에 1회 ② 동절기 : 3개월에 1회 ③ 2019년 소독 계획 : 3월,5월,7월,9월,11월,2월

3) 주별 청소 계획

시기	청소대상	청소도구	세척,소독약품	청 소 방 법
월	내부벽	수세미 행주	중성세제 락스	① 벽 주위의 기기류 이동 ② 수세미에 세제를 적셔 벽 세척 ③ 호스를 이용하여 세제 제거 ④ 물기 제거 후 소독액 소독
화	각종 기기류	수세미 행주	중성세제	① 취사기, 국솥, 튀김솥, 자외선소독고, 냉장/냉동고, 가스렌지, 야채절단기, 분쇄기, 부침기 일별 청소 내용과 동일 ② 전기소독고 * 세척 전 전원 차단 * 선반 분리 후 세제 세척 * 내부 세제 세척 * 행주로 물기 제거
수 (2주)	유리창 창틀 방충망	수세미 행주	중성세제	① 유리창/창틀 * 물로 먼지 제거 * 유리창용 수세미와 세제로 세척 * 깨끗한 물로 세척한 후 건조 * 창틀 - 행주로 물 제거 ② 방충망 * 물로 먼지 제거 * 수세미와 세제로 세척 * 물로 세제 제거 * 행주로 물기 제거
목	급식실 바닥청소	수세미 행주	중성세제 소독액	① 벽 주위의 기기류 이동 ② 빗자루로 바닥의 쓰레기 제거 ③ 자루수세미에 세제를 적셔 벽 세척 ④ 바닥은 수세미와 세제로 청소 ⑤ 호스를 이용하여 세제 제거 ⑥ 물기 제거 후 소독액 소독 ⑦ 바닥 건조
금	배기후드 덕트 보일러실	수세미 행주	중성세제 판크리너S	① 청소하기 전 후드 아래쪽 조리기구들 비닐이나 용기로 덮어둔다. ② 표면에 판크리너를 분무한 후 약 5분 가량 그대로 둔다 ③ 수세미와 세제로 얼룩들을 제거한다 ④ 물로 세제 제거 ⑤ 행주로 물기 제거 ※ 보일러실 : * 배관 및 보일러 먼지 제거 * 물 행주로 배관 및 보일러 세척 (호스물 사용 절대 금지) * 보일러 내 소금, 청관제 량 확인

4) 일별 청소계획

시기	구분	청소대상	청소도구	세척,소독약품	청 소 방 법
일별	취사기	내부 손잡이 외부	3M 수세미 행주	중성세제	①수세미, 세제로 내부, 손잡이, 외부세척 ②세제 제거 ③행주로 물기 제거
일별	국솥	내부 외부 손잡이 뚜껑	3M 수세미 행주	중성세제	①수세미와 세제로 내부, 손잡이, 외부, 뚜껑 세척 ②세제 제거 ③행주로 물기 제거
일별	튀김솥	내부 외부 뚜껑 노즐	3M 수세미 사포 행주	중성세제	①수세미로 내부, 외부세척하고 사포로 음식 물찌꺼기 제거 한 후 세제로 세척 ②수세미와 세제로 밸브, 노즐 세척 ③세제 제거 ④행주로 뚜껑 물기 제거 ④내부 물기제거 후 기름 바른다
일별	식기세척기	내부 외부 세정커튼 행궁커튼	3M 수세미 행주	중성세제	①세척전 전원차단 ②트레이,스트랩 분해 세척 ③세정커튼, 행궁커튼 떼어 청소 ④내부 찌꺼기 걸름망 및 문안쪽 관 청소 ⑤행궁노즐, 세척기 내,외부 청소 ⑥행주로 물기 제거
일별	전기소독고	내부 외부	행주		①내부 벽 및 선반 물행주 청소 ②외부 행주청소
일별	자외선 소독고	내부 외부	행주	중성세제 소독액	①세척 전 전원 차단 ②내부설치망 분리 ③내,외부 설치망 청소 ④건조 후 소독액으로 내부 소독
일별	부침기	내부 외부 선반 노즐	3M수세미 행주	중성세제 판크리너 S 소독액	①부침판, 선반은 수세미와 세제로 세척 ②노즐, 벽에 판크리너S 뿌림 ③물로 세제 제거 ④부침판 가열하여 물기제거 후 기름 바름 ⑤벽,선반은 물기제거 후 소독액 소독
일별	냉장 냉동고 우유냉장고	문 손잡이	수세미 행주	중성세제 소독액	①수세미와 세제로 세척 ②세제 제거 ③행주로 물기제거 ④문 손잡이 소독액으로 소독
일별	조리장 바닥	바닥	빗자루 대걸레 물기제거 기	중성세제 소독액	①빗자루로 찌꺼기 제거 ②대걸레에 중성세제 이용하여 청소 ③물기제거(물기제거기를 사용) ④락스 희석액으로 소독
일별	기구류 (도마,칼 주걱,가위)		3M수세미 행주	중성세제 소독액	①찌꺼기 제거 후 수세미와 세제로 세척 ②물로 세제 제거 ③칼,가위,주걱 물기제거후 자외선 소독고보관 ④도마 세척 후 소독액(100ppm) 침지
일별	트렌치	트렌치	철수세미 솔	중성세제 소독액	①물로 트렌치 찌꺼기 제거 ②트렌치를 배수로에서 분리 ③수세미와 세제로 세척 ④작은솔로 모서리 찌든때 세척 ⑤물로 세제 제거 후 소독액 소독

시기	구분	청소대상	청소도구	세척,소독약품	청 소 방 법
일별	야채절단기	내부 외부 칼날	3M수세미 행주	중성세제 소독액	①세척 전 전원 차단 ②내,외부 칼날 세제로 청소 ③세제 제거 ④행주로 물기 제거 ⑤소독액 소독 후 칼날 자외선 소독고 보관
일별	분쇄기	외부 방망이 선반	3M수세미 행주	중성세제 소독액	①세척 전 전원 차단 ②방망이,선반은 수세미와 세제로 세척 ③외부는 행주 청소 ④세제 제거 ⑤물기 제거 후 소독액으로 소독 ⑥방망이, 선반은 자외선소독고 보관
일별	기구류 (우침기,선 반작업대, 세정대,L형, 소쿠리운반 차)		3M수세미 행주	중성세제 소독액	①수세미와 세제로 세척 ②세제 제거 ③행주로 물기 제거 ④물기제거 후 소독액 소독
일별	배식기구류 (식판,수저, 컵,찬통 국통)		3M수세미 행주	중성세제 소독액	①수세미와 세제로 세척 ②세제 제거 ③수저, 찬통, 국통 열탕소독(100℃ 5분 이상) 후 수저, 찬통은 소독고 보관 ④식판, 컵 세척 후 소독고 보관
일별	그리스트랩	내부 걸름망	철수세미 막대솔 바가지	중성세제 소독액	①걸름망 분리 후 찌꺼기 제거 ②내부, 걸름망 수세미와 세제로 세척 ③막대솔로 구석진 곳 세척 ④물로 세제 제거 ⑤물기 바가지로 제거 및 소독액 소독
일별	손세정대	손세정대	3M 수세미 행주	중성세제 소독액	①수세미와 세제로 세척 ②물로 세제 제거 ③행주로 물기 제거 ④손세정대 내부 소독액 소독 ⑤분무기,손톱솔,세제,종이타올박스 청소
일별	가스렌지	선반,노 즐	3M 수세미 행주	중성세제 소독액	①가스렌지외부, 선반, 노즐 수세미와 세제로 세척 ②물로 세제 제거 ③물기 제거 후 소독액 소독
일별	위생복 고무장갑 수세미 앞치마 행주 호스			중성세제 소독액	①위생복:매일 세척후 건조 ②앞치마:세제 세척, 소독 후 건조 (사용전 소독액 소독) ③고무장갑:등,바닥,속까지 세제로 세척 소독 후 건조(사용전 소독액 소독) ④행주:매일 세제 세척, 열탕소독후건조 ⑤수세미:철, 일반수세미 분리 세척 및 소독 (아침 사용 전 열탕소독) ⑥호스:세제 청소 후 소독액 소독
일별	쓰레기통	내부 외부	3M 수세미	중성세제 소독액	①수세미와 세제로 쓰레기통 내, 외부 세척 ②물로 세제 제거 ③소독액 소독후 건조
일별	식품보관실	내부선반	행주		①보관선반 행주로 먼지 제거 ③바닥청소, 정리정돈

5) 방학 및 개학 대비 청소계획

청소구역	청소방법	비고
1. 배식그릇 및 각종기구	세척 건조 후 보이지 않게 놓기 개학 후 기름때세제로 삶기	
2. 작업대, 무침기, 소쿠리작업대	뒤집어서 밑면 및 바퀴까지	
3. 우유냉장고	내·외부청소 락스소독, 환기	
4. 벽, 후드, 환풍기, 창문, 방충망, 선풍기, 천정, 형광등, 바닥	세제로 세척 후 물기제거	
5. 전기소독고	선반 빼서 닦기	
6. 자외선소독고	세척 후 건조	
7. 취사기	손잡이 분리, 개학 후 스케일제거	
8. 국솥, 튀김솥, 부침기, 가스렌지	밸브, 밑바닥, 손잡이 건조 후 기름칠	
9. 야채절단기, 민짜기	칼날세척 후 건조 보관	
10. 식기세척기	내·외부세척	
11. 식품창고	바닥, 문, 선반 소독약뿌리기 남은 조미료 냉장고에 넣기	
12. 전자저울/캔따개	세척 후 건조	
13. 보일러실	내·외부청소 락스소독, 환기	
14. 영양관리실	바닥세제청소, 창문 보존식냉장고(락스소독)	
15. 강의실	사물함청소, 사물함 위 정리	
16. 신발장, 플라스틱의자, 신발	장화세척, 청소	
17. 화장실	문,벽,변기,세면대 락스청소	
18. 승강기	바닥물기제거문,인터폰,문턱	
19. 정수기	각층의 정수기 세척	
20. 소화기	먼지제거 후 제자리	
21. 행주, 속장갑, 수세미	삶은 후 개어놓기	
22. 고무장갑	세척소독 후 건조보관	
23. 고무호스 및 수도꼭지	수도에서 분리 세척 후 건조	
24. 조리실바닥 및 그리스트랩	물기제거후 소독하기	
25. 스위치, 콘센트닦기, 전원빼기	냉장고 제외	
26. 소독 및 문단속	크레졸 또는 락스	

6) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 헹궈낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 헹궈낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다

청소내역	청소방법	비고
야채절단기, 양념분쇄기 등 기기류	<ul style="list-style-type: none"> ① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ③ 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 행궈낸다. ④ 기구용 알코올 또는 염소(200ppm)로 5분간 침지 후 물로 행궈낸다. ④ 물기제거 및 건조시킨다. 	일/1회이상 필요시마다
식기세척기	<ul style="list-style-type: none"> ① 전원 및 스팀밸브를 차단 한다. ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③ 세척기 내·외부를 호스를 이용하여 청소한다. ④ 커튼은 염소소독(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다. 	일/1회
조리실 바닥	<ul style="list-style-type: none"> ① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행궈 후 건조시킨다. 	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	<ul style="list-style-type: none"> ① 중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다. 	일/1회
행주, 수세미	<ul style="list-style-type: none"> •열탕소독 후 일광 건조시킨다. 	일/1회
고무장갑	<ul style="list-style-type: none"> •일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑 소독고에서 소독·건조 시킨다. •사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용알코올로 소독한다. 	일/1회
식품창고, 선반	<ul style="list-style-type: none"> •정리정돈, 바닥 청소한다. •환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다. •바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다. 	일/1회
조리실 주변	<ul style="list-style-type: none"> •비질, 청결을 유지한다. 	일/1회
그리스트랩	<ul style="list-style-type: none"> ① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 행궈낸다. 	일/1회
화장실	<ul style="list-style-type: none"> ① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행궈 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다. •가급적 수건 사용 지양. 	일/1회
식당	<ul style="list-style-type: none"> •식탁은 깨끗한 행주로 두 번 닦아 준다. •식당 바닥은 대걸레로 닦아 준다. •월 1회 식당바닥을 찌든때 제거제로 세척한다. 	일/1회 월/1회
냉장고, 전기소독고, 자외선소독고	<ul style="list-style-type: none"> ① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃ 먹는물로 씻어낸다. ④ 기구용알코올로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다. 	화요일
조리실 벽, 바닥	<ul style="list-style-type: none"> •찌든때 제거제로 묵은때 제거한다. 	목요일
급식소 주변	<ul style="list-style-type: none"> •쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다. 	금요일

청소내역	청소방법	비고
배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	금요일
유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	수요일
천장	•거미줄, 먼지를 제거한다.	목요일
보일러실	•바닥 비질 및 먼지를 닦아낸다.	1주 금요일
식탁 및 의자	•중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	1, 3주 금요일
식품보관실 대청소	•쌀입고전 대청소한다.	1주 금요일
• 급식납품업체 위생상태 점검		연 1회 이상 (방학중)
• 개학 및 방학 대비 대청소		
• 식판 및 기기 스케일 제거		
• 위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수		

라. 급식종사자 대체인력 운영

1) 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

2) 운영방법 : 조리종사원 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

3) 운영기간 : 2020년 3월 1일 ~ 2021년 2월 28일

4) 운영경비 : 정부노임기준 일할기준액: 조리사 - 74,720원, 조리실무사 - 74,720원
(2020 교육공무직원 처후개선 및 고용안정 계획)

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. 교육 방법

- 1) 가정통신문을 활용한 교육
 - 월 1회 배부하여 아동 심신의 건전한 발달과 올바른 식습관을 도모한다.
 - 월간식단표 및 영양, 식생활개선 관련내용을 홍보하여 학교급식의 교육적 효과를 증대한다.
 - 학부모를 대상으로 영양교육을 실시하여 가정과의 연계가 강화되도록 한다.
 - 학교급식을 통한 식량 소비정책의 홍보와 우리농산물의 애용 등 지역주민의 식생활 개선에 주도적인 역할을 강화한다.
- 2) 점심시간을 활용한 교육
 - 바른자세로 식사하도록 식사 예절 지도
 - 올바른 수저 사용방법 지도
 - 차례지키기, 인사하기 등 지도
 - 편식 지도
 - 스티커, 쿠폰 등 다양한 방법을 이용하여 음식물쓰레기줄이기 지도
 - 식사 후 올바른 잔반 처리 방법 지도
 - 식품의 영양 및 역할에 관해 올바르게 알 수 있도록 지도
 - 일상생활에 있어서 식사에 대한 올바른 이해와 바람직한 식생활 습관을 갖도록 지도
 - 합리적인 식습관을 통해 영양개선과 아동의 건강한 신체발달을 도모
- 3) 학교 홈페이지 <급식게시판>를 통한 교육 및 홍보
 - 학교급식으로 제공되는 식단 및 영양량 탑재
 - 영양정보 및 식생활정보 제공
 - 음식물쓰레기 줄이기 관련 교육자료 탑재
 - 급식운영 안내
 - 기호도 및 설문조사 결과 공개
 - 학부모 모니터 및 급식소위원회 활동 내역 및 사진 탑재
 - 학부모 급식비 사용내역 공개
 - 급식개선사례 홍보 등
- 4) 컴퓨터 네트워크를 이용한 수시 교육
 - 교내 메시지를 이용한 식사예절 및 영양관련 정보 제공
 - 전체교원 또는 학년별, 개인별 교사에게 직접 발송
(내용과 함께 교육파일 또는 사진을 같이 보냄)

5) 창의적 체험활동시간을 이용한 교육

- 학급별 영양교육 시수

구분	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	계
학급수	2	3	3	3	3	3	17
학급별 수업시수	2	2	2	2	2	2	12
학년별 총 수업시수	4	6	6	6	6	6	34

- 학년 별 영양 교육 계획

구분	학년반	일시	주제	단원	비고
1 학 기	1-1	2020.05.04.(월) 2교시	학교급식 올바르게 알기	창체	등교개학 연기 시 날짜 변경
	1-2	2020.05.04.(월) 3교시			
	2-1	2020.05.06.(수) 3교시	채소랑 과일이 좋아요	창체	
	2-2	2020.05.07.(목) 3교시			
	2-3	2020.05.08.(금) 3교시			
	3-1	2020.05.12.(화) 3교시	친환경농산물	창체	
	3-2	2020.05.13.(수) 3교시			
	3-3	2020.05.14.(목) 3교시			
	4-1	2020.06.09.(화) 3교시	6대 영양소	창체	
	4-2	2020.06.10.(수) 3교시			
	4-3	2020.06.11.(목) 3교시			
	5-1	2020.04.28.(화) 1교시	영양표시 바로알기	창체	
	5-2	2020.04.27.(월) 3교시			
	5-3	2020.04.29.(수) 3교시			
	6-1	2020.07.07.(화) 3교시	똑똑한 장보기	창체	
6-2	2020.07.08.(수) 3교시				
6-3	2020.07.09.(목) 3교시				
2 학 기	1-1	2020.09.09.(수) 3교시	바른 먹거리	창체	
	1-2	2020.09.10.(목) 3교시			
	2-1	2020.10.28.(수) 3교시	영양신호등	창체	
	2-2	2020.10.29.(목) 3교시			
	2-3	2020.10.30.(금) 3교시			
	3-1	2020.11.10.(화) 3교시	음식물쓰레기를 줄이자	창체	
	3-2	2020.11.11.(수) 3교시			
	3-3	2020.11.12.(목) 3교시			
	4-1	2020.10.07.(수) 1교시	설탕! 너는 누구니?	창체	
	4-2	2020.10.06.(화) 2교시			
	4-3	2020.10.08.(목) 3교시			
	5-1	2020.11.24.(화) 3교시	우리대지한돈	창체	
	5-2	2020.11.25.(수) 3교시			
	5-3	2020.11.26.(목) 3교시			
	6-1	2020.12.08.(화) 3교시	식품첨가물	창체	
6-2	2020.12.09.(수) 3교시				
6-3	2020.12.10.(목) 3교시				

2. 교직원 연수 및 학부모 연수 계획

가. 교직원 연수

시 기	교 육 내 용	비 고
1학기	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 학교급식 개시에 따른 주의사항 ▪ 학교급식 지도 요령 ▪ 학교 급식 홍보 ▪ 우유 관련 사항 	교내 메신저 또는 지면 자료 이용
2학기	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 친환경 급식 ▪ 편식 학생 지도 방법 ▪ 식생활과 건강 	PPT 자료 및 동영상 자료 이용

나. 학부모 연수

시 기	교 육 내 용	비 고
1학기	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우리학교 급식 안내 ▪ 식품 알레르기 정보 안내 ▪ 친환경 급식 안내 ▪ 여름철 식중독 예방 안내 	홈페이지 및 가정통신문 을 통한 자료 제공
2학기	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식생활과 건강 정보 안내 ▪ 비만, 편식 학생 지도 방법 안내 ▪ 식품의 영양 정보 안내 	홈페이지 및 가정통신문 을 통한 자료 제공

3. 음식물쓰레기 줄이기 지도 계획

가. 목적

- 1) 음식을 골고루 먹으며 음식의 소중함을 깨닫게 함.
- 2) 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 통하여 올바른 식습관 형성
- 3) 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경보전의 작은 실천
- 4) 잔반량이 줄어 식품비 절감의 효과
- 5) 1일 평균 잔반량을 5% 이상 감량 추진

나. 추진 계획

- 1) 가정통신문 발송을 통한 자료 제공
- 2) 수업시간을 이용한 음식물쓰레기줄이기 교육
- 3) 스쿨메신저를 통한 지도
- 4) 수다날(수요일은 다먹는 날)운영
- 4) 잔반없는 날 운영을 통한 음식물쓰레기 줄이기 실천 지도
 - 기간 : 2020년 5월~6월, 10월~11월
 - 대상 : 전체학년 (1~6학년)
 - 평가방법
 - ◆ 잔반을 남기지 않으며 올바른 식사예절을 지키는 학생에게 스티커 지급
 - ◆ 스티커는 주 2회, 식당에서 지급
 - ◆ 매월 한달 간 스티커를 가장 많이 모은 학생을 선정하여 시상
 - 예산
 - ◆ 80,000원*4회 = 320,000원
 - 선정된 학생은 급식안내문 및 학교홈페이지 급식게시판에 홍보

4. 영양 상담 계획

■ 관련 근거

학교급식법 제14조(영양상담)

학교의 장은 식생활에서 기인하는 영양불균형을 시정하고 질병을 사전에 예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생 등을 대상으로 영양 상담과 필요한 지도를 실시한다.

학교급식법 시행령 제8조(영양교사의 직무)

법 제7조제1항에 따른 영양교사는 학교의 장을 보좌하여 다음 각 호의 직무를 수행한다.

3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담

가. 목적

영양상담이 필요한 비만·저체중·편식·알레르기가 심한 학생에게 건강한 학교생활을 할 수 있도록 하고 또한 학교급식 운영의 다양화로 수요자 중심의 급식만족도 제고

나. 영양상담의 필요성

성장기 학생들의 불규칙한 식사와 편식, 폭식, 트랜스 지방 함량이 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.

다. 추진 계획



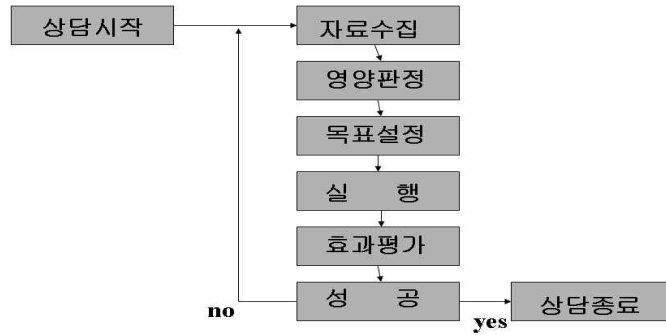
1) 사이버 영양상담실 운영

- 가) 대상 : 전체 학생 및 학부모, 교직원
- 나) 방법 : 학교홈페이지 “영양상담 코너”를 활용
- 다) 기능 : 개별 영양상담 및 각종 영양 정보제공

2) 영양상담실 운영

- 가) 대상 : 저체력 및 비만 학생
- 나) 대상자 선정 방법 : 상담 희망 신청서를 가정으로 송부 후 취합 또는 담임교사 추천
- 다) 운영방침
 - ① 학생 스스로 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 지원
 - ② 개별 및 집단 상담 병행 운영
 - ③ 담임, 체육, 보건교사와 연계 운영
 - ④ 학부모와 연계하여 가족의 식습관 및 행동변화 유도
 - ⑤ 학교의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모 대상 식생활 개선 교육 병행 실시

라. 영양상담 방법



- ① 자료수집 및 실태파악
 - 학생에 대한 식품 섭취성향, 영양상태, 식습관 영양지식의 습득 정도, 질환, 가족병력 등 제반 환경 파악
- ② 문제점 발견 및 영양판정
 - 조사 내용을 토대로 문제점을 명확하게 파악하고 목표설정
- ③ 목표설정 및 영양상담 계획 수립
 - 문제점 해결을 위해 체계적이고 바람직한 영양상담 교육 실시 계획 수립
 - 개인별 관리카드 작성
- ④ 영양상담실 설치 및 운영
 - 영양상담은 급식관리실 또는 영양상담실을 활용한다.
 - 1:1 개인별 영양상담 카드 작성 및 상담일지 작성
- ⑤ 평가
 - 학부모님에게 상담 결과를 송부

마. 상담 프로그램

차시	교육 또는 활동내용	교육 또는 활동 세부내용
1주	· 인사 및 소개	· 인사 및 소개 · 자신의 식습관 및 좋아하는 식품 소개하기
2주	· 나의 식습관 알아보기	· 현재 나의 식습관을 반성해 보기
3주	· 좋은 간식, 나쁜 간식	· 좋은 간식과 나쁜 간식에 대해 알아보기
4주	· 쿠키 만들기1	· 싫어하는 채소쿠키 만들기
5주	· 생활속의 운동	· 생활속에서 쉽게 따라할 수 있는 운동을 배워본다.
6주	· 쿠키 만들기2	· 싫어하는 음식 만들기
7주	· 식품표시사항 알아보기	· 식품의 표시사항을 알고 간식 선택시 저열량 간식을 선택할 수 있다.
8주	· 표준체중 알아보기	· 나의 표준체중 계산해 보기
9주	· 쿠키 만들기3	· 나의 표준 식단 만들기
10주	· 나의 각오	· 앞으로 고열량간식을 먹지 않겠다는 나의 다짐

바. 영양상담 운영 자료 : [덧붙임 1] 참조

1. 학교급식소위원회 및 학부모 참여 활동 계획

가. 학교급식소위원회 구성 운영

1) 목적

경기도립학교운영위원회설치·운영에 관한 조례 제16조 단서의 규정에 따라 각급 학교 학교운영위원회에 ‘학교급식소위원회’의 설치·운영하여 학교급식의 질 향상 도모

2) 구성

- 학교운영위원회 위원중 학교급식에 관심 있는 자
- 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자와 학생 대표 등

3) 역할

- 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 사항에 대해 실무검토 후 안건 제출
- 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시
- 단, 학교운영위원이 아닌 소위원회 위원은 학교운영위원회의 본회의에서의 표결권과 교육감·교육위원 선거권을 행사할 수는 없음.

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
- 급식 전반에 관한 사항 결정. 심의

5) 행정사항

- 학교급식소위원회 규정에 따라 운영
- 학교장, 학교운영위원회는 학교급식소위원회의 결정사항 존중

6) 학교급식소위원회 규정

제1조(목적) 이 규정은 경기도립학교운영위원회설치, 운영에 관한 조례 제16조 단서의 규정에 따라 송우초등학교 학교운영위원회에 “급식소위원회”(이하 ‘위원회’라 한다.)의 설치, 운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(기능) 경기도립학교운영위원회설치, 운영에 관한 조례 제16조에 근거하여 다음 각 호의 기능을 수행한다.

- ① 급식품조달방법 및 업체선정기준에 대한 의견제시
- ② 업체선정 후 등록된 업체에 대하여 업체현장확인 등 평가
- ③ 식재료 검수를 통한 급식품 사용 실태 점검
- ④ 조리과정 등 위생 점검 및 모니터링
- ⑤ 급식비 책정, 급식예산, 결산에 관하여 실무 검토

- ⑥ 학교급식개선에 관한 활동
- ⑦ 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항
- ⑧ 급식 전반에 관한 사항 결정. 심의

제3조(구성) ①위원회는 위원장을 포함한 8인 이내로 구성한다.

- ②위원회의 위원장은 학교운영위원회 위원이어야 하며, 학교운영위원회 위원 중에서 호선한다.
- ③위원은 다음 각 호의 자 중에서 위촉하며, 학부모위원이 과반수를 넘어야 한다.
 - 가. 학교운영위원회 위원 2명
 - 나. 학부모 위원 (초등3명, 유치원 1명)
 - 다. 교직원 위원 (초등 1명, 유치원 1명)

제4조(위원의 임기) 위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 학교운영위원회가 구성된 후 소위원회가 구성이 되는 사유로 당해 연도 4월 1일부터 다음 연도 3월 31일까지로 한다.

제5조(위원장 등의 직무) ①위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 통할한다.

- ②부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없는 때에는 그 직무를 대행한다.

제6조(회의 등) ①회의는 정기회의와 임시회의로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연2회 이상 개최한다.

- ②임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 3분의 1이상의 요구가 있을 때 위원장이 소집한다.
- ③위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.
- ④위원회 위원장은 회의 내용과 결과를 학교운영위원회에 서면 보고하고 운영위원회는 특별한 사유가 없는 한 위원회의 결정사항을 존중한다.

제7조(간사) 위원회의 사무를 처리하기 위하여 위원회에 간사 1인을 두되, 간사는 운영위원회의 간사가 겸임한다.

제8조(회의록 작성) 간사는 회의록을 작성한다.

제9조(운영세칙) 이 영에 규정한 이외의 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

부칙

본 규정은 2020년 4월 1일부터 시행한다.

나. 학부모 검수 및 모니터링 계획

1) 목적

- 가) 학교급식 식재료 납품업체 선정시 공정성, 투명성 확보
- 나) 학교급식 공개를 통해 서비스를 향상시켜 만족도를 높임
- 다) 학교급식을 생활교육으로 정착

2) 구성

- 가) 학교급식소위원회 소속하에 둔다.
- 나) 희망자 접수 후 조를 편성하여 월 1~2회 2인 1조로 활동

3) 활동 계획

- 가) 급식품 검수시 입회하여 급식전반의 위생상태 점검 (월 1회 이상)
- 나) 학기 중 납품업체를 방문하여 위생점검 실시(연 1회 이상)
(부정식품 또는 유통기한 경과한 제품, 무표시 제품 등의 사용여부 감시)
- 다) 학교급식에서의 질서지도, 식습관 개선, 편식교정, 음식물쓰레기 줄이기 등을 지도, 점검하며, 가정과 연계하여 국민 식생활 전반적인 질을 높인다
- 라) 급식시식 및 급식활동 모니터링 후 점검표를 작성하여 급식의 질 개선(분기별)

4) 결과 조치

- 가) 납품업체 점검 후 지적사항을 업체, 학교에 통보하여 개선 요구
(다음 점검 시 개선사항 이행여부 확인)
- 나) 개선 조치 미 이행 경우 계약 해지 및 재계약 시 배제토록 학교 및 학교운영위원회에 요구

5) 기대 효과

- 가) 위생관리가 불량한 납품업체를 사전 발견, 효과적인 지도관리로 집단식중독 예방 및 위생 수준 향상
- 나) 급식서비스 향상 및 지역사회에 학교급식 홍보효과 기대
- 다) 학교급식의 투명성과 안전성 확보 및 지역사회에 학교급식 홍보효과 기대

영양상담 희망 설문조사

학부모님께

무더운 여름철을 맞아 학부모님의 건강을 기원합니다.

다름이 아니오라 올해 영양상담실을 운영하여 허약·소아비만·특이체질 등 영양불량문제를 가진 학생 중 상담을 희망하는 학생을 대상으로, 영양(교)사가 학부모님과 연계하여 이들의 식습관과 영양상태를 관찰하면서 체계적인 관리를 실시하고자 합니다.

아동기 올바른 식습관이 평생의 건강을 좌우하는 만큼 많은 관심과 협조 부탁드립니다. 귀 자녀의 영양상담을 희망하시면 2010년 0월 00일까지 담임선생님께 제출하여 주시기 바랍니다.

2020년 월 일

일동초등학교장

송우초등학교 영양상담실 Tel 031-536-0929

----- 절 취 선 -----

영양상담을 받으실 의향이 있습니까?

“희망자는 아래에 답하여 주십시오”

___학년 ___반 ___번 학 생 : 학부모 : (인)	희망함	상담시 참고할 사항을 기재해 주세요
---------------------------------------	-----	---------------------

1. 영양상담을 받는다면 어떤 부분의 상담을 원하십니까?

- ① 영양과잉(비만, 폭식)
- ② 영양결핍 (편식, 거식)
- ③ 소아질환(소아당뇨, 고지혈증, 빈혈, 기타)
- ④ 식품알레르기 ⑤ 기타 ()

2. 상담을 할 경우 연간 몇 회가 적당하겠습니까?

- ① 1회 ② 2-3회 ③ 4회 ④ 5회 이상

3. 기타 ()

영양상담 대상자 추천서

평소 급식운영에 적극 도움을 주신 담임선생님께 감사드립니다.

불규칙한 식사와 편식, 운동부족 등으로 생활 습관병(비만, 고지혈증, 당뇨 등)이 학동기부터 발현·증대되고 있으나, 가정에서의 식생활교육은 그 위험에 비해 부족하여 우리학교에서는 올해부터 학생의 식습관 개선을 위한 영양상담 활동을 하고자 합니다.

그러나 실제 상담이 필요한 학생들이 있음에도 불구하고 참여를 기피하는 등 문제점이 발생할 수 있어 보다 충실한 상담이 되고자 담임선생님의 협조를 구하고자 합니다. 평상시 학생들의 생활태도를 보시고 아래와 같이 질병 및 영양불균형 문제가 있거나 식습관 교정이 필요한 학생이 있으면 추천하여 주시고, 아울러 영양상담실 운영에 대하여 널리 홍보하여 주시기를 부탁드립니다.

<추천기준>

- ▷ 식품알레르기가 있는 학생
- ▷ 당뇨, 신장질환, 기타 소아질환이 있는 학생
- ▷ 비만아동 중 편식이 심한 학생
- ▷ 심한 저체중 학생
- ▷ 특정식품에 대한 편중식이 심한 학생(인스턴트식품, 간식이 지나친 아동)
- ▷ 가정환경 등 기타의 사정으로 식사섭취가 매우 불량한 아동
- ▷ 기타 영양상담이 필요하다고 담임선생님이 인정하는 아동

학 반	번호	이름	추천사유	비고

※ 추천된 아동은 다시 학부모 및 학생의 의견개진 후 상담여부를 결정하겠습니다.

※ 추천서는 ○월○일(○요일) 급식실로 보내주시시오.

건강을 위한 식생활 진단 설문조사표

_____학년 _____반 이름 _____ 성별(남, 여)
 특이사항(없고 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)

안 내 장

(2020학년도 학교급식소위원회 학부모위원을 모집합니다)

학부모님의 가정이 항상 건강하시고 평온하시기를 기원합니다.

본교에서는 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 하기 위하여 ‘학교급식소위원회 학부모위원’을 아래와 같이 모집하고자 합니다.

학부모의 급식참여 활동이 합리적으로 이루어 질 수 있도록 관심 있는 학부모님의 많은 참여를 부탁드립니다, 참여를 희망하시는 학부모님께서서는 2010년 3월0일(0요일)까지 학생 편에 아래의 희망서를 제출하여 주시기 바랍니다.

◎ 학교급식소위원회 위원 활동내용 ◎

- 1) 식재료 납품업체 선정을 위한 방문평가 및 납품업체 위생점검
- 2) 식재료 검수
- 3) 학교급식 위생점검 등 모니터링 실시
- 4) 학교급식 개선에 관한 활동
- 5) 기타 학교운영위원회에서 학교급식소위원회 활동으로 정한 사항

※기타 문의는 영양관리실(☎031-536-0929)로 해주시기 바랍니다.

일동초등학교장

----- 절 ----- 취 ----- 선 -----

2020학년도 “학교급식소위원회 위원”참여 희망서

(희망하시는 학부모님께서만 작성해 주시기 바랍니다)

학년반	-	학생성명	
학부모성명	연락처	집	
		핸드폰	
다음과 같이 학교급식소위원회 위원을 신청합니다.			
2020년 0월 0일 성명 (서명)			

일동초등학교장 귀하

안 내 장

(2020학년도 학교급식 학부모검수위원을 모집합니다)

학부모님의 가정이 항상 건강하시고 평온하시기를 기원합니다.

본교에서는 학교급식에 양질의 식재료를 사용함으로써 급식이용자의 만족도를 높이고, 학교급식 구매과정의 투명성을 도모하고자 식재료 검수에 참여할 ‘학교급식 검수위원’을 아래와 같이 모집하고자 합니다.

학부모의 급식참여 활동이 합리적으로 이루어 질 수 있도록 관심 있는 학부모님의 많은 참여를 부탁드립니다. 참여를 희망하시는 학부모님께서서는 2020년 0월 0일(0요일)까지 학생 편에 아래의 희망서를 제출하여 주시기 바랍니다.

▶ 활동내용 : 월 1회 이상 오전 검수과정에 참여 (8:00~8:40)

※학부모님의 지속적인 관심과 협조를 바라며, 기타 문의는 영양관리실(☎ 536-0929)로 해주시기 바랍니다.

일동초등학교장

----- 절 ----- 취 ----- 선 -----

2020학년도 “학교급식 검수위원” 참여 희망서

(희망하시는 학부모님께서만 작성해 주시기 바랍니다)

학년반	-	학생성명		
학부모성명		연락처	집	
희망하는 활동	()① 식재료 검수 ()② 급식모니터링		핸드폰	
다음과 같이 학교급식 검수위원을 신청합니다. 2020년 월 일 성명 (서명)				

일동초등학교장 귀하

학교급식 기호도 설문조사(학생, 교직원용)

안녕하세요?

본 설문지는 여러분들의 급식에 대한 기호도를 알아보고, 설문 결과를 통하여 보다 나은 급식을 제공하고자 실시하는 것입니다. 해당하는 번호에 √ 표 하세요.

1. 밥의 상태는 어떤가요?

- ① 적당하다 ② 밥이 질다. ③ 밥이 되다

2. 국의 간은 어떤가요?

- ① 적당하다 ② 싱겁다 ③ 짜다

3. 반찬의 간은 어떤가요?

- ① 적당하다 ② 싱겁다 ③ 짜다

4. 가장 좋아하는 밥의 종류는?

- ① 쌀밥 ② 잡곡밥 (흑미밥,찰수수밥,차조밥 등) ③ 콩밥 ④ 모두 좋다

5. 가장 좋아하는 국의 종류는?

- ① 된장국 ② 김치국 ③ 맑은국(미역국, 콩나물국, 쇠고기무국 등)
④ 생선찌개(동태찌개, 불낙전골 등) ⑤ 고깃국(갈비탕, 닭곰탕) ⑥ 떡국 ⑦ 스프류

6. 가장 좋아하는 반찬의 종류는?

- ① 육류반찬(불고기, 닭튀김 등) ② 생선반찬(생선조림, 생선구이, 생선튀김 등)
③ 채소반찬(시금치나물, 콩나물무침 등) ④ 마른반찬(멸치볶음, 구이김 등)

7. 생선의 조리방법 중 가장 좋아하는 것은?

- ① 조림 ② 튀김 ③ 구이 ④ 국, 찌개

8. 음식을 남길 때 가장 많이 남기는 것은?

- ① 밥 ② 국 ③ 반찬류(볶음, 조림, 나물, 튀김 등) ④ 김치 ⑤ 과일

9. 가장 좋아하는 특별식은?

- ① 비빔밥 ② 볶음밥 ③ 스파게티 ④ 카레라이스 ⑤ 짜장면 ⑦ 잔치국수

10. 급식에서 가장 좋아하는 음식은?

()

11. 급식에서 가장 싫어하는 음식은?

()

12. 급식에 바라는 점이 있다면 무엇입니까?

학교급식 만족도 설문조사(학생, 교직원용)

※ 다음 내용을 읽고 해당되는 곳에 ○표 해주세요	전혀 그렇 지 않다	그렇 지 않다	그저 그렇 다	그렇 다	매우 그렇 다
	1	2	3	4	5
1. 학교급식에서 제공되는 음식의 맛, 온도, 영양, 다양한 종류의 음식, 위생 등을 '급식의 질'이라 할 때, 나는 <u>우리 학교 급식의 질에 대하여 전반적으로 만족한다.</u>					
2. 제공되는 학교급식이 맛과 온도가 양호하다고 생각한다.					
3. 제공되는 학교급식 음식의 양은 적당하다.					
4. 제공되는 학교급식은 다양한 종류의 음식이 제공된다.					
5. 학교에서 사용되는 식재료의 품질과 위생은 믿을 만하다.					
6. 식사 및 배식질서 지도, 홈페이지 급식게시판 등을 통해 급식에 관한 의견 조사나 제시, 가정통신문을 통한 급식에 대한 정보제공 등을 '급식 운영'이라고 할 때, 나는 <u>우리 학교 급식운영에 대해 전반적으로 만족한다.</u>					
7. 학교급식에서 제공되는 음식은 영양적인 것 같다.					
8. 나는 학교의 홈페이지, 급식게시판, 가정통신문의 자료를 자세히 읽는다.					
9. 식사 장소는 청결하고 식사를 하는데 적합하다.					
10. 영양교사, 조리사, 조리실무사들은 친절하다고 생각한다.					