

학교급식 운영계획



외북초등학교

목 차

I. 학교급식의 목적 및 기본방침

1. 학교급식의 목적
3. 추진 방향

2. 학교급식의 기본방침

II. 학교현황 및 급식현황

1. 소재지
3. 급식연혁
5. 급식 학생수현황
7. 학교급식 일정 계획

2. 급식방식
4. 교직원현황
6. 급식시설현황

III. 학교급식비 운영관리

1. 급식비 현황

2. 급식비 징수 및 환불 규정 정비

IV. 영양관리 및 급식운영 계획

1. 식단 작성의 기본방침
3. 식재료 사용 계획
5. 나트륨 저감화 계획

2. 영양관리 계획
4. 학교급식 분석 및 평가 계획
6. 당 저감화 계획

V. 학생 무상우유 급식지원 계획

1. 지원내용
3. 지원일수

2. 지원방법
4. 응용지도

VI. 아동교육 및 연수계획

1. 급식지도 목표와 지도내용
3. 학부모 및 교직원 연수 연간계획
5. 영양상담 운영계획

2. 아동 영양교육 및 위생교육 연간계획
4. 아동 식생활지도 연간교육 계획
6. 학교급식 식품알레르기 예방·관리 계획

VII. HACCP 운영계획

1. HACCP이란?
3. HACCP 조직도 및 팀원 구성

2. 목적

VIII. 급식실 청소 계획

1. 청소란
3. 주기별 청소계획
5. 급식시설 및 기구 관리 담당 및 점검사항

2. 청소시 유의사항
4. 주(일)별 세척·청소점검표
6. 급식실 방역 소독계획

IX. 급식관련업무 추진계획

1. 학교급식 모니터링제 실시
3. 식중독사고 비상대책반 구성
5. 급식종사자 대체 인력 풀 계획

2. 학교급식 소위원회 구성 및 운영
4. 학교 홈페이지 '급식게시판' 운영
6. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 잔반처리 계획

I. 학교급식의 목적 및 기본방침

1. 학교급식의 목적

- 가. 학교급식을 통한 학생의 건전한 심신 발달 도모하고, 나아가 국민식생활 개선에 기여한다.
- 나. 성장기 학생의 발육에 필요한 균형 잡힌 영양을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 다. 체계적인 영양교육과 합리적인 식생활 지도를 통한 올바른 영양지식 함양 및 식습관 형성으로 개인의 건강관리 능력을 길러 평생건강의 기틀을 마련한다.

2. 학교급식의 기본방침

- 가. 교육의 일환으로 운영하며 편식의 교정, 올바른 식습관 지도 및 협동, 책임, 질서, 공동체 의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양하여 전인적 인간교육에 기여한다.
- 나. 초, 중, 고등학교 간 연계급식 실시로 학교급식의 효율성을 높인다.
- 다. 학교급식용 식품의 적정구매와 영양관리 등 급식 관리를 보다 체계적이며 내실있게 운영하고, 학부모의 급식참여를 확대함으로써 급식의 질 향상과 이용자의 만족도를 높인다.
- 라. 급식위생 및 안전관리를 조직적, 체계적으로 실시하며, 과학적이고 예방적인 최신 위생관리 기법을 도입함으로써 학교급식을 보다 위생적이고 안전하게 실시한다.
- 마. 학부모 부담경감과 양질의 급식을 위하여 학교급식 운영은 학교직영을 원칙으로 한다.

3. 추진방향

- 가. 효율적인 운영관리 - 급식시설 설치 및 개선, 식품 조달의 효율성 및 투명성 확보
 - 노후시설의 적기 수선 및 교체 등으로 효율성 증대
 - 저렴한 가격에 양질의 급식 실시로 학부모 급식비 부담 경감
- 나. 위생적이고 안전한 급식관리 - 위생 및 안전점검 철저
 - 전염병예방법에 의거 정기적 소독 실시
(동절기-3개월1회, 하절기-2개월1회)
- 다. 식중독 등 사고발생 방지를 위하여 위생 및 안전교육 강화
- 라. 주방설비의 노후, 사용부주의 및 점검미비 등으로 인한 안전사고 예방
- 마. 급식서비스 강화
 - 교육과정과 연계한 영양교육, 식생활교육 실시로 학교급식의 효율성 제고
 - 학생의 기호에 맞으며 식생활 개선에 기여할 수 있는 식단 개발

II. 학교현황 및 급식현황

1. 소재지 : 경기도 포천시 포천로 2199(신북면 계류리 54-3, 외북초등학교)

2. 급식방식

- 가. 직영급식
- 나. 공동조리교(조리교: 외북초, 비조리교: 삼정초, 창수초, 삼성중)

3. 급식연혁

- 가. 1996. 09. 04.: 최초 급식 개시일
- 나. 2006. 09. 04.: 집단급식소 신고일
- 다. 2023. 03. 01.: 정규영 교장선생님 취임

4. 교직원현황

구분	교원										행정실		공무직							교직원계	기타(외부포함)	통학차량운전및보조사회복무요원	총계									
	교장	교감	부장교사	교사	특수교사	교과전담	보건교사	영양교사	사서교사	유치원교사	협력교사	원어민보조교사	소계	행정실장	주무관	소계	행정실주사	조리사	조리실무사					초등보육전담사	유치원방과후전담사	시설장	시설미화원	소계				
남	1	1	1	3	·	·	·	·	·	·	·	·	6	·	1	1	·	·	·	·	·	·	·	1	8	1	1	1	1	4	12	
여	·	·	2	·	1	1	1	1	1	1	1	1	·	9	1	1	2	2	1	2	1	1	·	1	8	19	·	·	·	1	1	20
계	1	1	3	3	1	1	1	1	1	1	1	0	15	1	2	3	2	1	2	1	1	1	1	9	27	1	1	1	2	5	32	

5. 급식인원수 현황

학교	학년						학생	유치원	교직원	계
	1	2	3	4	5	6				
외북초	6	7	3	7	10	4	37	2	21	60
삼정초	2	1	0	4	3	4	14	·	16	30
창수초	4	6	6	6	5	8	35	6	17	58
삼성중	13	12	13	·	·	·	38	·	13	51
계	25	26	22	17	18	16	124	8	67	199

6. 급식시설현황

가. 급식실 면적

구분	조리실	식당	휴게실	급식관리실	기화기실
면적(304m ²)	86.6	150(120석)	11.9	11.2	3.5
	식품보관실	전처리실	보일러실	가스실	화장실,현관
	8.4	9.9	6.6	3.5	5.8
					기타
					6.6

나. 급식기구 현황

순번	품명	규격	수량	배치장소	순번	품명	규격	수량	배치장소
1	스팀취사기	300인용	1	조리실	20	손세정대	페달식	1	조리실
2	스팀회전식국솥	500인용	1	조리실	21	자동호스걸이	스텐	3	조리실
3	가스회전식투김솥	250L	1	조리실	22	에어커튼	900	4	조리실
4	가스만능기	1000*600*850	1	조리실	23	장화건조기	1270*350*900	1	창고
5	낮은가스렌지	750*750*450	1	조리실	24	자외선컵소독고	500*400*750	1	식당
6	냉동냉장고	1900*800*1800	1	조리실	25	야채절단기	HALLDE	1	조리실
7	전기식기소독고	1500*800*1900 1200*700*1900	1 1	조리실	26	위생복소독고	1100*600*1900	1	휴게실
8	이동작업대	1200*700*750 1200*750*750 1500*750*850 1500*750*880	1 1 1 1	조리실	27	손소독기	분사식	1	조리실
9	작업대	1200*650*650 1500*750*850	1 1	조리실	28	고무장갑소독고	550*600*1300	1	조리실
10	1조세정대	1200*750*850 1500*750*850	1 2	조리실	29	전자저울	150kg	1	전처리실
11	2조세정대	1500*750*850	2	조리실 전처리실	30	담금세정대	1500*750*850	2	세척실
12	식기선반	1500*700*1850 1500*700*1900	1 1	세척실 전처리실	31	냉난방기	600*400*1800 1100*500*1800	2 1	식당 조리실
13	만능오븐	1000*900*1200 RSCO-120E	1	조리실	32	벽걸이에어컨	1000*300*300 800*200*300	1 1	휴게실 관리실
14	칼도마소독고	600*500*1300 1050*500*1300	1 1	조리실	33	소쿠리운반차	650*650	4	조리실
15	다기능오븐기	SSCG-40SCNU	1	조리실	34	튀김운반차	650*650	2	조리실
16	칼도마소독조	1200*750*850	1	조리실	35	진분차리대	700*700*800	1	조리실
17	검수대	1000*700*750	1	전처리실	36	식판수거대	850*550*850	1	식당
18	세미기	800*800*950	1	조리실	37	살균수제조장치	450*225*400	1	전처리실
19	양념냉장고	650*800*1800	1	식품창고					

7. 학교급식 일정 계획

급식대상	급식일수	연급식 횟수(예정)	비고
전학년, 희망교직원	주5회	188일	체험학습일 제외

가. 경기도 무상급식 지원일수, 학교의 학사일정 및 학교사정에 의해 변동될 수 있음.

나. 무상급식비 지원범위: 현장학습일 등에 학교급식 시설을 이용하지 않고 빵·우유 등을 제공하는 것을 원칙적으로 금지

Ⅲ. 학교급식비 운영관리

1. 급식비 현황

급식비항목	급식학생수(101~200명)				우유비
	식품비	운영비	LPG	계	
외복초등	3,900	490	100	4,490	무상
외복초유치원	2,980	310	100	3,390	.
외복초교직원	4,970	530	100	5,600	수익자부담
삼정, 창수초등	3,900	490	100	4,490	.
삼정, 창수유치원	2,980	310	100	3,390	.
삼정, 창수교직원	4,970	530	100	5,600	.
삼성중	4,530	530	100	5,160	.
삼성중교직원	4,970	530	100	5,600	.

※ 교육청 지침 교직원 급식비는 5,490원 이상
본교는 5,490원 이상 + LPG 지원금으로 5,600원으로 결정

▶삼정, 창수초등생 징수금액 4,490원 →외복초로 이체 금액 4,490원
▶삼정, 창수유치원 징수금액 3,390원 →외복초로 이체 금액 3,390원
▶삼정, 창수교직원 징수금액 5,600원 →외복초로 이체 금액 5,600원
▶삼성중학생 징수금액 5,160원 →외복초로 이체 금액 5,160원
▶삼성중학교 교직원 징수금액 5,600원 →외복초로 이체 금액 5,600원

※ 교직원의 경우 초등, 중등 교직원 같은 지원단가 적용함.

2. 급식비 징수 및 환불 규정 정비

가. 전염 위험성이 많아 학교에서 등교 정지시킨 학생 (볼거리, 눈병 등)의 급식비

- 빠진 결석일수 전액 환불(무상급식비 인원에서 제외됨)

나. 전,출입 학생의 급식비는 전,출입한 당일로부터 징수 및 환불한다.

학교장이 결재를 득한 후의 행사참여 학생 (학교대표로 각종 행사 참여 학생 현장 체험

학습, 가족행사 등) 의 급식비

- 빠진 결석일수 전액 환불

(단, 행사 3일전에 결재를 득해야 하며, 담임교사가 반드시 영양교사 및 행정실에 미리연락을 해야 함.)

다. 사전에 미리 예고된 결석인 경우 (장기간 입원, 병원진료 등)의 급식비

- 빠진 결석 일수 전액 환불

(단, 3일 전에 담임교사가 반드시 행정실에 미리 연락하고 결재를 득해야 함.)

라. 사전에 미리 예고되지 못한 결석인 경우

(질병결석 2일 이상, 장기간 입원, 병원진료 등)

- 1일치를 제외한 빠진 결석일수 환불

(단, 3일 전에 담임교사가 반드시 행정실에 미리 연락하고 결재를 득해야 함.)

마. 기타 장기 결석인 학생 (무단결석, 가출 등)

- 3일 이상부터 빠진 일수 환불

(단, 3일 전에 담임교사가 반드시 행정실에 미리 연락하고 결재를 득해야 함.)

바. 교직원 급식

(교직원의 연수, 출장 및 기타 사유)

- 교직원의 연수, 출장 및 기타 사유로 인하여 3일 이상(연속) 급식을 하지 못할 경우는 **급식일 1개월 이전에** 급식실로 연락할 경우 감액 및 환불(토,일은 제외) 단, 현장학습 등 학교행사는 기간이 짧더라도 환불이 성립된다.

사. 비조리교 급식비 징수 및 송금

- 급식비 지출이 매월 말일을 기준으로 마감하여 지출이 되므로 급식비 징수는 매월 초, 급식비 송금은 매월 말까지 이루어 지도록 함.
- 추가 및 취소 신청 후 당월은 다시 추가 및 취소되지 않음.

아. 비조리교 감액결의

- 인원변동사항시 매월 1일 이전에 연락이 있을 경우 성립을 원칙으로 함.
- 한달 전에 식재료 주문완료 후 발생한 변경사항에 대한 급 발주시 식품비 손해를 최소화하기 위해 사전에 예정되어 있는 사항에 대하여는 식재료 주문 전 연락 (월별 인원변동 조사 및 일정파악 관련)
- 급식인원 변동사항이 발생하였으나 조리교에 사전 연락을 하지 않거나 주문이 완료된 상태에서 갑작스런 급식 변경 후 급식이 진행된 경우에는 비조리교에서 부담함.
- 전입,전출 및 기타 학교행사로 인한 인원변동 시 원활한 급식진행을 위하여 급식실 및 행정실로 미리 연락한 후 추후 공문을 발송함

본 규정은 2022년 3월부터 시행한다.

IV. 영양관리 및 급식운영 계획

1. 식단 작성의 기본 방침

- 가. 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성되어야 한다.
- 나. 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

2. 영양관리 계획

- 가. 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.
- 나. 영양기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.
 - 1) 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
 - 2) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
 - 3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
 - 4) 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
 - 5) 다양한 조리방법을 활용할 것
- 다. 영양기준량(학교급식법시행규칙제5조제1항관련)

구분	학 년	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B1)(mg)		리보플라빈 (비타민B2)(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	1~3	534	8.4	97	134	0.2	0.24	0.24	0.30	13.4	20	184	234	2.4	3	900	900
	4~6	634	11.7	127	184	0.3	0.3	0.3	0.37	18.4	23.4	184	267	3	4	900	900
여자	1~3	507	8.4	90	134	0.2	0.2	0.2	0.24	13.4	20	184	234	2.4	3	900	900
	4~6	567	11.7	117	167	0.3	0.37	0.27	0.3	18.4	23.4	184	267	3	4	900	900
유치원		467	7	70	100	0.14	0.17	0.2	0.24	10	13.4	134	200	1.7	2.4	900	900
교직원(남)		800	18	174	250	0.34	0.4	0.44	0.5	25	33.4	194	234	2.7	3.4	1300	1300
교직원(여)		634	15	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	25	33.4	194	234	3.7	4.7	1300	1300
본교 영양기준량		650.23	15.97	138.93	197.68	0.26	0.31	0.29	0.37	19.91	25.86	208.68	255.61	2.96	3.81	1052.51	1052.51

3. 식재료 사용계획

가. 학교급식에서 사용하는 식재료는 학교급식 식재료의 품질관리기준(학교 급식법 시행규칙 제4조 제1항관련)에 의거 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다

구 분	기 준 내 용
농산물	1)「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증받은 유기식품등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약농수산물등 2)「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다. 3)「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물 4)「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물 5)「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물
축산물	1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용
수산물	1)「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용 2)「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상"이상에 해당하는 것을 사용
김 치	1) 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용

나. 완제품 사용학교 급식법 시행령 제3조 제3항에 의거 부득이한 사유로 학교급식시설의 조리실에서 조리가 불가능한 경우와 우유, 청과류 등 학교급식시설의 조리실에서 조리하기에 부적당한 식품은 학교운영위원회의 심의를 거쳐 이를 완제품으로 제공할 수 있다.
완제품 공급시에는 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품을 선정하고, 그 식품의 제조, 운반, 공급과정에서 식품위생관리가 철저히 유지 될 수 있는 인정된 업체의 식품을 사용한다

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
떡류	경단, 송편, 절편, 시루떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함
빵류, 인스턴트면류	토스트, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음
청과류	굴, 딸기, 바나나, 사과, 토마토 등	비타민 B1, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
가공 식품류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 케첩, 버터 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
통조림류	참치캔 등	조리실에서 직접 제조하기가 불가능함
김류	구운김, 조미김 등	아동들의 선호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리하기에 시간적으로 어려움
쥬스류	과일쥬스, 식혜 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며, 후식으로 제공
절임식품류	단무지, 오이지 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
김치류	배추김치, 총각김치 등	학교실정상 담금, 숙성, 보관 등이 어려움
젓갈류	오징어젓갈 등	학교실정상 담금, 숙성, 저장 등이 어려움
어육 가공품류	베이컨, 어묵, 햄 등	조리실에서 직접 가공하기가 불가능함
냉동 가공품류	만두, 호떡, 핫도그 등	기호도가 높은 반면 조리실에서 조리가 어려움(인력, 시간 부족)

다. 수입물품 사용

본교에서 사용하는 급식 재료는 가능한 국산품을 원칙으로 하고 있으나 국내 생산물량이 적거나, 시기적으로 생산이 되지 않거나, 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우와 그 외의 소수 제품을 정부수입허가를 받은 제품으로 급식에 제공한다.

구분	품 목	사용 사유
농산물	흑임자, 고비, 목이버섯, 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존하거나 수입산에 비해 가격이 현격히 비쌌.
수산물	동태, 대구, 가지미, 꽃게, 갈치, 임연수어, 새우, 낙지, 쭈꾸미 등	국내산 수급물량 부족 및 주로 원양산에 의존하거나 수입산에 비해 가격이 현격히 비쌌.
공산품	유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 떡류, 어묵류, 햄, 소시지류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	파인애플, 건포도, 레몬, 바나나 등	아동의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	묵류, 유제품, 견과류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

라. 기타 우리학교 식재료 관련사항

구분	식재료 사용 기준안	비고
농산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1차 농산물은 원산지를 표시한 제품 ○ 친환경 제품 사용(무농약, 유기농인증 표시제품) <ul style="list-style-type: none"> - 쌀, 채소류 일부(오이,양배추,치커리,콩나물,숙주나물 등) ○ 국내산 상품 기준 - 마늘(국산), 도라지(국산), 호박(국산) 등 ○ 계절적으로 국내산 수급이 안 되는 경우, 부득이하게 국내에서 생산되지 않거나 국소량 생산되어 단가가 높은 경우에는 수입산을 사용 <ul style="list-style-type: none"> - 예: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. <ul style="list-style-type: none"> - 예:두부(국산콩 100%),고추가루(국산),참깨(국산),참기름(국산),밀가루(우리밀),감자전분(국산) 등 ○ 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료인 제품을 사용할 경우 우수제품으로 선택 <ul style="list-style-type: none"> - 예:토마토케첩,칠리소스,토마토페이스트,파인애플통조림,두반장소스,스파게티면,마카로니,치즈 등 	거래명세서 및 검수서에 표기
축산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 모든 품목 HACCP인증 업체 제품 ○ 소고기 : 한우, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 ○ 돼지고기: 국내산, 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 ○ 오리·닭고기 및 달걀 : 1등급 판정제품 	등급판정확인서, 도축검사증명서 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ○ 모든 품목 HACCP인증 업체 제품 ○ 국내산 상품(생장 또는 냉동) ○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산사용 	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	<ul style="list-style-type: none"> ○ HACCP인증 업체 제품 ○ 국산 재료(고춧가루 포함) 사용하여 제조한 김치 	거래명세서 및 검수서에 표기

4. 학교급식 분석 및 평가실시 계획

가. 급식 만족도와 기호도 조사 실시

- 1) 실시방법 : 급식에 대한 만족도를 설문지를 통해 평가하고, 통계를 내어 피급식자의 기호도를 파악하여 급식에 반영한다.
- 2) 실시대상 : 전학년 1반씩 표본조사 또는 3~6학년 표본조사
- 3) 실시횟수 : 연 2회
- 4) 평가분석 후 홈페이지 급식게시판 게시

5. 나트륨 저감화 계획

가. 목적 : 나트륨 과잉섭취로 인한 질병이 계속 늘어나고 있는 추세로 어려서부터 싱겁게 먹는 습관이 중요하므로 학교급식을 통해 습관이 길러질 수 있도록 유도함.

나. 방법

- 1) 조리 시 양념류 계량 실천
 - 가) 양념류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량 후, NEIS 급식시스템 '내요리'에 소금양을 입력
 - 나) 조리시 정확히 계량하여 사용하도록 조리(실무)사 교육 실시

2) 국 배식량을 줄이고, '국 자율의 날' 운영

- 가) 급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높으므로 국 배식량을 **초등학생 기준 100ml로 줄임.**
- 나) 매주 수요일 일품요리 제공시 '국 자율의 날'을 운영하여 국을 적게 끓여 원하는 학생들 에게만 급식함.

3) 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

- 가) 식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 **0.5~0.7% 이하(맑은국: 0.5~0.6%, 찌개류: 0.6~0.8%)로 지속적 제공**
- 나) 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록하며, 식당게시판에 오늘의 국 염도를 공개
- 다) 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리(실무)사를 대상으로 국 염도 측정관련 교육을 실시.

4) 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기 및 저염식단 제공

- 가) 나트륨이 적은 어육가공식품 선택
- 나) 가급적 가공되지 않은 어육류로 이용
- 다) 소스나 양념장 없이 제공

5) 학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 가) 나트륨 저감화 관련 정보제공 및 교육 실시 : 분기별 1회 이상
- 나) 식당에 나트륨 저감화 관련 정보제공 및 홍보물 게시

6. 당 저감화 계획

가. 목적 : 지나친 당의 과잉섭취로 인한 영양문제가 계속 증가하고 있어 스스로 당을 적게 먹는 건강한 식생활을 계획하고 학교급식을 통해 덜 달게 먹는 식습관이 길러질 수 있도록 유도함.

나. 방법

1) 조리 시 양념류 계량 실천

- 조리시 설탕량을 정확히 계량하여 사용하도록 조리(실무)사 교육 실시

2) 설탕, 물엿 및 케첩 등 당 함량이 높은 원료의 사용 지양

- 가) 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소한으로 사용
- 나) 백설탕 대신 유기농설탕, 마스코바도(비정제당), 올리고당 사용
- 다) 케첩 대신 토마토페이스트, 토마토퓨레 및 생토마토 사용
- 라) 기호에 따라 당을 첨가한 메뉴를 제공하더라도 후식이나 다른 메뉴에서 당류의 사용을 줄임.

3) 후식으로 제공하는 식품의 당 함유 확인

- 가) 당 함량이 높은 음료, 과자보다는 과일 같은 천연식품으로 대체
- 나) 가공식품 사용시 영양표시의 당류 함량 확인

4) 학생·교직원·학부모 대상 학교홈페이지를 통한 당 저감화 관련 정보제공 및 교육홍보

V. 학생 무상 우유급식 지원 계획

1. 지원내용

- 가. 본교는 100명 이하 소규모 학교로 전교생 무상지원(유치원 제외)
- 나. 지원품목, 지원단가: 학기 중 무상우유급식 지원과 동일

2. 지원방법

- 가. 지자체 및 교육기관(교육청·학교)은 공급업체와 협의하여 무상우유급식 지원대상 학생의 가정에 계약한 품목이 택배나 인편으로 공급될 수 있도록 주소 및 연락처 등 사전 안내 조치(학생을 통한 전달 금지)
- 나. 이 경우 급식우유의 유통기한을 충분히 고려하여 공급해야 함

- ★ 공급업체는 대상학생의 개인정보 취급 철저
 - 목적 외 사용 금지
 - 제3자 제공 금지
 - 수집한 개인정보 파기 (사업종료후 5일 이내)

- 다. 계약한 품목 공급이 부득이하게 어려운 경우 국내산 멸균유, 국내산 치즈, 국내산 전지분유로 공급 가능
- 라. 학기중 계약된 공급업체가 가정배달이 어려울 경우 지원단가 범위 내에서 가정배달이 가능한 공급업체를 선정하여 방학 중에만 별도 공급계약 체결 가능
- 마. 방학중 무상급식 우유가 가정으로 배달 시 주소 불분명으로 배송에 문제가 발생하는 것을 방지하기 위해 공급업체에게 지원대상 학생의 정확한 주소 통지
- 바. 학교장은 홈페이지 공지, 가정통신문, 담임교사의 개별통지 등의 방법으로 지원대상 학생에게 지급방법과 지급시기에 대해 사전 공지

3. 지원일수

- 가. 연간 지원일수: 250일 내외(1월 1일~12월 31일)
 - 유상급식의 경우 방학기간 급식은 공급업체와 협의하여 자율적 실시
 - 최근 1월 조기 졸업이 확대되고 있어 해당 학생이 공급을 원할 경우 교육기관은 지자체와 협의하여 2월말까지 지원가능

4. 음용지도

- 가. 우유의 품질보존과 음용기피를 방지하기 위하여 담임교사 지도하에 일정한 시간(1~2교시 전)을 정하여 음용할 수 있도록 하고 가능한 잔유가 생기지 않도록 지도
- 나. 학생들에게 유통기한, 포장용기의 상태, 주의사항 등을 확인한 후 음용토록 지도
 - 우유급식 시간 외에도 항상 유통기한 등을 확인하는 식생활 습관을 형성할 수 있도록 지도
- 다. 배식된 우유는 당일 학교에서 마시도록 지도하며 방과 후 집으로 가져가는 사례가 없도록 지도

VI. 아동교육 및 연수계획

1. 급식지도 목표와 지도내용

가. 기본방침

- 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 바람직한 식생활습관 형성의 평생건강 기틀 마련
- 2) 과학적이고 건강지향적인 영양관리로 학생의 건강증진 및 자기건강관리 능력 배양
- 3) 식생활교육활성화로 전통 식생활문화 계승에 기여
- 4) 학교급식 나트륨 저감화 및 올바른 식생활 관리 능력 배양

나. 급식시간을 통한 지도

1) 급식시간 지도 운영방침

- 가) 성장기 아동의 발육에 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모하고 올바른 식사예절, 식습관의 형성, 편식의 교정, 위생관리, 식생활의 이해 등의 식생활 개선 교육 실시하여, 편식교정 및 올바른 식사자세, 협동·질서·책임·공동체의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양할 수 있도록 교육적으로 운영.

- 나) 점심시간을 이용 식당배식지도를 통해 잔반조사 및 기호도 조사, 건의사항 등을 점검하여 시정 운영

2) 급식시간 지도 방법

가) 배식 및 식사 지도

지도 과정 및 덕목	지 도 내 용
준 비 단 계 (예절 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 식사전 손씻기 ▫ 차례 지켜 줄서기
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
식 사 단 계 (예절 절약)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 감사하는 마음으로 조용히 먹기 ▫ 편식하지 않고 골고루 먹기 ▫ 가능한 남은 양은 다 먹기 ▫ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기
정 리 단 계 (정직 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 잔반처리 ▫ 식판, 수저 정리(교실배식차 정리)

나) 식습관 지도

- 먼저 식사 전에 국을 한 수저 떠먹고 음식을 먹는다.
- 너무 짜거나 달고 맵게 먹지 않는다.
- 자기가 좋아하는 음식만 골라 먹지 않는다.(편식하지 않기)
- 음식을 너무 빨리 먹지 않고, 알맞은 속도로 꼭꼭 씹어 먹는다.

2. 아동영양교육 및 위생교육 연간계획

구 분	영 양 교 육	위 생 교 육
교육대상	학 생	학 생
교육방법	- 월1회 가정통신문 발송 - 본교 홈페이지 및 월보 이용	- 월1회 가정통신문 발송 - 본교 홈페이지 및 월보 이용
3월	- 학교급식 운영 알림	- 식판 바르게 잡기
4월	- 알리지 식품	- 손씻기
5월	- 나트륨 저감화교육	- 식중독군1
6월	- 편식교육/칼슘식품 우유에 대해	- 손씻기
7월	- 칼라푸드/복날 음식에 대해	- 식중독군2
9월	- 한가위에 대해	- 손씻기
10월	- 음식물쓰레기 줄이기	- 해썬이란
11월	- 단백질과 비타민에 대해	- 식중독군3
12월	- 겨울철 영양관리	- 손씻기

3. 학부모 및 교직원 연수 연간계획

구 분	학부모 및 교직원 연수 연간계획
방 법	- 학부모 및 교직원 연수자료 발송 및 배부 - 본교 홈페이지 이용
1분기	- 우리학교 급식 안내
2분기	- 나트륨 저감화 교육
3분기	- 식중독안내
4분기	- 편식교육

4. 아동 식생활지도 연간교육 계획

구 분	식생활 교육내용	방법
3~5월	* 학교급식 * 식사예절과 잔반처리순서 * 음식의 소중함 알기	- 안내장 발부 - 식당에서의 입장지도 - 홈페이지제
6~8월	* 올바른 손씻기 교육 * 식중독 * 편식지도 교육	- 안내장 발부 및 입장지도 - 자료배부 - 식당에서의 입장지도
9~11월	* 젓가락 사용지도 교육 * 명절음식	- 식당에서의 입장지도 - 홈페이지에 탑재
12~2월	* 음식물쓰레기 줄이기	- 식당에서의 입장지도 - 홈페이지 게시

5. 영양상담 운영계획

가. 영양상담이란?

현재 영양문제를 가지고 있거나 잠재적인 가능성이 있는 사람뿐만 아니라 건강한 사람에게도 영양정보를 제공하고, 본인 스스로 자신의 영양관리를 할 수 있는 능력을 갖도록 개별화된 지도를 제공하는 전체과정을 말한다.

나. 필요성 및 목적

성장기 학생들의 불규칙한 식사와 편식, 폭식, 트랜스 지방 함량이 높은 패스트푸드의 지나친 섭취 등 잘못된 식생활은 영양섭취의 불균형을 초래하며, 이로 인한 비만아동, 저체중 아동이 증가되고 있는 추세로 학교에서 영양상담을 통해 식생활관리의 중요성을 인식시켜주고 스스로 올바른 식습관을 형성해 갈 수 있도록 하기 위함.

다. 방법

1) 영양상담실 운영

학교에서의 영양교육과 상담은 학교급식과 분리될 수 없고, 학생은 영양요구량에 맞는 급식과 영양교육과 상담을 통해 영양불균형을 해소하여 편식을 예방하며 비만 등 만성 질환을 예방할 수 있다. 현재 우리나라 학령기의 영양 문제로는 아침결식, 편식, 가공 및 인스턴트식품의 과다 섭취, 빨리 먹기 등을 들 수 있으며, 이러한 영양문제를 해결하고 건강한 식습관을 유지하기 위해서 학교에서의 영양교육과 상담이 절실히 필요하다. 따라서, 영양상담실을 운영하여 식생활에서 기인하는 영양불균형을 시정하고 질병을 사전에 예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생, 식품알레르기 등을 대상으로 영양상담과 필요한 지도를 실시한다.

가) 시기: 연중 (매주 점심시간을 이용)

나) 대상: 학생, 학부모, 교직원 중 희망자

다) 장소: 급식관리실을 영양상담실로 활용

라) 방법: 점심시간 활용

- 방과후에 별도의 상담시간이 없는 학생들을 위해 점심시간을 이용해 상담 실시
- 급식지도와 병행하여 대상 학생에게 맞는 적정량, 먹는 방법, 조리방법 등 지도
- 점심식사 후 남은 시간을 이용하여 상담
- 영양상담은 본인 희망에 한하며, 운영은 필요에 따라 집단 또는 개별상담으로 운영
- 영양상담 서식으로 개인별 상담일지, 영양상담 식습관 조사지를 작성

마) 상담 요청: 영양상담을 받는 학생이 자기의 식습관이나 다른 행동에 대하여 심사를 받는다는 느낌을 갖지 않도록 편안하고 부드러운 분위기를 조성하며, 장애요인을 찾아 학생 스스로 행동변화 할 수 있도록 도와준다.

2) 사이버 영양상담

가) 운영방법

- 학교홈페이지 게시판 영양상담 공지에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재
- 학교홈페이지 영양상담게시판을 이용한 비공개 상담실시 후 관련자료 게시 및 안내

나) 대상

- 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만, 편식이 심한 학생
- 특정식품에 대한 알러지가 있는 본인이 상담을 원하는 학생

6. 학교급식 식품알레르기 예방·관리 계획

가. 필요성: 식품 알레르기란 특정 식품섭취 후 비정상적인 면역 반응으로 이상반응을 보이는 것으로 최근 식품 알레르기의 유병률이 높아지면서 그로 인한 사회적 비용 증가, 유병학생과 가족들의 심리적 스트레스 등에 대한 관심이 증가하고 있다.

나. 알레르기 원인식품

※ 식약청고시 알레르기 유발식품(19종): 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염(아황산류의 경우 이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(전복,홍합,굴포합), 잣 등

다. 식품 알레르기의 증상

메스꺼움, 복통 등의 일반적인 소화기계 증상에서부터 두드러기, 가려움, 아나필락시스 등

※ 아나필락시스

갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응으로, 목이 부어 호흡이 어렵고 갑작스러운 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타나며, 즉각적인 처리(에피네프린 주사)를 취하지 않으면 사망에 이를 수 있음

- 아나필락시스 예방대책에 대한 교육자료 홈페이지에 게시

라. 식품 알레르기의 관리

- 1) 학교: 알레르기 유발식품에 대한 정보 제공을 제공하고 가정통신문 등을 활용하여 보호자 확인 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 파악하여 해당 학생에 대한 상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시(담임교사, 보건교사, 영양교사 등 유관부서별 긴밀 협조)
- 2) 학부모: 식품알레르기 원인식품에 대해 전문의의 진단을 받고, 식품표시 확인을 통해 학생이 원인식품을 섭취하지 않도록 주의
- 3) 학생: 식품표시 확인을 통해 원인식품을 섭취하지 않도록 주의

마. NEIS를 이용한 알레르기 유발식품 표시제

알레르기를 유발하는 식품을 사용하는 경우 다음의 방법으로 알리고 표시함

- 1) 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지 급식게시판에 게시
- 2) 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당에 게시

VII. HACCP 운영계획

1. HACCP이란?

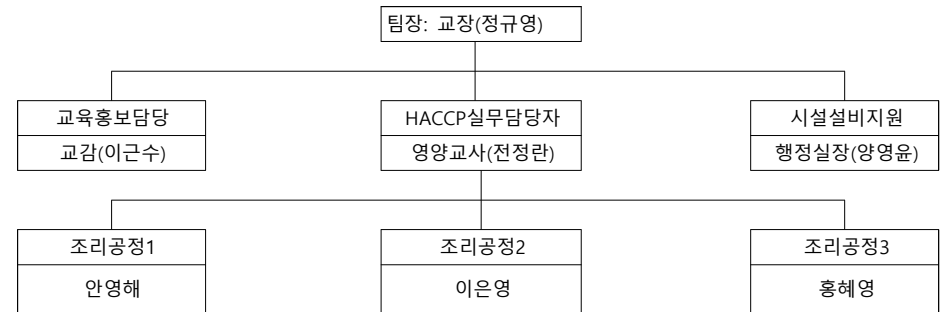
HACCP시스템(Hazard Analysis And Critical Control Point System)은 "식품위해요소중점관리기준"으로서 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통 등 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여, 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성, 건전성 및 품질을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 기법

2. 목 적

학교급식실시 중 HACCP제도를 도입, 적용함으로써 집단급식으로 인한 사고를 미연에 예방하고 학교급식 위생관리에 철저를 기하고자 함

3. HACCP 조직도 및 팀원 구성

가. 팀 조직도



나. 팀구성 및 담당업무

아래와 같이 HACCP시스템 적용과 위생표준작업절차에 의한 위생관리로 위생적이고 안전한 급식이 될 수 있도록 운영한다.

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학 교 장	HACCP 업무 총괄과 책임
팀원	실무책임자	HACCP계획 수립 · 식재료, 시설, 설비, 조리, 배식 등 위생 총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육, 훈련 실시 · HACCP 기록유지, 보관 및 외부 점검에의 대응
	시설설비지원	행 · 재정적 지원 · 시설 · 설비 유지 보수
	교육, 홍보	학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장작업	조리실무사 · 선행요건 수행 · CCP, CP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

다. 팀원 결원시 업무수행

- 1) HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시는 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사 부재시는 조리실무사 홍혜영이 업무를 대행하게 할 수 있다.
- 2) 인수.인계 내용
 - 가) 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
 - 나) CCP 기록 및 확인에 대한 사항
 - 다) 인계시점의 미결업무

라. HACCP계획

공정	위해요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단검토	미생물의생존 및 증식	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제 공정별 CCP 확인 	식단	식단검토	식단작성, 변경 시	영양교사, 영양사	<ul style="list-style-type: none"> 식단 변경 조리법 변경
CCP1. 검수	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> 냉장식품, 전처리된 농산물 10°C 이하, 생선 및 육류 5°C 이하, 냉동식품은 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
CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	<ul style="list-style-type: none"> 전처리와 조리 사이에 적대 세척, 소독 도구 구분 	세척, 소독 및 도구 구분 여부	육안관찰	해당 공정시	영양교사, 영양사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> 직접대 세척, 소독 도구 변경 재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> 소독제 유효농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법 준수 	채소, 과일	<ul style="list-style-type: none"> 소독제 희석농도 확인 (Test paper, 농도 측정기) 	채소 및 과일 소독 시	영양교사, 영양사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> 소독제 희석농도 조정
CCP2B. 식품취급 및 조리 (장소 구분이 될 경우)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> 식품중심온도 75°C (때류 85°C) 1분 이상 	가열조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양교사, 영양사/ 조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> 계속 가열
			<ul style="list-style-type: none"> 열장 음식 57°C 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 운반과 배식 시 오염 방지 	열장 음식	온도확인 시간측정 육안관찰	운반 급식 시	조리사/ 조리원(배식교 담당자)
CCP3C. 조리완료 및 배식 (공동조리)	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> 열장 음식 57°C 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식 운반과 배식 시 오염 방지 	열장 음식	온도확인 시간측정 육안관찰	운반 급식 시	조리사/ 조리원(배식교 담당자)	<ul style="list-style-type: none"> 상차 시 온도 조정 운반용기 개선
CP1. 냉장, 냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	<ul style="list-style-type: none"> 냉장고(실) : 5°C 이하 냉동고(실) : -18°C 이하 	냉장, 냉동고(실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리원	<ul style="list-style-type: none"> 온도 보정 고장시 수리 식품 이동 혹은 폐기
CP2C. (세척기 없는 학교)	미생물 생존	<ul style="list-style-type: none"> 식판 표면 71°C 이상 소독시 소독제 용법, 용량 준수 식판 및 기구, 기물류 표면에 세제 불검출 	식기, 소독고/ 소독제/ 식판 및 기구, 기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척, 소독 시	세척 담당자	<ul style="list-style-type: none"> 식기, 소독고 온도 및 시간 조정 소독제 농도 조정 및 재세척

마. HACCP팀 회의

- 1) HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입, 운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.
- 2) 운영단계에서는 정기적인 자체 내부점검 결과와 교육청의 위생안전점검 결과가 보고되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석, 검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다.
- 3) 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP 자체검증 결과표에 반영되도록 한다.
- 4) 영양교사는 학기별 1회 이상 HACCP 자체검증 결과표 결재를 받아야 한다. 만약 HACCP팀 회의가 어려운 경우 작성한 HACCP 자체검증 결과표를 결재과정을 거쳐 HACCP팀 회의록으로 대체할 수 있다.

VIII. 급식실 청소 계획

1. 청소

청소란, 조리장 내의 모든 표면의 오염물질을 제거하고, 세제로 세척한 후 행균, 소독하는 단계를 말하는 것이다.

2. 청소 시 유의 사항

- 가. 식품, 특히 급식품의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성, 비치한다.
- 나. 청소 시 급식으로 제공되는 음식과 식재료가 오염되지 않도록 주의하여야 한다.

3. 주기별 청소계획

주기	청소내역	청소방법	비고
매일 주1회	작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	①중성세제로 세척한다.②물로 세제를 깨끗이 행궈낸다. ③염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④깨끗한 물로 행궈낸다.⑤물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
	조리실 바닥	①중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ②물로 세제를 제거한다.③염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④물로 바닥을 행궈 후 건조시킨다.	일/1회
	배수로 덮개 및 배수로	①중성세제를 문힌 솔로 솔질한다.②물로 세제를 제거한다. ③배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
	행주, 수세미	•열탕소독 후 일광건조시킨다.	일/1회
	고무장갑	•염소소독액(50ppm)에 3시간이상 담궈 충분히 소독한 후 일광건조시킨다.	일/1회
	식품보관실, 찬장	•정리정돈, 바닥청소한다.	일/1회
	조리실 출입구 및 쓰레기통 주변	•빗질, 청결을 유지한다.	일/1회
	화장실	①변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ②물로 세제를 제거한다.③염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④물로 바닥을 행궈 후 건조시킨다. -세면대 주변 청결을 유지한다.-수건 교체 및 환기시킨다.	일/1회
	교실배식차	•교실배식차 세척 소독후 물기제거하여 청결 유지한다.	일/1회
	냉장고, 전기소독고	①전원을 차단하고 냉장고는 성어를 제거한다. ②냉장고, 전기소독고의 윗면 먼지를 닦아낸다. ③선반을 분리한 후 스펀지에 세제를 묻혀 내벽, 문 선반을 닦고 40℃ 먹는물로 씻어낸다. ④요오드(25ppm)로 소독한 후 깨끗한 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	일/1회
그리스트랩	•음식을 찌꺼기 제거 및 솔질한다.	일/1회	
주1회	조리실 바닥	•약품으로 묵은 때 제거한다.	목요일
	급식소 주변	•쓰레기 및 거미줄 제거, 이상유무 확인한다.	금요일
	배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	금요일
	유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	목요일
월1회	천장/기기및기구바닥	•거미줄, 먼지를 제거한다.	첫째주금요일
	보일러실 및 가스실	•바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.	셋째주금요일
	소모품창고 외부	•낙엽 및 이물질을 빗자루로 청소한다.	둘째주금요일
	식품보관실 대청소	•쌀 입고전 대청소한다.	첫째주금요일
	유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	넷째주금요일
연간	•개학 및 방학 대비 대청소		년4회
	•식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		년2회(방학)
	•위생관련 시설.설비.기기 점검 및 보수		년2회(방학)
	•외부 배기후드, 닥트 청소		년2회(방학)

4. 급식시설 및 기구관리 담당 및 점검사항

담당자	담당 시설 및 기구	점 검 사 항
관리책임자	취사기	스케일 부착 및 세척 상태 확인
	전기소독고	온도(100℃)확인, 식판건조 상태 확인(출근 직후 확인)
	가스레인지	세척.기름칠 상태 확인, 불꽃이상 .가스누출 점검, 회전축 이상 유 .무 확인
	스팀कु솔	세척, 회전축 이상 유무 확인
	튀김솔, 부침대	세척.기름칠 상태 확인, 불꽃이상 .가스누출 점검, 회전축 이상 유 .무 확인
	냉장고	냉장고 온도확인, 청소 및 보관 상태 확인
	식품보관실	청소,정돈 상태 확인
	식기세척기	세제,린스량 점검, 세척상태 .온도 확인, 정상가동여부 확인
	보존식관리	보존식 채취 및 관리
공통	소독발판	소독발판 적정 위치 및 청소상태 확인
	바닥청소	음식찌꺼기 잔존여부 및 청결상태, 건조상태 확인
	후드	안,팍으로 기름때 잔존 여부 및 청소 상태 확인
	선반,배식차	청결 및 정돈상태확인
	수세미류	이물질이 없도록 깨끗이 씻어 소독 후 건조
	앞치마	세척후 소독하여 건조
	고무장갑	안팎으로 깨끗이 세척후 소독하여 건조
	위생화	등,바닥까지 깨끗이 세척 후 뒤집어서 건조
	유리창, 벽, 잔반처리	청소상태 확인, 파손 유.무 확인

5. 급식실 방역소독 계획

- 1) 급식실 방역소독은 하절기 2개월에 1회 동절기 3개월에 1회이상 실시하여야 한다.
- 2) 연간 방역소독 계획표

소독 날짜	2월	4월	6월	8월	10월	12월
소독 업체	학교소독시	학교소독시	학교소독시	학교소독시	학교소독시	학교소독시
소독 장소	급식소,급식차량	급식소,급식차량	급식소,급식차량	급식소,급식차량	급식소,급식차량	급식소,급식차량

IX. 급식관련업무 추진계획

1. 학교급식 모니터링제 실시

가. 목적

학교급식의 확대로 지역사회와 학부모로부터 학교급식에 대한 관심이 높아지고 있는 현실에서 학교급식의 운영내용과 영양 및 위생관리상황 등을 공개하고 참여케 함으로써 학교급식의 현황과 실태, 관리, 운영내용 등을 바르게 알 수 있도록 하여 투명하고 신뢰받는 학교급식이 될 수 있도록 하고, 의견을 수렴하여 급식운영에 반영코자 함.

나. 운영방법

- 1) 실시시기 - 월1회 이상 정기적으로 실시함을 원칙으로 한다.
(단, 학교사정이나 모니터요원의 참여일정 변경 요청이 있을시 상호 조정한다.)
- 2) 급식모니터 요원 대상 및 참여방법
 - 가) 대상 : 안내장을 배부하여 관심이 많고 전문성을 가지고 있는 희망 학부모를 조직하여 운영하되 원활하지 않을 경우에는 학교운영위원회나 급식소위원회 회원으로 한다.
 - 나) 참여활동
모니터 활동시간 08:00 ~ 08:30(급식품 납품에서부터 배식까지 운영시간) 검수 및 조리실에서 급식의 전반적인 활동에 참여
설사환자 및 기타 타인에게 전염성이 있는 질병을 가진자는 참관이 불가능하므로 사전 연락하여야 함

다. 모니터 활동의 내용

- 식재료 검수과정 참관 및 참여
- 조리과정의 참관과 참여
- 개인위생, 시설설비위생, 식재료위생등 위생관리실태 공동점검
- 배식과정의 참관과 참여
- 급식관련 교육활동 참관
- 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 수렴 등

라. 급식모니터 활동사항 반영방법

- 반영방법 : 학교장은 모니터요원이 제시한 의견을 검정하여 상.하반기 평가를 실시하여 추후 학교급식 운영 및 위생관리에 반영, 개선토록 함
- 급식모니터 요원 참가자 의견서 기록 보관

마. 학교급식 모니터요원 사전교육 실시

- 1) 1차 교육실시
 - 일시: 2023. 4월 중
 - 장소: 급식실
 - 대상: 급식모니터요원 전원
 - 교육내용: 검수 및 모니터링 방법
- 2) 2차 교육실시 : 해당하는 작업 단계별 모니터 내용을 교육하고, 당일 수시 교육으로 위생에 만전을 기한다.

바. 구성현황 및 모니터 활동 일정-매주 검수실시 / 매월 모니터링 실시

사. 유의사항

- 1) 복장은 되도록 단정하게 하고 긴 머리는 묶는다.
- 2) 손톱은 길지 않게 정리하고 장신구는 착용하지 않는다.
- 3) 위생모, 위생화, 위생가운, 일회용 장갑등을 착용한다.
- 4) 신발은 신발소독을 하고 조리실로 들어온다.
- 5) 검수참여시 검수요령을 잘 숙지하고 손으로 인한 오염이 되지 않도록 손 소독을 실시해야 한다.

아. 행정사항

- 1) 상.하반기 평가결과를 종합 분석하여 급식에 반영하고, 의견의 정도를 감안하여 모니터 운영사항 등을 부분 수정 보완하여 운영한다.
- 2) 모니터링 요원으로 활동하고자 희망하는 학부모는 사전에 건강진단을 받아 보건증을 지참을 권장하도록 한다.
- 3) 모니터링제를 통한 의견 수렴

자. 기대효과

- 1) 학교급식운영에 대한 급식수혜자의 객관적 평가로 급식운영의 내실화를 기할 수 있다.
- 2) 학교급식에 대한 투명성 및 신뢰도를 높일 수 있다.
- 3) 학부모급식참여(감시)활동요원의 의견을 수렴 또는 반영함으로써 급식에 대한 만족도를 증대시킬 수 있다.

2. 학교급식 소위원회 구성 및 운영

가. 목적 - 경기도립학교운영위원회설치.운영에 관한조례 제16조 단서의 규정에 따라 외북초등학교 학교운영위원회에“학교급식소위원회”를 설치.운영하여 보다 효율적이고 합리적인 기능을 하도록 한다.

나. 운영계획

1) 기능

- 가) 업체선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시
- 나) 업체선정공고 후 등록된 업체에 대하여 업체현장확인 등 평가 실시
- 다) 학교급식개선에 관한 활동
- 라) 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

2) 구성

- 가) 위원회 위원장을 1인을 포함한 13인으로 구성한다.(비조리교 각3명)
- 나) 위원회의 위원장은 학교운영위원회 위원 중에서 호선한다.
- 다) 위원은 다음 각 호의 자중에서 학교운영위원장이 위촉한다.
 - ① 교직원위원1명 ② 학부모회1명 ③ 학교운영위원회 위원1명 ④ 간사(영양교사)

3) 임기 및 회의

- 가) 위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다.
- 나) 회의는 정기회의와 임시회의로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연2회 이상 개최한다.
- 다) 임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 3분의 1이상의 요구가 있을 때 위원장이

소집한다.

- 라) 위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.
- 마) 기타 이외의 위원회 운영에 관한 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

3. 식중독사고 비상대책반 구성

식중독은 원인균에 따라 잠복기가 다르지만 통상 원인식품 섭취 후 30분~24시간 이내에 설사, 구토 등의 위장증상이 급식을 제공받은 다수의 학생에게서 집단적으로 나타나므로, 학교급식의 경우 조금만 주의를 기울이면 그 발생여부를 쉽게 감지할 수 있다. 따라서 학교에서는 평소 교내 집단 환자 감시체계를 구축하여 운영한다.

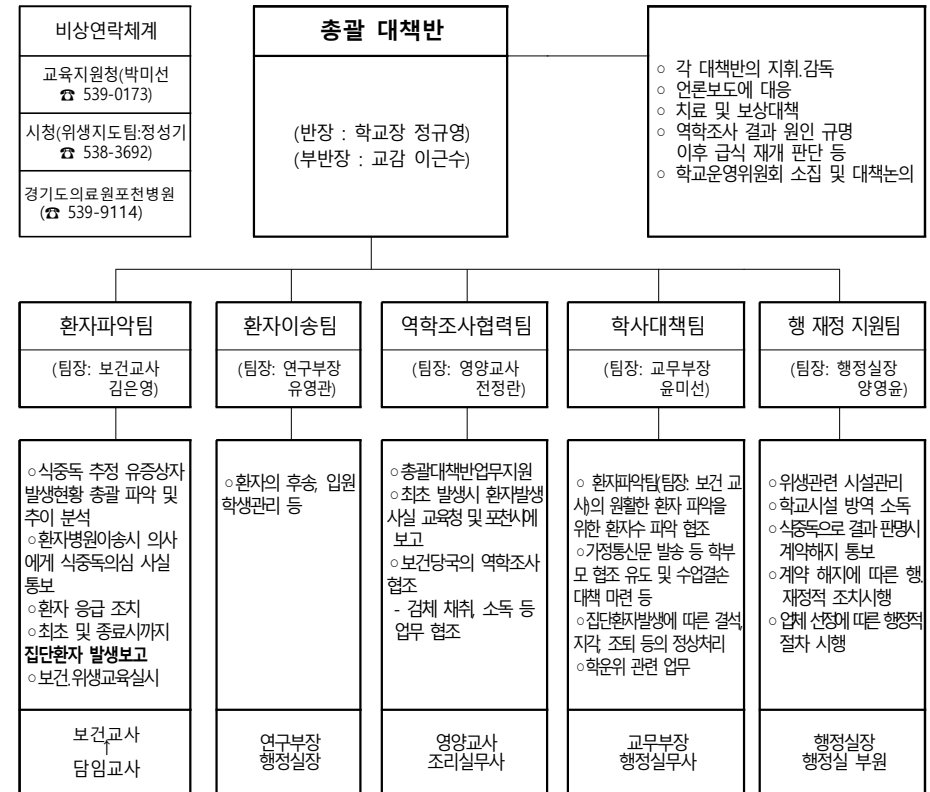
가. 담임교사는 유증상자(구토, 설사, 복통 등을 호소하는 학생 발견 시 그 학생만 보건실로 보내고, 보건실에서 유증상자수를 집계한다.

*** 반별 손들기, 문자발송, 교내방송 등 부적절한 방법으로 조사금지(학생들의 경우 또래감정으로 가증상자가 확산되는 사례가 많으므로 각별히 주의), 전수조사 금지**

나. 보건교사는 담임교사의 모니터링 결과와 보건실 이용자의 수, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단 환자 발생여부를 모니터링 한다.

다. 학교장은 식중독 환자 발생이 의심되면 즉시 관할 시,군,구청 및 교육지원청 신고한다.

1) 식중독 대책반 구성 및 담당업무



가) 운영 기간 : 식중독사고 발생시 ~ 급식재개시까지

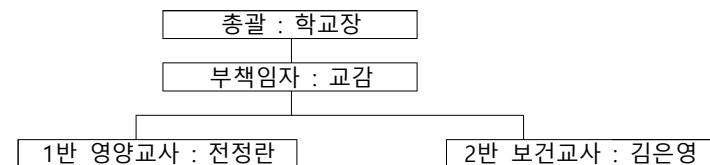
나) 운영 대상 : 식중독사고 발생학교

2) 식중독 의심환자 발생시 비상근무반 운영

가) 운영시기 : 급식사고 발생일 ~ 발생환자 전원완치일

나) 운영형태 : 총괄책임관 지시에 의거 비상근무

다) 비상근무반 편성예시 (총 4명 2개 반 또는 총 2명 2개 반)



라) 비상근무반 활동

- 사고 발생일부터 발병환자 전원 완치일까지 매일 근무시간외에 순번에 의거 비상근무 실시
- 정기 환자발생 및 처리현황 등을 신속히 교육청에 보고
- 추가 환자발생이 의심되는 경우 상시 모니터링 및 원인 파악

마) 근무시간 : 평일 20:00까지, 토.일요일 및 공휴일 재택근무

바) 주요활동내용 : 식중독 발생학생 현황 파악 및 의심환자 파악 보고, 응급처치 등

3) 식중독발생시 대책반 조직표

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 대책반'을 구성.훈련토록 하여 만약의 사태 발생시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다.

4. 학교 홈페이지 '급식게시판' 운영

가. 급식개선에 관한 의견을 수렴하고 반영함.

나. 급식관련 전달사항은 공지사항에 탑재.

다. 영양교육 및 자료는 영양교육란에 의견 기재

라. 매일 매일의 식단과 영양량을 게시한다.

5. 급식종사자 대체인력 풀 계획

가. 학교자체 운영

1) 목적

급식을 실시함에 있어 종사자의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생, 안전 문제에 대응하고, 조리실무사의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용시 복지면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다.

2) 운영방법

조리실무사 부재시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영(단 보건휴가는 무급휴가로 전환되어 보건 휴가 신청시 조리종사원 사용일수만큼 봉급에서 일할 공제)

3) 운영기간 : 2023. 03. 01 ~ 2024. 02. 28

4) 운영경비 : 2023년 급식예산 대체인건비

(2023년 경기도교육비특별회계 예산편성기본지침의 정부노임기준에 준한 일당 기준)

나. 포천교육지원청 대체인력풀 공유 시스템 구축 운영

1) 운영주체: 포천교육지원청

2) 운영대상: 포천시 관내 초. 중. 고 급식학교 100교

3) 운영기간: 2023.03.02. ~ (계속)

4) 운영방법

가) 학교별 조리종사원 대체인력풀 인근학교 정보 공유토록 교육지원청 홈페이지 자료 탑재

나) 학교별 대체인력구성 후 개인정보동의 구해 교육지원청에 명단 제출

다) 학교에서 대체인력 수요 발생시 교육지원청 홈페이지 참고하여 직접 연락

라) 포천교육지원청 홈페이지 교육공무직원도움방 내에 「급식단기대체인력풀」 메뉴 설치 운영

6. 음식물쓰레기 줄이기 방안 및 잔반처리 계획

가. 근거 : 「폐기물관리법」제 14조 제 14조의 2(2014.1.17.시행),제15조의 2

「폐기물관리법 시행규칙」 제 10조,제14조 및 별표5,제 16조

1일 평균 급식인원이 100인이상 집단 급식소(음식물쓰레기 감량의무 사업장)

나. 목표

- 1) 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성
- 2) 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 3) 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양(1일 목표-500g)

다. 추진계획

- 1) 수다날운영 : 매주 수다날(수요일은 다먹는날) 운영
- 2) 매월 급식소식지 발행시 수다날 홍보 및 식당에 안내물 부착
- 3) 급식시간을 이용하여 교실배식지도를 통해 직접 지도
- 4) 학교급식 홈페이지를 통한 월 1회 교육자료 게시 및 홍보

추진내용	시기	방법	담당
음식물쓰레기줄이기 교육	연중	·홍보물 배포 : 연1회 이상 ·교직원 연수 : 연1회 이상 ·시청각 교육 실시(홈페이지활용): 연1회 이상	영양교사
잔반없는 날(수다날)	주1회(수)	·일품요리 식단 ·배식지도 및 가정통신문을 통한 홍보	영양교사, 담임
잔반량 많은 메뉴 체크	채소요리	잔반 체크, 조리법 변형·개발	영양교사, 조리사
기피식품에 영양교육	연중	학교홈페이지, 가정통신문	영양교사
음식물쓰레기 안남기기 우수학급 시상	월1회	·전체 학년 중 2~3학년 우수학급 선정(4월~12월) ·포상, 기호도 높은 간식제공	영양교사

라. 음식물 쓰레기 처리

- 1) 위탁 처리 계약 체결 : 유상(월비용 140,000원정도 : 음식물 쓰레기량 대비 소요)
- 2) 위탁 재활용 업자 인적 사항: 늘푸른농장(031-531-7844)

마. 급식소의 폐수 방류로 인한 수질오염 방지 노력

- 1) 음식물 쓰레기 분리 수거
- 2) 식기 등 급식용 기구 세척 시는 합성세제 사용량 최소화
- 3) 그리스트랩 설치의 정상화 추진(정기 수질검사를 실시하여 법정 방류수 기준초과로 인한 과태료 부과 등 행정조치를 받는 일이 없도록 한다.). 끝.