

2019학년도

학 교 급 식 운 영 계 획 서

정 교 초 등 학 교

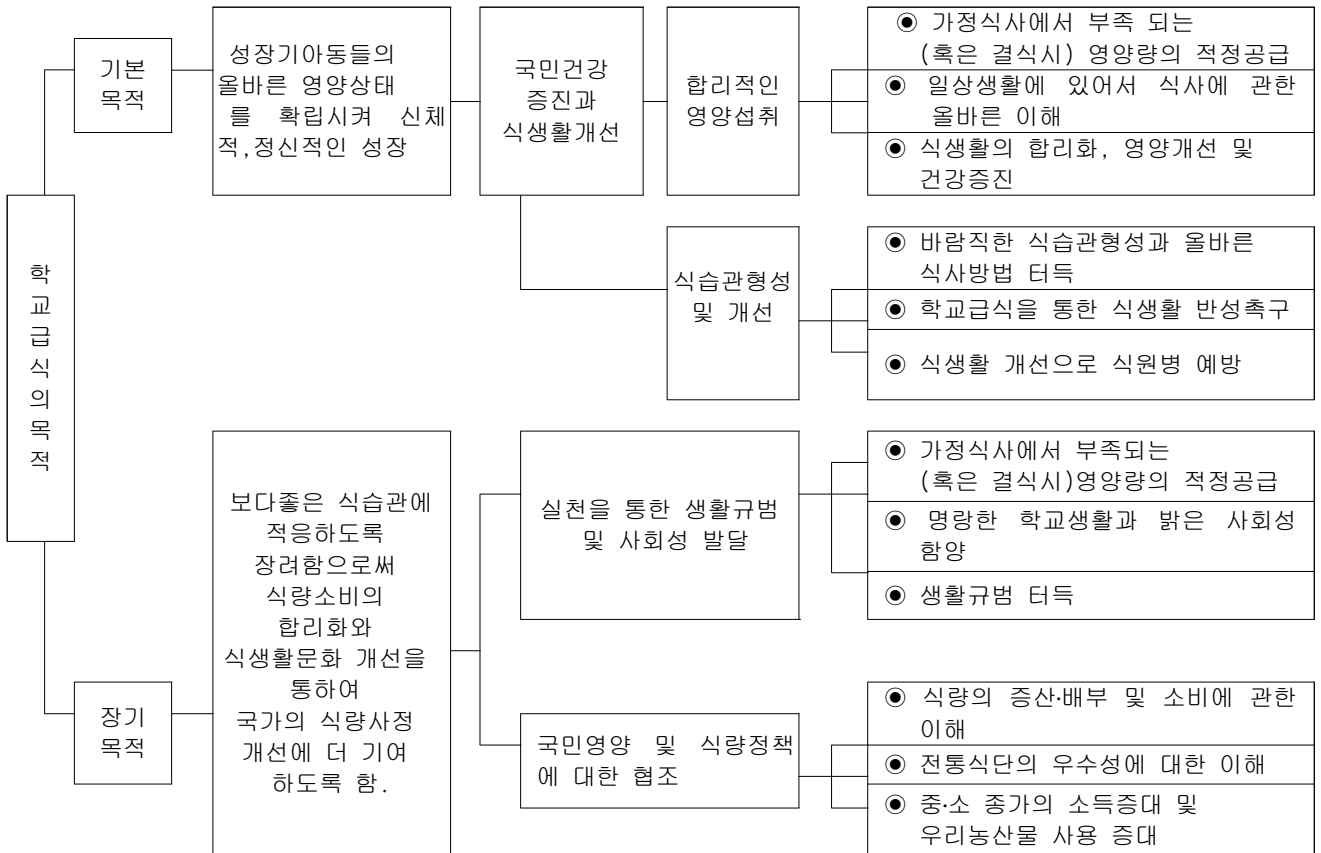
목 차

I .	급식운영의 목적 및 방법.....	1
II .	학교현황 및 실태	2
	1. 학교급식현황.....	2
	2. 급식설비.기기현황.....	3
	3. 급식시설(건물)관리대장.....	5
	4. 조리실 평면도 및 기기(기구) 배치도.....	6
	5. 조리사, 조리실무사 현황.....	7
	6. 학교급식 관련위원회 구성현황.....	7
III .	급식운영관련 추진계획	11
	1. 운영관리.....	11
	1) 월별 급식일수 계획.....	11
	2) 급식종사자 대체인력풀 구성계획.....	12
	3) 납품업체 현황.....	12
	4) 예산관리.....	13
	2. 영양관리.....	15
	1) 영양공급기준.....	15
	2) 식생활지도계획.....	16
	3) 나트륨 및 당류 저감화 운영계획	22
	4) 음식물 쓰레기 감량계획	24
	5) 영양상담계획.....	27
	3. 위생관리	29
	1) 급식관련 연간교육.....	29
	2) HACCP조직 및 구성현황.....	32
	3) 식중독 대책 구성반 조직.....	34
	4) 청소계획.....	36
	5) 각종 정기검사 및 계획.....	45

I. 급식운영의 목적 및 기본방침

1. 학교급식의 목적

성장기 아동들의 올바른 영양상태를 확립시켜 신체적, 정신적인 성장발달의 정상화를 이룩하고, 나아가 보다 좋은 식습관에 적응하도록 장려함으로써 식량소비의 합리화와 식생활 문화개선을 통하여 국가의 식량사정 개선에 기여하도록 한다.



2. 기본방침

- 1) 성장기 어린이의 발육에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 2) 편식의 교정, 올바른 식습관 지도 및 협동, 책임, 질서, 공동체 의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양한다.
- 3) 학부모의 학교급식활동 참여권장 및 지역사회와의 협력강화로 국민식생활 개선과 국가 식량 정책에 기여토록 한다.
- 4) 교과 및 일상생활에 관련시켜 지도한다.
- 5) 학생들이 학교급식을 즐겨 먹을 수 있도록 급식방법을 연구·개선한다.

II. 학교현황 및 실태

1. 학교급식현황

작성연도: 2019년도

학교명		정교초등학교			교무실 ☎		(031) 543-3602					
소재지		포천시 가산면 정금로 77			영양사실 ☎		(031)542-7085					
학 교 일 반 현 황												
전체		급 식 현 황						급식유형				
학급수	학생수	학년(학급)	학생수	유치원 학생수	교직원	기타	합계					
6	70	1-6학년	70	-	23	0	93	직영				
급 식 일 반 현 황												
급식지정 년 도		최초급식 개 시 일		집단급식소 신고년월일		조리방식		납품업체명				
2000년		00.04.24.		00.05.03.		단독조리		농산품-경기농림재단 축산품-미트빌 수산물-수협 공산품-경기롯데 김치-청산김치 우유-서울우유				
급식관련 인력 현황												
영 양 사				조리종사자수								
성명	최초임용일 (현임교발령일)			조리사명	교육청 지원	학부모 부담	학부모 당 번	계				
전영희	2018.03.01			박경숙	3	.	.	3				
학 교 급 식 경 비 (1인 1식당 단가-우유미포함)												
구분	식품비			운영비·연료비			인건비			계		
연 도	2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019
교육비특별회계	2510	2590	2670	200	220	350	830	960	850	3540	3770	3870
급식시설 설비비 투자액(단위:천원)												
재원별 년도별	교육비 특별회계	후원금	자치단체 지 원 금	계		시설·설비 내역						
						시설비			기구구입비			
2010	27,347					조리실천정공사			국술, 튀김솔구입			
2012	6,000				6,000				취반기, 식당냉온풍기, 보존식냉동고			
2013	5,864				5,864				세정대교체, 버너교체, 장화소독기교체, 바퀴교체			
2014	1,430				1,430				조리실냉장고교체			
2015	1,285				1,285	방화문교체						
2016	10,208								다믹서, 식당냉난방기구입, 에어커튼, 냉장고 교체			
2017	28,732				28,732	식당바닥도장			조리실, 영양사실, 휴게실 냉난방기구입, 소독기구입, 식당테이블 의자교체			
2018	12,412				12,412	식당벽면 불연재 시공						
	1,320				1,320				칼, 도마 소독고 구입			
가스정기점검일 기화기점검일	2019년 2월 11일 (기화기미사용)			소방·전기 점검일	매월 1~2회		식당좌석수 (138)					

2. 급식설비·기기현황

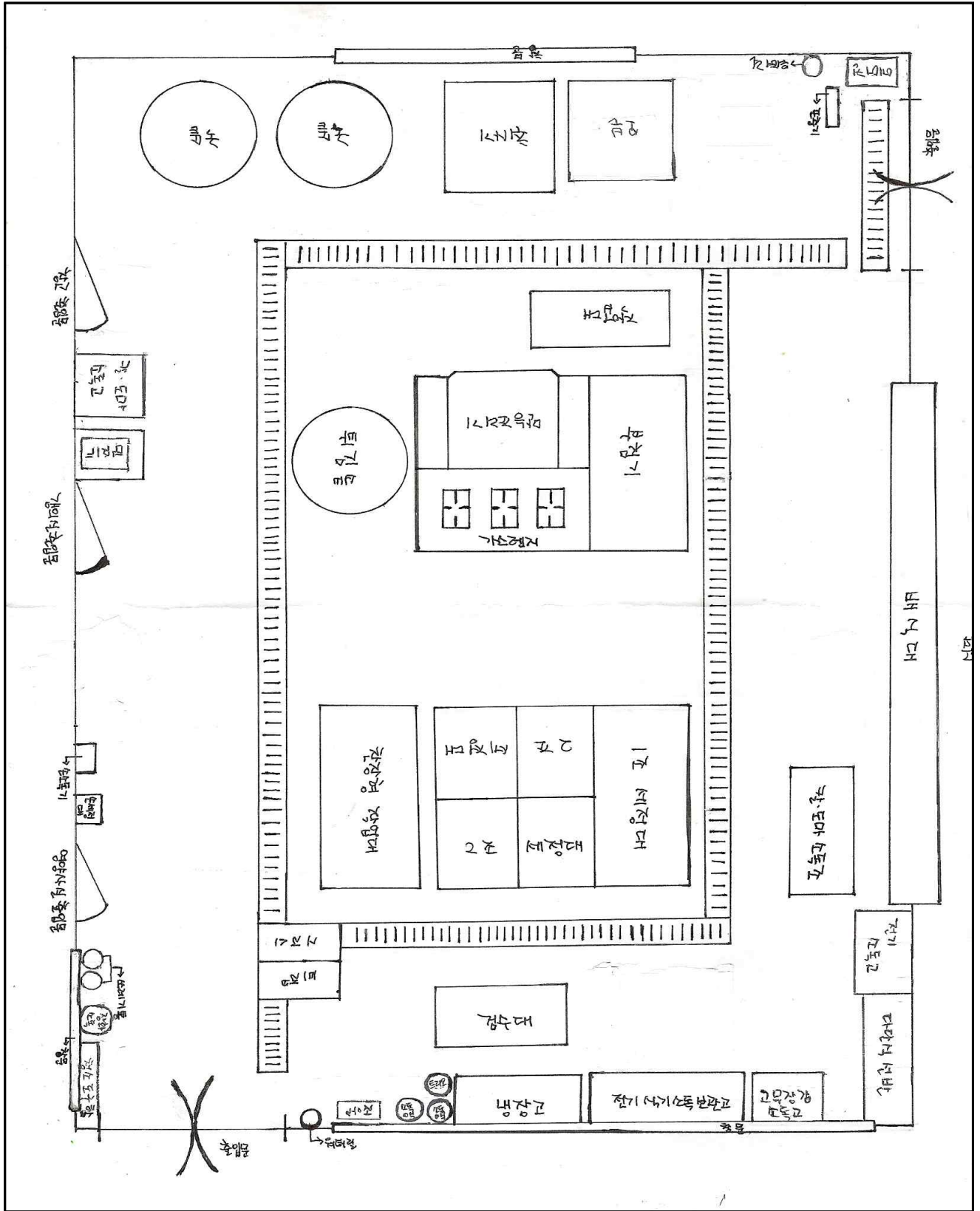
연번	품명	규격	단가	수량	금액	구입일자	제조업체명
1	포충기	600*300*200	297,000	1	297,000	04.03.09.	엔가드
2	국운반차	600*600*800	300,000	1	300,000	99.12.30.	
3	저울운반차	560*460*140	297,000	1	297,000	04.10.01	
4	냉장고	1100L	1,430,000	1	1,430,000	14.11.06.	LG
		UDS-45RFIR-B	2,058,000	1	2,058,000	17.02.10	유니크대성
5	냉동고	246L	552,970	1	552,970	12.11.21.	LG
6	의자		20,400	100	2,040,000	07.03.05.	조달
7	에어커튼	900mm, 27m ³ /min	450,000	6	2,700,000	17.02.10.	나노전자
8	송풍기	66mm	80,000	1	80,000	02.01.13.	
9	냉난방기(식당)	LP*W145QV3J	3,016,200	1	3,016,200	12.17.13	LG
		PW145QT9S	2,817,000	1	2,817,000	17.02.10.	
10	스토브	원적외선히터	330,000	2	660,000	05.02.28.	기가솔
11	자외선소독기	610*485*1350	550,000	1	550,000	03.09.24.	한보
12	안마기		198,000	1	198,000	05.01.26	캐논
13	데스크톱	컴퓨터본체	1,040,000	1	1,040,000	14.02.27.	대우
14	액정모니터	컴퓨터모니터	261,000	1	261,000	14.02.27.	대우
15	레이저프린트	CN/ML-3310ND	301,620	1	301,620	13.03.08.	삼성
16	복합기	CN/CLX-4195FW	557,990	1	557,990	14.02.25.	삼성
17	소화기	수동식소화기	16,560	4	66,240	05.02.21.	
18	자동소화장치	분말식자동소화	20,000	2	40,000	03.04.25.	
19	잔반수거통	490*580mm	176,000	2	352,000	03.09.24.	
20	쓰레기통	페달식	143,000	2	286,000	05.02.28.	
21	부침기	500*800*750mm	990,000	1	990,000	03.09.24.	
22	오븐	컴버텀전기식10단	17,490,000	1	17,490,000	08.09.10.	
23	가스 테이블	3구	1,060,000	1	1,060,000	00.01.21.	
24	만능조리기	1200*750*800	2,350,000	1	2,350,000	00.01.21.	
25	음수기	1800*750*1800	250,000	1	250,000	99.12.30.	
26	회전식국솥	200인용	2,421,710	2	4,843,420	11.01.28.	화신주방
27	회전식튀김솥	300인용	2,210,690	1	2,210,690	11.01.27.	화신주방
28	위생복소독고	15벌	1,560,000	1	1,560,000	11.01.01.	선경
29	고무장갑소독고	3단	1,770,000	1	1,770,000	11.01.01.	선경
30	배기후드	1800*1500*1100	1,350,000	1	1,350,000	00.01.21.	
		2200*1800*1100	1,550,000	1	1,550,000	00.01.21.	
		2400*1500*1100	1,400,000	1	1,400,000	00.01.21.	
		3600*1500*1100	1,170,000	1	1,170,000	00.01.21.	
31	칼.도마소독기	610*485*1350	660,000	1	660,000	0.309.24.	한보
32	손소독기	알코올자동분사	700,000	1	700,000	99.12.30.	HK
33	손세정대	수동페달식	440,000	1	440,000	03.09.24.	
34	전기식기소독고	전기식	3,000,000	1	3,000,000	17.12.22	대신주방
35	수저소독고	전기식	820,000	1	820,000	00.01.21.	
36	양념운반카	800*500*800	250,000	1	250,000	99.12.30.	
37	식판운반카	1200*850*600	550,000	1	550,000	00.02.28.	
38	식품운반카	800-850-850	250,000	1	250,000	99.12.30.	
39	2조세정대	1800*750*800	696,280	2	1,392,560	13.05.31.	

40	1조세정대	1500*750*800	677,000	1	677,000	13.05.31.	
41	전자렌지	21L	97,000	1	97,000	14.02.25.	삼성
42	퇴식대	1800*750*850	600,000	1	600,000	99.12.30	
연번	품명	규격	단가	수량	금액	구입일자	제조업체명
43	세탁기	10kg	269,000	1	269,000	05.10.06.	대우
44	장화소독기	10족	1,631,760	1	1,631,760	13.09.13.	선경
45	칼도마소독조	1200*750*800	550,000	1	550,000	04.03.09.	
46	검수대	1500*750*800	495,000	1	495,000	05.02.28.	
47	다단식선반	1650*600*1800	495,000	1	495,000	05.02.28.	
48	창고선반	1450*600*1800	700,000	2	1,400,000	99.12.30.	
49	작업대찬장	900*750*850	770,000	1	770,000	00.01.21.	
50	작업대	1500*750*850	385,000	1	385,000	03.09.24.	
51	소파	1970*795*780	552,640	1	552,640	14.02.26.	팀스
52	장롱	500*390*1860	230,000	1	230,000	05.02.28.	퍼시스
53	식탁 및 의자 세트	1800*750*730	573,000	23	13,179,000	18.02.01	영남강철
54	영양사실탁자	1200*600*450	168,080	1	168,080	14.02.26.	퍼시스
55	문서장	520*410*2200	374,000	2	748,000	14.02.26.	가구원
56	신발장	188*350*1000	990,000	1	990,000	05.02.28.	
57	사무실의자		256,000	1	256,000	14.02.26.	퍼시스
58	컴퓨터책상	900*700*750	88,000	1	88,000	05.02.28.	
59	그린스트랩	800*800*800	600,000	1	600,000	99.12.30.	
60	전자저울	150kg					카스
61	온풍난방기(식당)	LF-261KT	1,170,000	1	1,170,000	00.01.21.	LG
62	에어컨(식당)	LP-803CCU	3,993,000	1	3,993,000	00.01.31.	LG
63	워터럴	스텐고급형	495,000	1	495,000	04.03.09.	삼국
		고급형	350,000	1	350,000	17.02.10.	(주)릴택산업
64	튀김운반차	지름:600*h:750	198,000	1	198,000	05.02.28.	
65	냉난방기(조리실)	스텐드형	4,388,000	1	4,388,000	17.12.26	삼성
66	다믹서	635	2,430,000	1	2,430,000	16.12.22	화진정공
67	세미기	1000*1000*1000	2,910,000	1	2,910,000	00.01.21.	
68	야채절단기	할데-200	3,700,000	1	3,700,000	99.12.30.	HRS
69	L형 운반차	700*500*700	190,000	1	190,000	99.12.30.	
70	국운반차	600*600*800	300,000	1	300,000	99.12.30.	
71	선풍기운반차	지름650mm	132,000	3	396,000	04.10.01	
			132,000	1	132,000	05.02.28	
72	정수기	CH-2800	3,223,000	1	3,223,000	02.01.31.	청호나이스
			3,190,000	1	3,190,000	02.10.09	청호나이스
73	감자탈피기	MP-30	1,520,000	1	1,520,000	00.01.21.	
74	민짜기	빙삭기	600,000	1	600,000	99.12.30.	
75	살균세정장치	인터크린2000	5,500,000	1	5,500,000	01.07.11.	카오
76	고무장갑소독기	원통형	605,000	1	605,000	04.10.01	
77	장화소독기	원통형	1,320,000	1	1,320,000	05.03.07.	
78	대형선풍기	대형	99,000	2	198,000	04.06.18.	한일
79	작업대	1800*800*800	430,000	1	430,000	00.01.21.	
80	물통	40L	70,000	2	140,000	99.12.30.	
81	작업대	850-600-700	180,000	2	360,000	99.12.30.	
82	다단식선반	800*1500*1800	250,000	1	250,000	99.12.30.	
83	이동식작업대	1500*750*800	490,000	2	980,000	00.01.21.	
84	무침기		300,000	2	600,000	99.12.30.	
85	열풍히터	40~50평형	980,000	1	980,000	06.02.28.	보오텐
86	음료수살균기	인프라크린	780,000	1	780,000	00.04.22	한국필립교역
87	전기난로	ZS888C	160,000	1	160,000	06.02.28.	(주)인택가전

3. 급식시설(건물) 관리대장

구분 시설명	면적:㎡ (평수)	구조		마감 재료			건물연혁	
		벽	지붕	바닥	천정	내벽	건축 년도	개수시기 및 내역
조리실	105.3 (31.9)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	테라조타일	SMC천정제	도기질타일	2000	2006-바닥교체 2010-천정제교체
영양사실	19.5 (5.9)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	전기판넬	텍스천정제	무늬코트		2010-바닥교체
탈의실	11.9 (3.6)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	전기판넬	텍스천정제	무늬코트		2003-바닥교체
샤워실	6(1.8)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	자기질타일	텍스천정제	도기질타일		
화장실	4(1.2)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	자기질타일	텍스천정제	도기질타일		
식품창고	16.9 (5.1)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	타라조타일	텍스천정제	무늬코트		2010-바닥교체
보일러실	4.6 (1.4)	콘크리트 옹벽	콘크리트 스라브	T15몰탈	아미텍스	무늬코트		
기화기실	4.5 (1.2)	드라이비트	슬레이트	T24몰탈	슬레이트	수성페인트		
가스실	3(0.9)	드라이비트	슬레이트	T24몰탈	슬레이트	수성페인트		
식당 (좌석수)	207 (138)	우레탄 벽체판넬	용마루 후래싱	칼라하드너	벌레무늬텍 스	우레탄판넬		

4. 조리실 평면도 및 기기(기구) 배치도



5. 영양사, 조리사, 조리실무사 현황

번호	지원구분	구분	
		성명	
1	학교기본운영비	성명	전영희
		최초임용일	2007.03.01(본교-2018.03.01.)
		직위	영양사
		비고	
2	학교기본운영비	성명	박경숙
		최초임용일	1999.04.01.(본교-2016.03.01.)
		직위	조리사
		비고	
2	교특인건비	성명	윤정희
		최초임용일	1999.04.01.(본교-2017.03.01.)
		직위	조리실무사
		비고	
3	교특급식비	성명	김희자
		최초임용일	2007.06.01.(본교-2018.03.01.)
		직위	조리실무사
		비고	

6. 학교급식 관련위원회 구성현황

1) 운영위원회

(1) 근거 - 지방교육자치에관한법률 제44조의 2 및 동법시행령 제27조 ~ 31조

(2) 역할

- ① 급식실시 여부에 대한 의견수렴 및 결정
- ② 급식업체 선정기준, 급식품의 선정 및 조달방법
- ③ 학부모가 부담하는 경비 또는 급식비의 결정
- ④ 급식활동에 관한 학부모의 지원(자원 봉사활동 등) 방안
- ⑤ 급식비 면제대상자의 결정 및 당해 급식비의 총당방안
- ⑥ 일부 급식을 실시하는 경우에 급식 실시 대상자의 결정
- ⑦ 학교급식 실시에 따른 관련기관과의 협조
- ⑧ 기타 학교급식 운영에 관한 중요 사항

(3) 명단

운영위원

교원 위원 심은행 홍 효 이보근	학부모 위원 조정선 전경화 홍미선 서은순	지역 위원 박인준
-----------------------------------	---	---------------------

2) 학교급식소위원회 - 4월 중 학교운영위원회에서 선출

3) 학교급식 위생 감시단(검수 및 모니터링 등)

(1) 목적

- ① 학교급식에 대한 모니터링을 통하여 학교급식 품질 향상
- ② 학교급식 운영에 대한 객관성·투명성 유지
- ③ 학교급식과 관련한 부정적인 언론보도에 대해 학부모의 불안감 해소를 위한 철저한 검수 실시

(2) 급식감시원 활동의 내용

- ① 급식식단의 검토 (계획이 결정된 후)
- ② 식재료의 검수과정 참여
- ③ 조리과정의 참관 또는 참여
- ④ 개인위생, 시설설비위생, 식재료 위생·관리 등 위생관리 실태 공동 점검
- ⑤ 배식과정의 참관 또는 참여
- ⑥ 기타 급식과 관련한 수요자의 의견 등

(3) 명단

- ① 운영위원회
- ② 어머니회 등

서은순	신은정	김은영	조수현
황복자	이경은	김성연	어미선

(4) 검수, 모니터링 기록지

학교급식 모니터링 점검표(급식전반에 관한 사항)

건강문진표	예	아니오
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 일이 있습니까?		
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나오니까?		
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		
알레르기 증세가 있습니까?		

구분	점검항목	점검결과	조치내용
급식품의 구입관리	가. 식재료는 신선하며, 양질의 식품인가? 나. 검수시 식재료의 납품온도는 적절한가? - 냉장식품 : 10℃ 이하 - 육류 및 생선 : 5℃ 이하 - 냉동식품 : 녹은 흔적이 없으며, 얼은 상태 -0℃ 이하 납품 다. 납품사양대로 납품하였나? 라. 식재료 운반차량의 청결·위생상태는 ? - 냉장가동 여부 마. 유통기한 지난 식품은 없는가?	예 , 아니오 예 , 아니오 예 , 아니오 예 , 아니오 예 , 아니오 양호, 미흡, 불량 가동, 미가동 있음, 없음	
급식품 조리관리	가. 조리종사자의 손 소독을 잘 하고 있는가? 나. 칼, 도마, 조리용구, 고무장갑 등의 용도별 구분 사용 여부(조리전-야채류, 육류, 어패류, 조리후 식품 등) - 칼, 도마 등 사용 전후 소독은 철저히 하고 있는가? 다. 식품의 조리작업은 바닥에서 60cm 이상 에서 이루어지고 있는가? 라. 가열처리 공정없이 사용되는 채소의 소독 여부 마. 조리중 식품 중심 온도 측정 여부	양호, 미흡, 불량 구분, 미구분사용 실시, 미실시 양호, 불량 양호, 불량 양호, 불량	
급식시설 설비관리	가. 조리실의 출입구마다 발판소독기 설치여부 나. 외부인 출입전용 신발 및 위생복 비치여부 다. 손소독기 설치 및 작동여부 라. 배수로, 그리스트랩(맨홀)등 의 청소여부 마. 싱크대와 배수관의 연결여부 바. 물호스의 호스걸이 사용여부 사. 급식기구 위생처리 및 보관상태 아. 조리실 외부인 출입통제 표지판 부착 및 실제 통제여부 자. 급식실 창문, 출입문 등에 방충시설 설치여부 및 관리상태 차. 전기 또는 가스의 안전관리 상태	설치, 미설치 비치, 미비치 설치, 미설치 양호, 미흡, 불량 연결, 미연결 사용, 미사용 양호, 미흡, 불량 통제, 미통제 양호, 미흡, 불량 양호, 미흡, 불량	
급식품	가. 식품창고의 식품보관상태 및 청결상태	양호, 미흡, 불량	

구 분	점 검 항 목	점검결과	조치내용
보관관리	나. 냉장고의 정리정돈 및 청결상태 다. 냉동냉장고의 작동온도	양호, 미흡, 불량 적합, 부적합	
배식관리	가. 배식용 전용기구 사용 및 위생장갑 착용 여부 나. 1인 배식량은 적당한가? 다. 마스크 사용 여부	착용, 미착용 많음, 적당, 부족 착용, 미착용	
조리사관리	가. 위생복(상·하), 위생모, 위생장화, 앞치마 등의 착용 및 청결 상태 나. 개인위생 청결 및 장신구 착용여부 다. 이달의 조리종사원 위생교육 실시여부 마. 조리종사자의 건강진단 실시 여부	양호 미흡 불량 착용, 미착용 실시, 미실시 실시, 미실시	
보존식관리	가. 보존식 관리상태(-18℃이하, 144시간 보존) 나. 식단과 동일한 보존식인가?	있음, 없음 예, 아니오	
폐기물관리	가. 쓰레기통의 덮개는 있는가? 나. 쓰레기 보관장소 및 쓰레기통의 청결상태	있음, 없음 양호, 미흡, 불량	
검 식	◎ 오늘의 식단 시식한 느낌을 적어주세요		
기 타	◎ 잘되고 있는 점		
	◎ 개선되었으면 하는 점		

일 시 : 2019년 월 일(요일)

점검자 : 학부모급식모니터링 위원

(서명)

Ⅲ. 급식운영관련 추진계획

1. 운영관리

1) 월별 급식계획

월별	급식예상일수	급식없는 날	
2019년	3월	20	
	4월	22	
	5월	20	▷5.6. - 대체공휴일 5.7-재량휴업일, 5.24- 현장체험학습
	6월	18	▷6.7- 재량휴업일
	7월	19	▷7.25 여름방학
	8월	5	
	9월	18	▷9.19. - 현장체험학습
	10월	20	▷10.4 - 재량휴업일
	11월	21	
12월	21		
2020년	1월	4	▷1.8 - 졸업식, 종업식
계	188	**교육과정 및 학사일정에 따라 급식일수 변동 가능	

2) 급식종사자 대체인력풀 구성계획

* 목적 : 급식을 실시함에 있어 조리종사원의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등의 사항으로 부재로 인해 발생할 수 있는 위생, 안전 문제에 대응하고, 대체 조리원의 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다.

* 운영방법

- 조리종사원 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영
- 조리종사원 대체인력으로 긴급투입이 되므로 보건증은 미리 실시하여 급식업무에 지장이 없도록 함.
- 대체인력이 위생교육을 임하고 바로 조리할 수 있도록 위생교육지를 배포하여 실시한다.

* 운영기간

- 2019.03.01. ~ 2020.02.28.

* 운영경비

- 2019년 조리실무사 대체 인력비

* 대체인력 명단

성명	주민번호	보건증	비고
손**	보건증참조	정상	

3) 납품업체 현황

납품업체내역					계약기간	계약방법	비고
품목	업체명	주소	전화번호	대표자			
농산물	경기농림재단	수원시 권선구 호매실로	031-271-9571	이재율	2019.03~2020.02.28	eat수익	
수산물	수협	인천광역시 중구 축항대로 50	031-521-1159	성낙근	2019.03~2020.02.28	eat수익	
축산물	포천축협	포천시 신북면 중앙로 369	031-533-6901	양기원	2019.03~2020.02.28	eat수익	한우 1등급
공동구매	대신푸드	포천시 동교동 584	031-541-8325	오미애	2019.03~2020.02.28	공동구매	
공산품	경기롯데	경기도 양주시 칠봉산로 168번길	031-859-8214	한병훈	2019.03~2020.02.28	eat수익	
우유	서울우유	포천시 가산면	031-542-6253	정재민	2019.03~2020.02.28	G2B수익	

계약기간별로재계약

4) 예산관리(세출계획)

사업정보	산출내역	예산액
학교급식운영		71,137,900
조리실무사인건비(급식경비)	월급여포함	15,053,540
급식식재료비		47,213,360
	학부모급식 식재료비	36,452,260
	교직원 식재료비	10,761,100
급식운영비		6,158,270
급식운영비(학교운영비)		2,712,730
	소모품구입(수)	1,617,000
	교육등록비	100,000
	급식기구유지보수비(학교운영비)	1,000,000
	소모품구입(급식경비+학교운영비)	580,000
	청소용역비(학교운영비)	1,400,000

	잔반처리비	700,000
	비상약품구입비	50,000
	건강진단서 발급비	24,000
	연료비	3,200,000
	교육운영비(잔반시상)	200,000

2. 영양관리

1) 영양공급기준

- (1) 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- (2) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
- ① 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - ② 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급 에너지 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.

구분	평균 연령	급식 인원	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)		비타민 B1(mg)		비타민 B2(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (mg)	
					평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장
남자	초등 1~3	20	534	8.4	97	134	0.2	0.24	0.24	0.3	13.4	20	184	234	2.4	3
	초등 4~6	28	634	11.7	127	184	0.27	0.3	0.3	0.37	18.4	23.4	184	267	3	4
	교직원	9	800	18.4	174	250	0.34	0.4	0.44	0.5	25	33.4	194	234	2.7	3.4
여자	초등 1~3	15	500	8.4	90	134	0.17	0.2	0.2	0.24	13.4	20	184	234	2.4	3
	초등 4~6	21	567	11.7	117	167	0.24	0.27	0.27	0.3	18.4	23.4	184	267	3	4

	교직원	14	634	15	150	217	0.3	0.37	0.34	0.4	25	33.4	194	234	3.7	4.7
평균영양량		107	602.16	11.88	123	177	0.25	0.29	0.29	0.35	18.6	24.8	186	250	2.9	3.8

(2019.2. 운영위원회심의기준)

2) 식생활지도 계획

(1) 식생활예절의 필요성

학교급식은 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고, 나아가 국민식생활 개선에 기여함을 목적으로 하고 있다. 따라서 학교급식은 학생들의 성장에 필요한 영양공급뿐만 아니라 올바른 식생활 예절습관 형성을 위한 예절교육도 이루어져야 한다.

식생활예절은 평생 계속되는 인간의 가장 기본적인 생활요소로서 한참 성장하는 어린이들에게는 매우 중요한 것이다. 한 번 잘못된 식생활 습관은 단시일에 쉽게 교정되기 어려운 것이며 바른 식생활 예절습관이 형성되지 않고 성장하면 다음 단계에 커다란 건강장애를 초래할 수 있다.

오늘날 우리 사회의 식생활 예절 습관은 농경시대의 전통생활에서 급속한 경제생활의 향상과 서구문물의 범람으로 많은 변화를 맞고 있다. 핵가족화와 맞벌이 부부의 증가로 가정에서 밥상머리 교육을 통한 바른 인성과 식생활 예절 습관의 형성이 어렵게 되었다. 따라서 학교에서 식생활 예절교육을 통한 바른 식생활 습관의 형성이 매우 중요시되고 있다.

이제 학교에서의 식생활 예절교육은 식사 제공의 양적인 ‘먹이는 급식’의 차원을 벗어나 건강, 예절, 시민, 경제, 환경의식 등을 심어줄 수 있어야 한다. 이에 본교에서는 식생활 예절교육 프로그램을 적용하여 바른 식생활 예절습관을 형성시키고자 한다.

(2) 식생활예절교육의 목적

식생활 교육 프로그램을 적용하여 아동들이 바른 식생활 습관 형성을 위하여, 교육과정의 충실한 운영으로 바른 식생활 예절의 중요성을 인식하게 하고, 식생활 예절교육 프로그램 적용으로 바른 식생활 예절습관을 형성시키며, 올바른 식생활 예절습관 생활화를 위한 가정과의 연계활동을 전개한다.

(3) 식생활 예절교육

① 학교급식 예절교육의 방향

- 식생활 예절 개선을 위해 많은 연구와 개발이 이루어져야 하며 앞날을 위하여 의식 개혁이 뒤따라야만 할 것이다.
- 식량을 소중히 여기는 습성을 어릴 때부터 서서히 교육시켜야 한다.
- 식사 예절, 식사 위생 지도를 학교와 가정이 밀접한 연계를 가지고 병행 지도함이 바를 것이다.
- 식생활 예절이란 조그만 일부부터 계속하여 실천해 가면서 자연스럽게 내면화되어 습관화될 것이다.

② 식생활예절 운영방법

- 연간운영방법

운영과제 1. 설문지를 통한 아동들의 식생활 예절의 상태를 파악한다

* 식생활 자가진단표(1주일 기준)

문항	2일이하	3~5일	6~7일
* 규칙적인 시간에 식사를 한다.			
* 식사량은 언제나 적당하다.			
* 1일 2끼 이상 고기, 생선, 달걀, 두부 중 하나라도 섭취 한다.			
* 녹황색 채소(당근, 시금치)를 섭취한다.			
* 식물성기름(들기름, 식용유 등)이 첨가된 음식(나물, 볶음, 튀김 등)을 섭취한다.			
* 우유나 유제품(요그르트, 요플레)을 섭취한다.			
* 과일이나 과일 주스(무가당)을 섭취한다.			
* 해조류(미역, 다시마 등)을 섭취한다.			
* 즐거운 마음으로 여유있게 섭취한다.			
* 매끼 골고루 섭취하며 편식하지 않는다.			
* 아침 식사는 꼭 먹는다.			
문항	예	가끔	아니오
* 매일 가공식품을 먹는다.			
* 거의 매일 매식을 한다.			
* 매일 동물성 기름이나 콜레스테롤이 많은 음식을 먹는다.			
* 매일 짠 음식(젓갈, 장아찌)이나 화학 조미료를 섭취한다.			
* 매일 단 음식(설탕, 꿀, 엿, 단빵)을 섭취한다.			
* 규칙적인 운동을 거의 하지 않는다.			
* 매일 청량음료(콜라, 사이다)를 마신다.			
* 매일 인스턴트 식품(라면 등)이나 패스트 푸드(피자, 햄버거, 핫도그 등)를 먹는다.			
* 매일 간식이나 밤참을 먹는다.			
	()×1	()×3	()×5

총점 : _____ 점

※ 식생활 자가 진단표 평가 요령

- 각 항목 당 5점, 3점, 1점으로 산출하여 20항목의 점수를 합한다.
- 합한 점수가 75점이면 바람직한 식생활, 74~50점이면 개선할 필요가 있는 식생활, 49점이면 식생활의 많은 부분을 개선해야 한다.

* 나는 이렇게 해요(유인물)

급식 시간에는 우리가 지켜야 할 예절들이 있지요. 바르게 실천하여 보고, 스스로 평가하여 기록해 보세요.

나는 이렇게 식사해요!

(잘했어요 : ◎ 보통이래요 : ○ 노력해야겠어요 : △)

약속 언제	내 용	월	화	수	목	금
식 사 전	·손을 깨끗이 씻었나요?					
	·질서를 지켜 골고루 받았나요?					
	·“감사히 먹겠습니다” 라고 인사를 했나요?					
식 사 시 간	·골고루 먹었나요?					
	·음식을 입에 넣고 말을 하지 않았나요?					
	·돌아다니며 먹지 않았나요?					
	·음식을 남기지 않았나요?					
식 사 후	·급식판을 조용히 바르게 정리했나요?					
	·식탁 위를 깨끗이 닦았나요?					
	·식사 후 양치를 하였나요?					

앞으로 나의 식사 습관 중에서 고쳐야 할 행동을 적어 보세요.

-
-
-

운영과제 2. 아동들의 식생활 예절을 위하여 식당게시판 및 가정통신문을 활용한다.

* 게시판 및 가정통신문 구성 내용

- Ⓐ 식당배식시 식사예절
- Ⓑ 식사전, 식사중, 식사후 식사예절
- Ⓒ 우리고유의 식사예절
- Ⓓ 서양식사 예절

- ㉔ 방문예절(손님접대예절)
- ㉕ 식당.레스토랑에 갔을때 식사예절

운영과제 3. 아동들이 올바른 젓가락 사용에 관한 지도교육을 한다.

- * 학생들의 바른 젓가락 사용을 위하여 담임과 영양사가 수시로 젓가락
- 사용법을 지도하고 가정에서도 학부모들이 자녀를 지도할 수 있도록 가정통신문을 내보낸다.

운영과제 4. 아동들의 편식지도에 관한 지도교육을 한다.

- * 편식 지도 내용
- ㉖ 음식을 골고루 먹는 교육을 함으로써 올바른 성장을 유도하고 음식물의 소중함을 알며 음식물 쓰레기의 문제점을 알게 한다.
- ㉗ 급식 시간을 통한 관찰과 교사로부터 편식아동을 조사하여 지도한다.
- ㉘ 매주 수요일은 잔반통 없는날로 설정하고, 매일 급식시간에 음식물을 남기지 않도록 지도한다.
- ㉙ 가정통신문을 통해 편식 예방과 음식을 골고루 먹으면 좋은점 등을 주지시킨다.

운영과제 5. 아동들의 급식 예절생활에 관한 지도를 한다.

* 급식 생활 과정안

단 계	과 정	지 도 내 용
식 사 전	준비하기	1. 교실에서 질서 있게 나가기 2. 차례대로 손을 깨끗이 씻기 3. 손의 물기 닦기
	식당에 들어가기	1. 순서대로 줄을 맞추어 식당으로 가기 2. 조용히 질서를 지키며 식당으로 들어가기
	음식 받기	1. 배식대 앞에 줄 서기 2. 숟가락과 젓가락 들기 (바른 수저 사용법) 3. 배식반을 들고 먹을 양만큼 음식 받기

식 사 중	식탁에 앉 기	→	<ol style="list-style-type: none"> 1. 뒤쪽의 빈자리부터 차례로 앉기 (질서) 2. 식반이 몸의 가운데 오도록 놓기 (자세) 3. 의자를 안쪽으로 당겨 바른 자세 앉기 (자세)
	식사하기	→	<ol style="list-style-type: none"> 1. 모둠별로 감사 드리기 (감사하는 마음 갖기) 2. 먼저 국을 한 숟가락 먹기 지도 (식사 순서) 3. 숟가락과 젓가락을 바르게 사용하기 - 숟가락과 젓가락을 동시에 들고 식사하지 않기 (숟가락을 들었을 때에는 젓가락은 식판 위 오른쪽 에 가지런히 놓기) 4. 음식을 입에 넣고 이야기하지 않기(예절) 5. 꼭꼭 씹어 먹기 (비만) 6. 음식물을 흘리지 않기 (식사 태도) 7. 음식물을 남기지 않기 (환경) 8. 부족하면 더 가져다 먹기 9. 음식물을 다 삼킨 다음 남은 음식이 있을 경우 국그릇에 합치기
식 사 후	뒷정리 하 기	→	<ol style="list-style-type: none"> 1. 식탁 위를 정리하기 2. 일어서서 의자를 식탁 밑에 넣기 3. 이동할 방향을 확인하기
	남은 음식 비우기	→	<ol style="list-style-type: none"> 1. 수저를 식판(국그릇)에 놓고 식판을 양손으로 좌우 가장자리 중앙을 들고 잔반통으로 가기 2. 남은 음식을 비우기 3. 식판과 수저를 던지지 않고 바르게 놓기
	물 마시기	→	<ol style="list-style-type: none"> 1. 컵에 마실 양만큼 물을 따르기 2. 소리나지 않게 컵을 제자리에 두기
	이닦기 및 휴식	→	<ol style="list-style-type: none"> 1. 교실로 돌아가 깨끗이 이닦기 2. 자유롭게 휴식을 하기

* 급식예절 교육을 위한 3대 예절규칙

환경 주제	내 용
예절바른 식생활	♡손을 깨끗이 씻기 음식은 골고루 편식하지 않기 ♡배식은 먹을 만큼 알맞게 ♡음식을 흘리거나 남기지 않기 ♡식사는 바른 자세로 조용히 ♡잔반 처리는 순서대로 깨끗이
건강을 위한 식생활	♡다섯가지 기초 식품군 ♡균형 있는 영양식 알맞게 먹기 ♡다섯가지 식품군을 골고루 먹기
경제와 환경을 위한 식생활	♡우리가 버리는 음식물 쓰레기로 자연 환경이 오염되고 있음

* 정교초교의 식생활규칙

1. 우리는 바른 자세로 식사를 합니다.
2. 우리는 식사 예절을 잘 지킵니다.
3. 우리는 수저를 바로잡고 식사를 합니다.
4. 우리는 즐거운 마음으로 식사를 합니다.
5. 우리는 손씻기, 양치질 등 위생적인 식생활을 합니다.
6. 우리는 음식물을 낭비하지 않습니다.
7. 우리는 편식과 과식을 하지 않습니다.
8. 우리는 건강을 위해 불량식품을 먹지 않습니다.
9. 우리는 깨끗한 환경을 생각하며 절약생활에도 앞장섭니다.
10. 그리고 우리는 늘 감사하는 마음으로 먹습니다.

3) 나트륨 및 당류 저감화 운영계획

(1) 추진목적

- 학교급식 당류 및 나트륨 저감화를 통한 학교급식의 질 향상 도모
- 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 건강한 식생활 습관 형성

(2) 기본방침

- 나트륨은 과잉섭취로 인한 문제로 「권장량」은 설정되어 있지 않으나, 저염식 제공 및 싱겁게 먹기 교육을 통하여 식품의약품안전처의 일일 나트륨 저감화 목표인 3,900mg을 고려하여 학교 급식에서 저감화가 실현되도록 나트륨 섭취량을 2~10%정도 점차적으로 줄여 900mg으로 설정
- 당류의 과잉섭취는 비만 및 생활습관병을 일으키는 원인이 되므로 당순당류 섭취를 줄이는 것 뿐만 아니라 총 당류 섭취량을 줄이도록 함

(3) 나트륨 및 당류 과잉 섭취 시 문제점

① 음식종류별 나트륨 섭취량

- 우리나라의 경우 국, 찌개, 면류에서 나트륨 섭취량 높음.
- 국, 찌개, 면류(31%) > 부식류(27%) > 김치류(25%) > 간식류(9%) > 밥(8%)

② 섭취경로별 나트륨 섭취정도

- 외식 및 배달식 78.3% > 가정식 11.4% > 단체급식 10.4%

③ 우리나라사람의 나트륨 섭취 문제점

- 주식을 밥으로 식사하면서 김치, 장아찌, 장류 반찬에 의한 짠맛 선호도 증가
- 겨울철 저장음식으로 채소류의 염장발효식품 된장의 발달로 인한 국과 찌개류 발달
- 인스턴트음식이 간식 또는 주식화(라면)되어 다량 섭취
- 이미 간이 된 음식을 소스에 찍어먹는 식습관

④ 나트륨이 건강에 미치는 영향

- 나트륨은 우리 몸의 혈액이나 체액 등 수분량을 조절하고 신경, 신호전달, 근육육수축에 중요한 역할을 하고 소화액의 성분으로 쓰이는 등 우리 몸에 꼭 필요한 영양소이다. 그러나 나트륨은 우리 몸에 매우 적은 양이 필요하기 때문에 오히려 나트륨의 과잉섭취가 문제가 되고 있다. 그러므로 싱겁게 먹는 식습관을 갖도록 노력하고 나트륨이 많이 들어있는 음식이나 가공식품의 섭취를 줄이도록 해야 한다. 나트륨을 과잉으로 섭취할 경우에는 고혈압, 심뇌혈관질환, 신장질환, 위장질환, 골다공증 등의 질병을 일으킬 수 있으니 적당량 섭취하는 것이 좋다.

⑤ 당이 건강에 미치는 영향

- 혈액내의 당은 세포로 이동하기 위해서 인슐린을 요구하게 되며 혈액 내의 급속한 농도 증가는 인슐린 요구량 역시 증가시킨다. 인슐린의 작용에 의하여 혈당은 감소되나 과도한 인슐린에 의해서 쉽게 저혈당증에 빠지며 저혈당 상태는 당에 대한 요구를 증가시킴으로서 섭취한 에너지가 다 사용되기도 전에 음식을 섭취하도록 하여 궁극적으로 비만을 유발하는 원인이 되기도 한다. 비만은 각종 만성질환을 일으키는 주요 원인으로 최근에는 비만 자체를 질병의 일종으로

로 여기는 추세다. 이외에도 인슐린의 과다 합성으로 인하여 췌장의 기능이 저하되거나 세포막의 인슐린 민감성이 감소되어 제2형 당뇨병의 원인이 되기도 한다.

(4) 학교급식에서 나트륨 저감화 실천방안

① 염도계 사용 및 국·찌개 제공량 조절

- 염도계 측정 방법에 대한 교육 후 염도 측정(국류:0.6~0.7%, 찌개류:0.7~0.9%이하 제한)
- 국, 찌개의 국물로 인한 섭취가 많으므로 국물량 섭취를 줄인다.(급식지도)
- 한달에 한번 국없는 날을 운영한다.

② 조리방법 및 메뉴 바꾸기

- 조림요리를 되돌록 제한하고 구이 요리로 전환한다. (예:생선조림->생선구이)
- 식품자체의 향(양파,마늘등)을 이용하고 향신료(카레,참기름)을 적절히 사용한다.
- 소금보다는 간장, 고추장, 된장을 많이 사용하고 간은 맨 마지막에 한다.
- 가공식품보다는 자연식품을 자주 사용하고 햄, 소시지, 통조림 등을 사용할 때에는 끓는 물에 한번 데친 후 요리한다.
- 멸치, 표고버섯, 다시마 등을 우려내는 등 감칠맛을 이용하여 국물 맛을 낸다.
- 소스는 전분으로 맛을 내는 소스로 바꾸면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 나물 요리시 식초, 설탕을 이용한 조리법을 사용하면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 칼국수, 우동 등 나트륨 함량이 높은 음식을 조리할 때는 생야채를 함께 많이 넣어서 조리한다.

③ 먹는 방법 바꾸기

- 저염 소스를 만들어 찍어 먹는 방법으로 전환
- 소금을 넣기 전에 먼저 음식의 간을 보고 소금을 넣기
- 국, 찌개 등 국물 류의 섭취를 되도록 적게 하고 국물보다 건더기 위주로 먹기
- 칼륨이 많이 함유된 식품 섭취를 늘리기
- 칼륨은 나트륨과 반대 작용을 하는 전해질이므로 칼륨이 많이 든 썩갓, 시금치, 마늘, 버섯, 오렌지 등 많이 섭취한다.

④ 먹는 방법 바꾸기(이론과 함께 염도관련 실험교육 병행)

- 국 염도 0.6%에 맞추기
- 다양한 염도의 국을 준비하여 입맛에 맞는 국 고르기
- 학교 급식에 적당한 염도의 국 고르기

(5) 학교급식에서 당류 저감화 실천방안

① 설탕, 물엿 및 케첩 등 당 함량이 높은 원료의 사용을 줄인다.

- 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소한으로 사용
- 케첩 대신 토마토페이스트나 생토마토 사용

② 후식으로 제공하는 음료의 당 함유 확인

- 당 함량이 높은 음료 제공을 제한
- 과일과 같은 천연식품으로 대체

③ 기호에 따라 당을 첨가한 메뉴를 제공하더라도 후식이나 다른 메뉴에서 당류의 사용을 줄인다.

- ④ 간식에 함유한 당류 및 나트륨량의 전시회 등을 실시하여 전교생 대상으로 간식을 통해서 얼마나 많은 당과 나트륨을 섭취하는지 인식하도록 한다.



(6) 대상자별 영양교육을 통한 홍보

추진내용	대상	시기	비고
음식문화 개선 교직원 연수 (저염 식생활법)	교직원 학생 학부모	연 중	홈페이지 이용 자료 게시교육
싱겁게 먹기 운동 전개 홈페이지 활용			
다양한 당류 및 나트륨 저감화 자료 탑재 영양표시읽기, 염도측정하기 등			
영양교육 실시			
당류 및 나트륨 감소를 위한 조리법 교육	조리실무사		

(6) 기대효과

- ① 저염식단 개발, 염도조절, 당류 저감화 등 다양한 노력을 통한 학교급식의 질 향상
- ② 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- ③ 학교에서 가정으로 당류 및 나트륨 섭취량 줄이기 운동 확산을 통한 학생 건강 증진뿐 아니라 가족 건강 증진의 초석

4) 음식물쓰레기 감량 계획

(1) 추진근거

- 2019학년도 학교급식급식기본방향
- 교육인적자원부 학교급식 위생관리 지침서

(2) 추진배경 및 목적

- ① 지구 온난화로 인한 환경위기 심화 및 화석연료 중심의 에너지 소비구조로 인한 글로벌에너지 자원 고갈 위기 심화로 에너지 자립도 제고를 위한 녹색성장 관심이 확산되었으며, 녹색변환을 통한 경제성장과 환경보호 동시 추진의 새로운 패러다임으로 전환이 필요함
- ② 음식을 소중히 여기는 마음을 갖도록 하며, 급식현장에서 적량배식과 적량 섭취습관을 배양하고, 음식물쓰레기에 대한 관심 제고 및 체계적 식생활 교육을 통한 음식물 쓰레기 발생을 근원적으로 줄일 수 있는 급식문화 개선

(3) 추진계획

- ① 음식물쓰레기 감량 추진목표 : 2018년도 대비 2~3% 정도 감량목표

구분	급식인원수	급식일수	년발생량(kg)	일발생량(kg)	1인1일발생량(g)
2018년	106	186	2530	13.6	128.3
2019년	93	187	2190	11.7	125.8

- ② 『학교급식 식단별 조리 표준화』 추진 : 당일 발생된 잔반량을 통해 제공된 식단별 1인당 사용재료 및 사용량, 조리방법을 평가하여, 식단별 적정 사용량을 찾아내고 수정된 내용을 학교급식 NEIS에 입력하여 다음 달 식단에 반영
- 평가위원 : 영양사, 조리사, 조리실무사
 - 평가시간 : 매일 점심배식이 끝난 후 13:30~14:00
 - 평가방법 : 매월 NEIS상 식단별 조리방법(작업 지시서)를 출력하여 이에 따라 조리 작업을 실시하고 급식 후 제공된 식단의 평가를 한 후 최종 NEIS상에 수정 입력함.
- ③ 아동들의 기호도 조사를 통한 식단 작성 : 음식물쓰레기를 줄이기 위해 급식 대상자인 학생들의 기호도를 정확히 파악하기 위하여 연 1회 이상 기호도 조사를 실시하여 식단 작성 시 반영
- ➡ 기호도 조사 결과 1일 식단 내 기호도 낮은 음식의 중복을 피함
 - ➡ 기호도 낮은 식품의 새로운 조리방법 끊임없이 개발
 - 기호도가 낮은 채소들은 샐러드 형태로 조리
 - 기호도가 낮은 식품을 잘게 썰거나 곱게 다져 주재료에 섞어 조리
 - 기호도가 높은 식품을 첨가하여 조리
- ④ 식재료 선택 시 음식물 쓰레기 고려
- * 비용과 신선도를 고려하여 전 처리 된 식품 구입
 - 생선류 : 머리, 꼬리, 내장 제거된 제품을 구입하고, 예산의 범위 내에서 가능한 뼈 없는 살을 이용하여 아동들의 기호도를 높임
 - ☞ 갈치구이→갈치살구이, 삼치조림→삼치살조림, 자반고등어구이→고등어살구이
 - 채소류 : 위생적이고 안전한 전처리 채소 구입
 - ☞ 실파, 쪽파→간실파,간쪽파, 마늘→간마늘, 밤→간밤 등
- ⑤ 음식물 안 남기기 식생활 교육 실시
- 가. 배식지도
- ➡ 배식 시 영양교육 및 식사예절 교육을 통해 음식물의 올바른 인식 전환과 음식에 대한 고마움을 상기시켜 남기지 않는 식습관을 기르게 함
 - ➡ 지도요원 : 영양사, 담임교사
 - ➡ 중점 배식지도내용
 - 『먹을 만큼 받아가기』 : 먹을 수 있는 양만큼 골고루 배식받기
 - 『스스로 다 먹기』 : 배식 받은 음식 남기지 않기
 - 『나도 먹을 수 있어요』 : 싫어하는 음식도 조금씩 먹어보기
 - ➡ 담임교사가 먹은 식판 확인 후 남기지 골고루 않고 먹을 수 있도록 지도함
- 나. 영양교육
- 당일 배식된 급식품 중 학생들이 기피하는 음식에 대한 영양교육 자료를 배식 전 메시지를 통

해 각 반에 배부하여 급식 전 학급별로 영양교육 실시 후 배식토록 함.

다. 가정통신문을 통한 식생활개선 지도

학교에서의 음식물 안남기기 지도가 가정에서도 연계되도록 매주 수다날(수요일은 다 먹는 날)을 이용하여 **학교홈페이지에 음식물쓰레기 줄이기 관련 홍보자료를 탑재함**

라. 매주 [수요일은 다 먹는 날(수다날)] 지정 운영

사전 식단 작성 시 학생들의 기호를 고려하여 음식물 쓰레기를 남기지 않게 일품요리 위주의 식단으로 구성하여 제공함.

⑥ 빈그릇운동 시상

가. 잔반량이 적고 배식 후 뒷정리가 우수 학생을 선정하여 시상

나. 시상일 : 수시로

다. 시상품 : 후식류(유제품류, 쥬스, 떡 등) 제공

⑦ 세부추진 계획표

추진내용	시기	방법	담당
음식물쓰레기줄이기교육	연중	· 홍보물 배포 : 연1회 이상 · 교직원 연수 : 연1회 이상 · 시청각 교육 실시 : 연1회 이상	영양사
잔반없는 날(수다날)	주1회(수)	.배식지도 및 가정통신문을 통한 홍보	영양사, 담임
잔반량 많은 메뉴 체크	매일	.후잔반 체크, 조리법 변형·개발	영양사, 조리실무사
기피식품에 영양교육	연중	.학교홈페이지, 가정통신문	영양사
음식물쓰레기 안남기기 우수학생시상	연중	· 빈그릇운동을 실시하여 우수한 학생에게 : 후식류(유제품류, 쥬스, 떡 등) 제공	영양사

(4) 기대효과

- ① 아동들의 기호도를 감안한 식단 작성 및 잔반의 원인분석을 통한 조리법 변형, 잔반 없는 식단 개발 등 합리적인 급식운영을 통해 사전에 음식물 쓰레기 발생을 최소화
- ② 다각적인 식생활개선 교육 및 이벤트를 통해 학생들이 우리음식을 소중히 알고 음식을 먹는 동기를 부여함으로써, 음식물을 안 남기는 바른 식습관 형성

5) 영양상담계획

(1) 필요성

최근 경제발전과 생활양식의 변화, 외식의 증가 등으로 육류, 인스턴트, 가공식품의 섭취가 증가하면서 특정 영양소의 과잉 또는 결핍으로 비만, 동맥경화증, 당뇨 병과 같은 성인성 질환이 증가하고 있어 체계적인 영양관리 및 올바른 식습관 형성 지도의 필요성이 높아지고 있다 당뇨, 고혈압 등 식사조절이 필요한 유사질환 학생 및 교직원이 건강한 학교생활을 할 수 있도록 상담을 통한 올바른 식사요법 지도로 올바른 식습관의 생활화 필요.

(2) 목적

- ① 식이요법이 필요한 특이체질이나 성인병 질환을 가진 학생 및 교직원에게 필요한 식사 제공 및 상담을 통하여 건강한 학교생활을 할 수 있도록 함
- ② 학교급식의 획일적인 운영방법을 탈피하고 수요자 중심의 급식을 위한 운영의 다양

화로 급식만족도 및 영양사의 역할 제고

(3) 기본방침

특이체질, 비만아, 성인성질환 등 식이요법이 필요한 학생 및 교직원 중 희망자를 대상으로 영양상담 및 식이요법 지도

- ① 학교는 특이 질환이 있는 교직원 및 학생 등을 대상으로 학교실정에 맞도록 운영
- ② 식이요법이 필요한 학생 및 교직원에 대한 선택적 조절식단 운영
- ③ 가정과 연계한 식이요법 지도로 성인병으로의 만성질환으로 진행 차단

(4) 세부추진 계획

- ① 운영방법 : 희망자를 선정하여 상담 교육
- ② 영양상담 대상
 - 특이체질, 비만학생, 성인성 질환 유소견 학생 및 교직원 중 희망자
- ③ 대상자 선정 방법
 - 학년 초에 학생과 교직원을 대상으로 특이체질, 성인성 질환자, 비만아 등 조사 및 상담 희망자 조사
 - 학교 실정에 맞는 질환 선정 및 상담 희망자 선정(상담인원 파악)
- ④ 운영기간 : 2019.04. ~ 2019. 12.
- ⑤ 세부운영 계획
 - 체육·보건교사·학부모와 연계하여 운영(운동요법 등 병행)
 - 학부모와 연계하여 가족의 식습관 및 행동변화 유도
 - 학교의 식생활개선 교육이 가정과 연계하여 효과가 발휘되도록 학부모대상 식생활 개선 교육 병행 실시
- ⑥ 영양상담운영 방법
 - 실태파악
 - 학생 및 교직원에 대한 식품 섭취성향, 영양상태, 식습관 영양지식의 습득정도, 질환, 가족병력 등 제반 환경 파악
 - 진단 및 문제 파악
 - 조사 내용을 토대로 문제점을 명확하게 파악하고 상담할 질환 선정
 - 영양상담 계획 수립
 - Ⓐ 문제점 해결을 위해 체계적이고 바람직한 영양상담교육 실시 계획 수립
 - Ⓑ 허약체질, 비만아, 소아당뇨, 특이체질 등 식이요법이 필요한 학생에 대한 개인별 관리카드 작성
 - 영양상담운영
 - 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.

- ㉠ 1:1 개인별 영양상담 카드 작성 및 상담일지 작성
- ㉡ 상담을 받을 때 안정감이 들 수 있도록 환경정리 등 분위기 조성 요함
- ㉢ 처음에는 상담위주보다는 실태 파악 및 당사자가 상담의 필요성을 인식할 수 있도록 지속적인 관심과 정기적인 관리에 중점을 두고 운영

⑦ 영양상담 연간 계획표

- 편식지도계획

차 시	상담 활동 내용
1회차	* 영양상담 운영안내 및 오리엔테이션 - 개요차시별 일정 - 식사일지 안내(작성법) - 자기소개
2회차	* 신체계측 1차(인바디측정) - 식생활습관조사 - 행동습관조사 - 운동습관조사 - 편식지수
3회차	* 골고루 먹어요 - 식품구성탐 - 영양소이야기
4회차	* 채소, 과일을 많이 먹어요
5회차	* 김치는 우리 몸에 좋아요
6회차	* 김치를 담그기 실습
7회차	* “빠튼튼 키썩썩 “ 우유
8회차	* 등푸른 생선을 많이 먹어요
9회차	* 알록달록 색깔로 건강을 지켜요
10회차	* 올바른 간식습관을 가져요
11회차	* 동영상 상영 (편식관련)
12회차	* 두뇌회전을 돕는 아침식사
13회차	* 신체계측 2차(인바디측정) * 나의 식단을 짜보자
14회차	* 울려라! 골든벨(시상)
15회차	* 편식습관이 고쳐 졌어요

- 비만관리 계획

차 시	상담 활동 내용
1회차	* 영양상담 운영안내 및 오리엔테이션 - 개요차시별 일정 - 식사일지 안내(작성법) - 자기소개
2회차	* 신체계측 1차(인바디측정) * 기초조사 * 식습관조사 * 비만지수
3회차	* 소아비만이란?
4회차	* 식품구성탐(영양소) : 골고루 먹어요 * 식재료이름 알아보기
5회차	* 식품목록량과 교환단위 알아 보기
6회차	* 과학적인 체중관리를 하자
7회차	* 비만탈출 운동요법
8회차	* 지방을 알자(트랜스 지방)
9회차	* 올바른 다이어트를 실천하자
10회차	* 영양표시를 이해하기
11회차	* 올바른 간식습관을 가져요
12회차	* 저열량 샌드위치 만들기
13회차	* 신체계측 측정 2차(인바디 측정)
14회차	* 울려라 골든벨 !!
15회차	* 나의 비만습관이 달라졌어요

3. 위생관리

1) 급식관련 연간교육 - 적시 교육으로 변경될 수 있음

(1) 조리실무사 위생 및 HACCP교육

월별	위 생, 안전 교 육	HACCP 교육
3월	개인 위생관리, 작업안전관리 10계명	HACCP 정의와 필요성
4월	조리작업단계별 위생관리	ccp기록지 작성요령
5월	손 씻기, 가스안전관리	CCP 및 CP 기록지 작성 요령
6월	식중독 예방을 위한 위생수칙, 전기안전관리	잠재적으로 위험한 식품의 공정관리
7월	환경위생관리 잠재된 산업재해 요인	검수 - 식재료의 올바른 검수방법
8월	조리 및 완제품 관리 기구안전관리	중요관리점 개요/관리방안
9월	전염병예방을 위한 학교급식관리	ccp5 중점관리점
10월	운반, 배식관리/ 검식 및 보존식 관리	cp2 중점관리점
11월	식학교급식 실무에서의 위생교육	학교급식 실무에서의 haccp적용사례
12월	방학 전 급식기구관리, 작업습관에 의한 안전사고 분석 및 예방대책 2	개인위생관리
2월	환경위생관리 잠재된 상해요인 2	ccp공정에 따른 질문과 대답

(2) 조리실무사 산업 안전 재해 예방교육

월별	교육 주제 및 내용	분류
3월	산업안전보건법의 이해	공통
4월	산업재해발생시 대응요령 재해사례와 예방대책 동영상	공통
5월	넘어짐(전도) 트렌치, 그리스트랩, 릴호수, 선풍기	재해유형 관련기기 및 시설
6월	화상 스팀솔, 가스솔, 가스렌지, 부침기, 오븐기, 스팀보일러, 온수기	재해유형 관련기기 및 시설
7월	감김, 끼임, 감전 식기세척기, 애벌세척기, 자외선소독기, 오존살균기, 국보온카, 포충기	재해유형 관련기기 및 시설
8월	화학물질 누출접촉, 안전애니-MSDS	재해유형
9월	전단, 베임 칼·도마, 채소절단기, 다짐기, 탈피기	재해유형 관련기기 및 시설
10월	부딪힘, 떨어짐, 맞음 운반차, 배기후드, 냉·난방기, 에어커튼, 덤웨이터	재해유형 관련기기 및 시설
11월	근골격계 질환 1 취사기, 세미기, 냉장·냉동고	재해유형 관련기기 및 시설
12월	근골격계질환2 스트레칭 동영상	재해유형 관련기기 및 시설
2월	가스누출 및 화재예방, 소화기 사용법(동영상) 보온·보냉고, 전기소독고, 배식대	재해유형 관련기기 및 시설

(3) 교직원 교육

	교육내용
1	학교급식의 이해
2	-교실에서의 급식지도와 위생관리 -손의 세균 -우유급식지도
3	친환경농산물이란 ?
4	급식의 HACCP관리
5	골고루먹자! 편식지도
6	- 식중독 예방 - 비타민
7	음식물 쓰레기 줄이기
8	뇌에 좋은 식습관
9	유기농식품을 애용합시다
10	건강에 좋은 식품들

(4) 학부모 교육

	교육내용
1	식품 알레르기란?
2	머리가 좋아지는 음식
3	식품첨가물이란?
4	패스트푸드(fast food) 알고 먹어요.
5	식중독 이것만은 알고 있어요.
6	나트륨 섭취를 줄이기 위한 올바른 식습관
7	건강의 적 “활성산소” 컬러푸드로 다스려라.
8	작지만 위대한 식습관, 아침밥 먹기
9	건강식단 이야기

(5) 학생용 교육

	교육내용
1	장 건강과 변비에 좋은 식품
2	간식 속에 숨어있는 카페인 찾아내기
3	인공 감미료 바로알기
4	건강하게 식사하려면 상급계!!
5	여름철 영양관리
6	현미밥상
7	면역력 향상을 위해선 먹는 방법도 중요해요
8	가을철 건강관리는 이렇게
9	찬바람들어 맛있는 생선열전
10	겨울철 건강관리

2) HACCP 조직 및 구성현황

목적 : 학교급식의 안전성 향상을 위하여 식단작성, 구매 및 검수단계, 저장단계, 전처리단계, 조리단계, 조리후 보관단계, 배식등의 급식 공정과정에 위해요소를 분석 하고 중점적으로 관리하여 학생들에게 안전하고 위생적인 급식을 제공하고자한다.

(1) HACCP 조직

팀장 : 교장 심은행

실무책임 : 영양사 전영희

- * HACCP 업무총괄
- * HACCP 계획 수립·조정
- * HACCP 실무계획 작성
- * 조리원, 식재료, 시설·설비 등 위생 총괄
- * 위생 및 HACCP관련교육·훈련 실시
- * HACCP기록유지·보관 및 외부 감사에의 대응

시설·설비지원 : 행정실장 여대승

- * 행정적 지원
- HACCP 시설설비 협조
- * 재정적 지원
- HACCP 기구 설치 협조

HACCP 현장작업 : 책임조리사 박경숙

- * 조리시 작업총괄
- * 전체적 조리온도유지 총괄
- * HACCP 공정과정 숙지
- * 조리시 교차오염, 시간관리 총괄
- * cpp기록
- * 보존식 채취, 기록

교육홍보담당 : 영양사, 교사

- * 학생 및 교직원 대상 교육·홍보

[현 장 작 업]

조리공정1 (밥, 국)	조리공정2 (튀김, 볶음)
<ul style="list-style-type: none"> * 중심온도 확인 * 전처리 및 조리시 교차오염 및 적절한 조리방법 지향. * 각 담당 식단 및 기구의 위생적 관리 	<ul style="list-style-type: none"> * 중심온도 확인 (CCP 4, CCP 5) * 전처리 및 조리시 교차오염 및 적절한 조리방법 지향. * 각 담당 식단 및 기구의 위생적 관리
조리공정3 (조림, 무침)	공통 (전처리 및 조리용구세척)
<ul style="list-style-type: none"> * HACCP 기록(CCP 2, CCP 4) * 시간관리 * 전처리 및 조리시 교차오염 및 적절한 조리방법 지향. * 각 담당 식단 및 기구의 위생적 관리 	<ul style="list-style-type: none"> * 전처리 및 조리시 교차오염관리 * 조리시 오염관리, 소독관리 * CP 2 기록

< 조리실 HACCP 구성 인원 >

영양사	전영희
조리사	박경숙
조리원	윤정희, 김희자

(2) 조리종사원 조별 작업 일정표(HACCP공정)

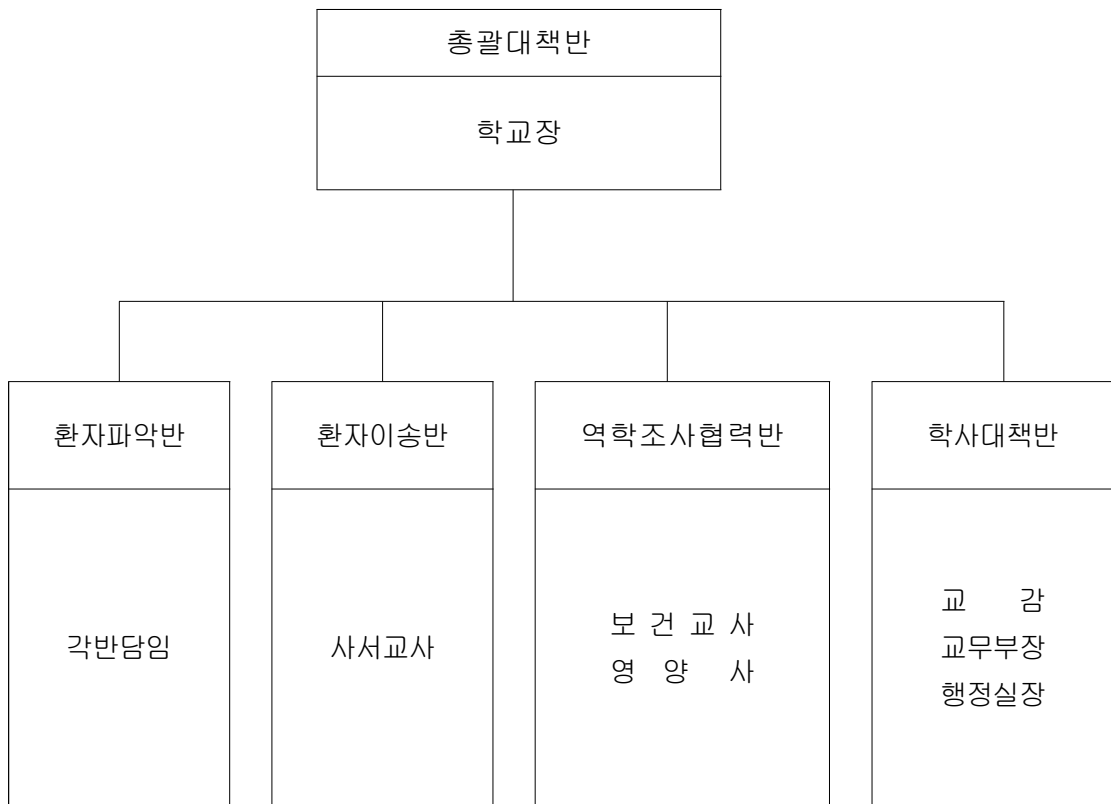
시 간	작업내용	CCP 공정관리	비 고
08:30-09:10	출 근	* 개인위생(복장 및 건강상태점검) CCP2-인전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식단의 공정관리 확인 CP1-냉장냉동고 온도확인	건강이상시 작업변경 위해요소보유한 식단배제
	검 수	CCP3- 유통기간 및 품질확인 냉장 및 냉동식품의 납품상태 확인 원재료 보존준비(전재료)	반품시 경고처분
09:10-09:20	조 회	CCP4-전처리지시 CCP4-조리방법지시	
09:20-10:00	전처리	CCP4-전처리단계 생으로 먹는 채소 세척과 소독 확인 적절한 보관온도(5℃미만, 57℃이상)	염소소독액의 농도 100PPM
10:00-10:30	작업대 세척, 소독	* 구분사용을 위한 작업대, 세정대 세척 및 소독 * 티타임	
10:30-11:40	조 리	CCP6-조리과정확인, 식품중심온도체크	식 품 중 심 온 도 1batch당 3개 이상 체크
11:40-11:50	조리완료	CCP5-작업완료 시간 확인 적절한 보관온도(5℃미만, 57℃이상)	
11:50-12:00	배식준비	* 보존식 준비 및 보관 CCP5-적절한 보관온도(5℃미만, 57℃이상) 배식도구 청결 및 위생장갑 착용 확인	보존식 1인량당기 조리된 음식 뚜껑덮어 보관
12:00-12:40	배 식	CCP5-적절한 보관온도(5℃미만, 57℃이상) 배식완료시 식품온도 확인	
12:40-13:00	배식정리	* 배식 후 뒷정리	
13:00-16:00	점심식사/ 청 소	CP2-식품접촉 표면의 세척소독(기기위생) 구역별 점검	
16:00-16:30	종 례 및 문단속	CP1-냉장 냉동고 온도 확인 * 시설설비 위생 및 안전점검 * 종례 및 퇴근준비	

3) 식중독 대책 구성반조직

(1) 목적

학교급식과 관련한 집단식중독 등 위생사고는 학생 개인의 건강과 학업에 막대한 지장을 초래하고 지역사회의 안정을 해치는 중대한 사고로 사전예방과 사고 발생 시 신속한 대처로 피해를 최소화하도록 하고 정확한 원인규명을 통하여 사후의 안전성을 확보하기 위하여 급식 비상 대책반을 구성 운영한다.

(2) 급식사고 비상 대책반 조직 및 기능



- * 총괄대책반 : 각 대책반 지휘.감독 학교운영위원회 소집 및 대책논의, 언론보도에 대응, 치료 및 보상대책, 급식재개
- * 환자파악반 : 기 발생환자 및 유증상자 추가 발생현황 파악, 유증상자 조사(일관된 환자수 조사), 학부모 홍보등
- * 환자이송반 : 환자의 수송, 입원학생 관리 등 학교,병원 등 신속한 연락체계 확립
- * 역학조사 협력반 :보건당국의 역학조사 검체 채취, 소독 등 업무협조
- * 학사대책반 :가정통신문 발송 등 학부모 협조유도 및 수업결손 대책 마련

(3) 사고발생시 단계별 조치 사항

단계별	학 교	교 육 청
1단계	<ul style="list-style-type: none"> ① 유증상자 현황 파악 <ul style="list-style-type: none"> - 반별 유증상자 조사표 배부 및 취합 (결석생과 현재 유증상자) ② 교육청 및 보건소에 신고 ③ 학교사고 대책반 가동 ④ 유증상자 상태별 (병원이송, 귀가조치 - 학부모와 연락<담임교사>) ⑤ 학교급식 중단처리(금일포함) <ul style="list-style-type: none"> - 당일 식재료 및 급식품 처리(영양사) - 반품 또는 폐기 - 관련 제장부 준비 (계약서 및 위생관련서류 등) ⑥ 역학조사에 협조(보건소) <ul style="list-style-type: none"> - 식재료, 보존식, 음용수, 환경가검물, 환자가검물 채취 협조 * 사고시 충분히 검사할 수 있는 양보존 (비조리교 포함) (예:우유 200ml × 3개, 위험요인이 있는 식재료 (원재료)100g이상, 보존식 1인분량 이상) ⑦ 일일상황보고(9시, 14시) 	<ul style="list-style-type: none"> ① 상부기관에 보고 ② 교육청 사고 대책반 가동 ③ 현장조사 <ul style="list-style-type: none"> - 학교사고 대책반 운영 현장 지휘 ④ 병원방문(자료조사반) <ul style="list-style-type: none"> - 의사 및 환자 면담 ⑤ 유관기관에 협조요청 (보건소 등) ⑥ 일일상황보고(9시30분, 14시30분)
2단계	<ul style="list-style-type: none"> ① 언론대처 <ul style="list-style-type: none"> - 학교장 중심으로 교육청 협의하여 일관된 자료 (예:환자수) 등을 제공 ② 학생, 학부모에게 식중독 사고 발생경위 통지 <ul style="list-style-type: none"> - 발생경위, 환자치료안내, 개인별도시락지참등 ③ 식중독 발병학생들의 수업결손 대책 마련 	<ul style="list-style-type: none"> ① 언론대처(도교육청 총괄) <ul style="list-style-type: none"> - 신속하고 정확한 보도자료 제공 - 10시, 15시 보도자료 제공
3단계	<ul style="list-style-type: none"> ① 식중독 발병학생 치료 및 보상 대책마련 <ul style="list-style-type: none"> - 검사기관의 검사결과 및 급식품 (재료) 납품계약 내용에 따라 치료 및 보상 대책마련 (계약서 확인) - 피해보상계약조항 → 급식공급업체 ② 식중독 원인을 제공한 급식 납품 업체 계약해지 <ul style="list-style-type: none"> - 납품된 급식품 또는 식재료 중에서 식중독균이 발견된 경우 계약해지 - 계약해지조항 참조 ③ 급식재개 정상화 방안 마련 <ul style="list-style-type: none"> - 급식업체 재선정, 조리실 소독 및 기기점검, 위생점검 ④ 사고처리 종료보고 	<ul style="list-style-type: none"> ① 검사결과 신속한 파악 (관계기관 확인) ② 사고처리 종료 보고(서식 5 참조)

4) 청소계획

(1) 청소관리 계획

시기	청 소 구 역	비 고
일별	급식기기 - 취사기, 국솥, 튀김솥, 만능조리기, 가스렌지 등 배식기구 - 식판, 수저, 컵, 찬통, 국통, 배식도구(집게, 주걱등) 등 소독기기 - 전기소독고, 자외선살균소독기 등 기 타 - 냉장·냉동고, 작업대, 세정대, 조리기구(다라이, 바구니), 도마, 칼, 전자저울, 검수대, 바구니운반카, 기타보관용기 등	
	조리실바닥, 급식실 바닥, 휴게실	
	배수구 및 트렌치, 그리스트랩	
	식품보관실 및 화장실	
	행주, 수제미, 고무장갑	
	조리실 출입구 및 쓰레기통주변, 휴게실	
주별	유리창, 방충망, 창틀	주(일)별 청소 점검표에 청소일 기입
	조리실 내부 벽 청소	
	식품보관실 대청소	
	배기후드	
	환풍기, 전기 소독고, 보일러실, 가스실	
월별	식탁 및 의자 대청소	첫째주금요일
	천장 및 조명, 소모품창고대청소	둘째주금요일
	조리실 및 식당 외벽청소	셋째주금요일
연간	개학 및 방학 대비 대청소	년 4회 (2,7,8,12월)
	외부업체 대청소(후드, 천장, 유리창 등)	년 2회 (방학중)
	위생관련 시설, 설비, 기기 점검 및 보수	년 2회 (방학중)

(2) 청소방법

소독제는 용도에 맞는 “기구등의 살균소독제”를 용법, 용량에 맞게 사용한다.

주 기	구 분	청 소 도 구	세 척 소 독 약 품	청 소 방 법
일	취사기 국솥 튀김솥 등	수세미 철수세미 행주	중성세척제	<ol style="list-style-type: none"> ① 취사기의 밥통 및 국솥 등은 내부를 물에 불려낸 후 찌꺼기를 흐르는 먹는 물로 씻어낸다. ② 세척제를 수세미에 묻혀 잘 씻는다. 특히 손잡이, 핸들, 가스개폐 손잡이에 음식찌꺼기가 남지 않도록 깨끗이 세척한다. ③ 먹는 물로 세척제를 깨끗이 씻어낸다. ④ 스팀취사기 속 배관 부분은 솔이나 수제미로 문질러 세척한다. ⑤ 건조시킨다.
	가스기기류 (가스 그릴등)	수세미 철수세미 행주	중성세척제	<ol style="list-style-type: none"> ① 가스밸브를 모두 잠근다. ② 상판이나 외장은 사용할 때 마다 세척한다.(물이 들어가지 않도록 주의) ③ 버너 밑에 있는 물 받침대, 용기 받침대 등 분리가 가능한 것은 전부 분리하여 세척제를 사용하여 세척한다. ④ 세척제를 행군 후 건조시킨다.(기름을 발라 녹이 슬지 않도록 함) ⑤ 가스 호스, 콕, 가스 개폐 손잡이 등에는 세척제를 분무하여 지시된 시간만큼 방치해 둔 다음 뜨거운 물을 천에 적셔 닦아낸다. ⑥ 버너는 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하여 가볍게 닦는다. (먼지, 물이 들어가지 않도록 유의)
	자외선 소독고	수세미 행주	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 세척 전 전원을 차단한다. ② 선반을 분리한 후 스폰지에 세척제를 묻혀 소독고 내벽, 문, 선반을 닦고 먹는 물로 씻어낸다. ③ 기계부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지한다. ④ 염소로 소독한 후 깨끗한 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.
	냉장· 냉동고 · 전기 소독고	수세미 행주	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 전원을 차단한다. ② 냉장고의 내용물을 다른 냉장고로 옮긴 후 성에를 제거한다. (식기소독보관고는 식기를 옮기 전 비어있을 때 세척한다.) ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세척제를 묻혀 냉장고 내벽, 문, 선반을 닦고 먹는 물로 씻어낸다. ④ 기계부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지한다. ⑤ 염소로 소독한 후 깨끗한 행주로 닦아낸다. ⑥ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.
별	분쇄기 · 다믹서	수세미 행주	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 세척 전 전원 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. (분리한 부속품은 바닥에 놓지 않는다.) ③ 본체(기계부분) <ul style="list-style-type: none"> • 세척제가 묻은 행주(기구세척용)로 오염된 것을 닦아 낸다. • 깨끗한 행주를 먹는 물에 적셔 세척제를 제거한다. • 염소로 소독한 후 깨끗한 행주를 먹는 물에 적셔 소독제를 제거한다. ④ 칼날 등 부속품 <ul style="list-style-type: none"> • 남은 음식물찌꺼기를 제거한 후 먹는 물로 씻는다. • 전용 솔 또는 수세미에 세척제를 적셔 문지르고 먹는 물로 세척제를 씻는다. • 염소로 소독 후 깨끗한 물로 씻어낸다. • 건조시킨다.(소독고 보관)

주기	구분	청소 도구	세척 소독약품	청 소 방 법
일 별	반찬통, 밥판 및 소규모 기구류 (집게, 수저, 국자, 등)	수세미	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 용기를 종류별로 나누어 남아있는 음식찌꺼기를 제거한다. ② 세척제로 세척한 후 먹는 물(흐르는 물)로 씻어낸다. ③ 수저, 컵 - 열탕에서 30초 이상 소독 후 전기소독기로 소독 건조한다. ④ 반찬통, 밥판, 소규모 기구류 - 염소로 소독 후 깨끗한 물로 씻어낸다. 자연건조 한다.(소규모 기구류는 자외선소독고 건조보관) ⑤ 소독한 후 지정된 청결한 장소에 보관한다.
	조리대 (검수대,작업 대, 싱크대) 및 세미기, 무침기	수세미 행주	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 주변을 정리한 후 먹는 물로 씻는다. ② 수세미에 세척제를 묻혀 상단, 옆 부분, 받침대를 포함한 아래 부분을 골고루 문지른다. ③ 작업찬장의 경우 구석, 모서리 부분까지 깨끗이 씻어낸다. ④ 먹는 물로 잔류 세척제를 닦아낸다. ⑤ 염소 소독액으로 소독, 헹굼 후 건조한다. ⑥ 물 빠짐이 안 되는 경우(찬장 등)는 청결한 행주를 사용하여 물기를 닦아낸다.
	손세정대 세정대	수세미 쓰레기 통	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 세면대의 배수구에서 찌꺼기를 제거한다. ② 세면대, 세정대의 수도꼭지를 포함한 모든 표면에 중성세척제를 뿌려 수세미로 가볍게 닦는다. ③ 깨끗한 물을 모든 표면에 뿌려 세척액을 제거한다. ④ 염소 소독액을 뿌린다. ⑤ 물로 헹군 후 건조시킨다.
	도마 · 칼	수세미	중성세척제 소독액	<p>- 도마</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 먹는 물로 깨끗이 씻은 후 수세미에 세척제를 묻혀 잘 씻는다. ② 먹는 물로 세척제를 씻어낸다. ③ 염소 소독액으로 소독, 헹굼 후 자외선 소독고에서 건조한다. <p>- 칼</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 먹는 물로 깨끗이 씻은 후 수세미에 세척제를 묻혀 잘 씻는다. ② 먹는 물로 세척제를 씻어낸다. ③ 염소 소독액으로 소독, 헹굼 후 자외선 소독고에서 건조한다.
	운반카 양념카 다단식선반등	수세미 물호스	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 음식물 찌꺼기를 호스의 분사력을 이용하여 씻어낸다. ② 수세미에 세척제를 묻혀 문질러 씻는다. ③ 먹는 물로 깨끗이 헹군다. ④ 염소 소독액을 뿌린다. ⑤ 먹는 물로 헹군 후 건조시킨다.
	조리실 바닥	수세미 대걸래 자루각 솔쓰레 기통빗 자루 등	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 청소를 시작하기 전에 청소될 부분을 정돈한다. ② 빗자루로 바닥의 쓰레기를 제거하여 쓰레기통에 넣는다. ③ 중성세제를 뿌린 뒤 대걸래나 자루 각 솔로 바닥의 구석구석을 문지른다. (주의 : 바닥의 모서리가 더러운 정도에 따라, 자루 각솔 대신 수세미를 사용할 수도 있다.) ④ 바닥에 호스로 물을 끼얹어 세척액을 제거한다. ⑤ 염소 소독액을 뿌린다. ⑥ 물로 바닥을 헹군 후 건조시킨다.
	식품 보관실	수세미 대걸래 행주	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 식품용기 및 보관대를 깨끗한 행주로 이물질 및 오염물을 제거한다. ② 염소 소독액으로 소독한 후 소독된 행주로 여러번 닦아낸다. ③ 보관실 바닥은 빗자루로 바닥의 쓰레기를 제거하고 중성세척제를 뿌린 뒤 대걸래로 바닥의 구석구석을 문지른다. ④ 대걸래로 세척액을 제거 한 후 염소 소독액으로 소독한다.
	식당, 휴게실	비, 쓰레받 이마대 걸래 행주	중성세척제 소독액	<ol style="list-style-type: none"> ① 식당 바닥을 빗질한 후 염소소독액으로 소독 후 막대 걸래로 여러번 닦아낸다. ② 식탁은 행주로 음식물을 제거하고 알코올(70%)로 닦아낸다. (오전 배식 직전, 오후 식탁 청소 시)

주 기	구 분	청 소 도 구	세 척 소 독 약 품	청 소 방 법
별	배수구 및 트렌치 그리스트랩	수세미 물호스 솔	중성세척제 소독액	<ul style="list-style-type: none"> - 배수구 덮개 ① 배수구 덮개를 떼어내어 배수구내의 찌꺼기를 제거한다. ② 배수구 덮개에 세척액을 뿌린 후 2-3분간 그대로 둔다. ③ 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 염소 소독액을 뿌린다. ⑤ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. - 배수구(트렌치, 그리스트랩) ① 찌꺼기를 쓰레기통에 버린다. ② 세척액을 전체 하수도에 가한 후 2-3분간 그대로 둔다. ③ 수세미로 닦고, 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 염소 소독액을 뿌린다. ⑤ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.
	화장실	솔 수세미	중성세척제 소독액	<ul style="list-style-type: none"> ① 변기 및 바닥의 이물질을 제거한 후 세제를 뿌린다. ② 세척제를 뿌려 솔이나 수세미로 닦고 깨끗한 물로 세척액을 제거한다. ③ 염소 소독액을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. (세면대 주변 청결을 유지한다. 종이 타올 교체 및 환기시킨다.)
	행주, 수세미		중성세척제	<ul style="list-style-type: none"> ① 사용한 행주를 흐르는 물에 충분히 씻는다. ② 세척제로 세탁하여 흐르는 먹는 물로 세척제를 씻어낸다. ③ 열탕소독 한다. ④ 청결한 장소에서 건조 후 전용 보관고에 용도별로 수납한다.
	고무장갑	솔	중성세척제 소독액	<ul style="list-style-type: none"> ① 흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질을 제거한다. ② 세척제를 묻혀 팔목 부분까지 안과 밖을 닦는다. ③ 손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용 솔을 사용하여 깨끗이 씻는다. ④ 먹는 물로 깨끗이 행군 후 염소 소독액으로 소독한다. ⑤ 먹는 물로 깨끗이 행군 후 장갑 소독고나 청결한 장소에서 건조 후 전용 보관고에 용도별로 수납한다.

주기	구분	청소 도구	세척 소독약품	청 소 방 법
주 별	유리창 방충망 창틀	청소용 수건, 수세미	중성세척제	① 희석된 세척액을 적신 수세미로 닦는다. ② 깨끗한 물을 적신 청소용 수건으로 닦은 후 그대로 건조시킨다. ③ 여분의 물기를 제거하고 싶으면 마른 청소용 수건을 사용한다.
	조리실 내부벽청소	솔 수세미	중성세척제	① 희석된 세척액을 적신 청소용 수건으로 문지른다. ② 남겨진 얼룩들을 수세미로 닦아 제거한다. ③ 깨끗한 물을 적신 청소용 수건으로 닦은 후 그대로 건조시킨다. * 세척작업을 하기 전에는 항상 전기함이 꺼져있는 상태로 닫혀 있는지를 확인해야 한다.
	식품보관실 대청소	수세미 행주 비 대걸레	중성세척제 소독액	① 쌀이 입고 되기 전에 바닥을 대청소한다. ② 식품용기를 안전한 곳에 보관(60cm이상)한다. ③ 선반을 세척제를 묻힌 수세미로 닦고 깨끗한 물로 세척액을 제거한다. ④ 염소 소독액(으로 소독, 행균 후 건조시킨다. ⑤ 보관실 바닥은 빗자루로 바닥의 쓰레기를 제거하고 중성세척제를 뿌린 뒤 대걸레로 바닥의 구석구석을 문지른다. ⑥ 대걸레로 세척액을 제거 한 후 염소 소독액으로 소독한다. ⑦ 물기가 없도록 건조 후 식품용기를 옮겨 놓는다.
	배기후드	수세미 행주	중성세척제	① 청소를 하기 전 후드 아래쪽 조리기구들을 비닐로 덮어둔다. ② 표면에 세척제를 분무한 후 약 5분가량 그대로 둔다. ③ 물에 적신 청소용 행주로 세척제를 닦아낸다. ④ 세척액을 적신 수세미로 잘 지워지지 않는 얼룩들을 제거한다. ⑤ 세척액을 행군 후 깨끗한 마른 청소용 행주로 건조시킨다.
	환풍기 유지 거름망	솔	중성세척제	① 유지거름망, 환풍기를 떼어낸다. ② 약품 및 중성세제를 이용해 찌든 때를 제거한다. ③ 건조 후 염소 소독액으로 소독, 세척한다. ④ 건조 후 제자리에 끼워 놓는다.
	보일러실 및 가스실	솔		① 바닥의 먼지 및 거미줄을 제거한다.
월 별	식탁 및 의자	행주	중성세척제 소독액	① 중성세제로 이물질을 제거한 후 깨끗이 닦아낸다. ② 염소 소독액으로 소독 후 깨끗이 닦아낸다.
	천장 조명	행주	중성세척제 소독액	- 천장 ① 희석된 세척액을 적신 청소용 수건으로 문지른다. ② 남겨진 얼룩들을 수세미로 가볍게 닦아 제거한다. ③ 깨끗한 물을 적신 청소용 수건으로 닦은 후 그대로 건조시킨다. - 조명 ① 전원을 끈다. ② 형광등 보호막을 뜯어내서 중성세제로 닦는다. (행주사용) ③ 물기를 제거한 뒤 알코올 소독한다. 소독 후 자연 건조시킨다.
	소모품 창고 대청소	비 쓰레받이 대걸레 행주	중성세척제 소독액	① 소모품 창고 바닥의 이물질을 제거하고, 대걸레로 닦는다. ② 대걸레에 염소 소독액을 묻혀 소독하고, 깨끗한 대걸레로 닦아 물기를 제거한다. ② 보관함을 중성세제로 세척한 후 건조시킨다. ③ 보관대를 행주로 닦아내고 염소 소독액으로 소독한 후 깨끗한 행주로 닦아낸다.

(3) 주(일)별 청소 점검표

항 목		월	화	수	목	금	지적사항	조치사항
일 별	취사기							
	국솥							
	조림솥·튀김솥							
	식판(애벌)							
	식판							
	검수대·작업대							
	분쇄기							
	세정대							
	무침기, 소독조							
	야채절단기							
	도마·칼, 오프너							
	바트 및 소쿠리							
	밥판							
	세미기							
	온도계 및 점화기							
	수저, 컵 세척 소독							
	냉장고							
	장화, 장갑소독기							
	가스렌지·							
	만능조리기, 부침기							
	식품보관실							
	배식기기 및 배식대							
	식당바닥, 식탁, 의자							
	갱의실 및 영양사실							
벽 및 바닥								
배수구·트랜치 음식찌꺼기걸름망								
화장실·전용수세시설								
주 별	유리창, 방충망, 창틀							
	급식실내부벽청소							
	식품보관실대청소							
	배기후드·덕트							
	작업선반대청소							
	환풍기, 전기소독고, 보일러실, 가스실							
청소시 유의사항	- 전열기구의 코드를 뽑거나 차단기를 내려 감전 사고에 유의한다. - 음식물이 청소오물에 오염되지 않도록 보관 후 청소한다.							

(4) 개 학 대 비 청 소 · 소 독 작 업 표

작업 순서	구분	작업 내 용	담 당 자	
1	식품창고 소모품창고	- 보관선반을 뒤집어 닦고, 식품과 물품 정리 - 벽면, 바닥 세척 - 쌀받침대 뒤집어 닦고 건조·소독 - 환풍기 먼지 및 찌든때 제거 - 실별 보관재료 유통기한 확인 : 기한경과 재료 발견 시 영양(교)사에게 보고 후 폐기조치		
2	바닥·벽면·기둥, 천정	- 모서리 찌든때 세정, 기둥 세정(각실과 식당까지) - 천정 환기구 찌든때, 환풍기 찌든때 제거		
3	급·배기후드	- 내·외부 세정, 마른 행주로 닦기(열룩방지) - 후드 윗면 세척		
4	급식기구	소독고	- 선반 꺼내서 세정 - 앞·옆·윗면, 틈새 세정 ※ 주의 : 전기 부품이 노출되어 있는 모든 기기류의 윗면 청소 시 전원을 내리고 모터 등 주의해서 청소	
		냉동·냉장고	- 내부 물건정리, 성에 제거, 내·외부 및 윗면 세정	
		가스솔·취사기	- 내부, 옆면, 밑면, 손잡이, 밸브, 가스관 청소	
		부침기·가스렌지	- 옆, 위, 선반아래 찌든때 제거 ※ 주의 : 가스렌지 화구 물 유입방지	
		냉·온풍기	- 송풍구 세척, 윗면, 가스배관 닦기	
	자외선 소독고	- 보관기구류 세척 후 소독 - 내·외부, 뒷면 세정 - 자외선등 물걸레로 먼지제거 ※주의 : 전기 스위치 off		
5	급식기구 및 식기류	전체	국통, 수저, 배식도구, 밥판, 밥판뚜껑, 소쿠리, 채반, 다라이, 자외선소독고 보관 물건, 주전자 등 급식실내 모든 스텐, 비스텐레스 제품 - 열탕 및 염소소독 실시	
		선반 및 작업대	선반, 이동식작업대, 무침기, 고정작업대 - 세척 후 소독 - 뒤집어서 밑면 닦기	
		세정대	세정대, 담금세정대, 손세정대 닦기 - 밑면에 찌든때까지 제거	

작업 순서	구분	작업 내 용	담 당 자	
	배식차	- 수도라인 닦기		
		- 틈새음식물찌꺼기 제거(칫솔사용) - 뒤집어서 밀면 찌든때 제거 - 손잡이 찌든때 제거 후 어느 정도 물기제거		
	기타류	배전판 내부, 각종 스위치류, 가스밸브, 수도꼭지, 출입문 손잡이, 콘센트박스, 전기선 - 닦고 소독하기		
	저울받침대, 저울	- 세정(물들여가지 않게 주의)		
	운반카류	소쿠리 운반카, 옐카, 이동운반카 - 뒤집어 닦기		
	배관류	가스관, 수도관, 스팀관 - 중성세제로 세척, 가스 연결관 세척 시 주의		
	식판 및 식기류	- 윤내기		
6	기타	출입문	전처리실, 조리실, 세척실, 보일러실, 영양사실, 휴게실, 창고안밖, 바깥쪽유리문, 식당출입문 - 모두 중성세제로 세척 후 마른걸레로 얼룩제거	
		창문	- 창문, 창문틀, 방충문 닦기	
		덤웨이터	- 바닥, 문, 입구, 각종 출입문 내·외부 닦기	
		선풍기	- 분리해서 닦기	
		바닥	- 배수로, 트랩내부, 배수뚜껑, 그리스트랩 내부 등 세척	
		시계	- 각실 시계 때내어 먼지 닦기	
		신발관련	신발장, 장화건조기, 소독발판, 슬리퍼 - 세척 및 건조	
7	식당	- 식탁 윗·밑면, 의자, 세척 후 소독 - 바닥, 벽면, 천정 등 닦기 - 배식대, 퇴식대 집기류 세척 후 소독 - 보온고, 보냉고 내·외부 윗면 청소		

작업 순서	구분	작업 내용	담당자
		<ul style="list-style-type: none"> - 정수기, 학생 손세정대 세척 - 각종 액자 닦기 	
8	급식관리실	<ul style="list-style-type: none"> - 창문, 창틀 닦기 - 보관캐비닛 정리정돈 - 보존식냉장고는 트리오로 세정 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기 	
9	휴게실 샤워실 화장실	<ul style="list-style-type: none"> - 위생복 보관장 등 가구 내·외부 닦은 후 물건 정리정돈 - 바닥, 벽면, 창문, 창문틀 청소 - 화장실 찌든때 세정, 물품 정리정돈 후 염소소독 - 냉장고 내·외부 청소 후 소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기 	
10	보일러실	<ul style="list-style-type: none"> - 보일러본체, 배관 세척 (물 뿌리지 말고 닦을 것) - 창문, 창문틀, 문, 방충문 닦기 - 바닥 문질러 닦기, 벽면 닦기 - 청소도구, 세탁기 용품 및 기타 정리정돈 	
11	복도	<ul style="list-style-type: none"> - 급식실앞 액자 닦기, 창문, 창문틀, 바닥 청소 	
12	급식실 외부	<ul style="list-style-type: none"> - 출입문, 출입문계단, 바닥 물청소 ※ 주의 : 영하(빙판길)의 날씨에는 물청소 지양 - 잔반통 세척 	
13	마무리	<ul style="list-style-type: none"> - 위생복, 모자, 행주, 장갑, 이불 세탁, 장화세척 후 소독 보관 - 고무장갑, 수세미 세척 후 소독 - 식품 내부온도계 소독 후 보관용기에 보관 - 세정대 걸름망 세정 후 소독 - 재활용 및 쓰레기 버리기 	

5) 각종정기검사 및 계획

종류	내 용		
	시기	업체	방법
급식소독	매일	급식기구, 도마, 행주, 식기류	열탕소독 및 소독제 사용
	2019년 3월	전문 방역업체의뢰	식당 및 조리실 주변 일체
	2019년 5월	전문 방역업체의뢰	식당 및 조리실 주변 일체
	2019년 6월	전문 방역업체의뢰	식당 및 조리실 주변 일체
	2019년 8월	전문 방역업체의뢰	식당 및 조리실 주변 일체
	2019년 10월	전문 방역업체의뢰	식당 및 조리실 주변 일체
	2020년 1월	전문 방역업체의뢰	식당 및 조리실 주변 일체
도마, 행주, 손등세균검사	년 1회 이상		
가스 정기검사	년 1회 이상(2019년 2월 시행)		
쇠고기 DNA검사	년 1회정도(시청, 교육청 등 의뢰시 적극 협조)		
수산물방사능검사	년 1회정도(시청, 교육청 등 의뢰시 적극 협조)		
농약검출검사	년 1회정도(시청, 교육청 등 의뢰시 적극 협조)		