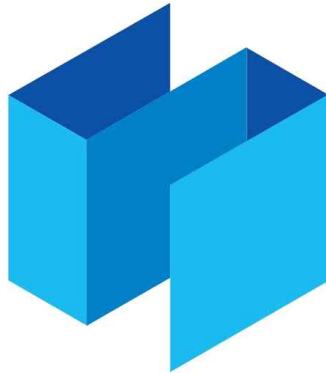




2019학년도 학교급식운영계획서



충남삼성고등학교

- 목 차 -

I. 개요

1. 목적
2. 기본방침

II. 학교현황

1. 일반사항(연혁,학급수,학생수,교직원현황 등)
2. 지역실태

III. 급식현황

1. 급식실시일
2. 집단급식소 신고번호
3. 급식인원
4. 운영 및 배식형태
5. 학교급식관계자 현황
6. 급식시설 및 급식기구 현황
7. 학교급식소위원회 및 학교급식 모니터링 구성·운영 현황

IV. 일반운영계획

1. 학교급식 운영계획 및 예산
2. 구체적 영양기준
3. 식재료 원산지,품질등급,기타 구체적인 품질기준 및 완제품 사용
4. 식재료 납품업체
5. 급식시설·설비 및 안전관리
6. 급식비 지원대상자 선정 및 그에 따른 급식비 충당 방안
7. 학교우유급식
8. 급식 설문조사 계획
9. 조리원 근무 및 작업관리
10. 학교급식 위생관리

V. 영양·식생활 교육 및 연수

1. 음식물쓰레기 줄이기 대책
2. 아침밥 먹기 지도·교육 실시
3. 나트륨 및 당류 저감화 운영계획
4. 알레르기 유발식품 정보공지 의무화
5. 식품안전 및 영양·식생활교육
6. 학교급식 영양상담 운영
7. 영양 및 식생활 개선 지도
8. 학교급식관계자 및 납품업체 위생·안전보건 교육

VI. 기타사항

1. “학부모 급식공개일 날” 학교급식 홍보 강화
2. 친환경급식의 날
3. 비상시 학교급식 운영관리
4. 급식비 징수 및 환불규정



I. 개요

1. 목적

- 가. 성장기 학생의 발육에 필요한 영양식을 합리적으로 공급함으로써 심신의 조화로운 발달을 도모한다.
- 나. 교육의 일환으로 운영하며 편식의 교정, 올바른 식습관 형성 등 식생활 개선에 기여한다.
(청소년기에 일어날 수 있는 영양 문제인 편식과 식욕부진, 결식, 비만, 영양부족, 체중 부족, 충치 등을 예방하는 교육이 필요하다.)
- 다. HACCP시스템 적용과 위생 표준작업 절차로 안전한 급식체계 구축한다.

2. 기본방침

- 가. 급식은 학교교육의 일환으로 학습활동의 연장으로 운영한다.
- 나. 급식대상은 재학생, 교직원을 대상으로 실시하며 직영급식으로 운영한다.
- 다. 급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 급식관리에 있어서는 위생과 안전에 철저를 기하여야 한다.(학교급식법 제 6조 제 2항)
- 라. 급식품은 학교 조리실에서 조리하여 식당에서 배식함을 원칙으로 한다.
(조리실에서 조리가 불가능한 경우와 조리하기가 부적당한 식품: 학교운영위원회의 심의완료)
- 마. 완제품으로 제공하는 경우는 학생의 영양과 건강관리, 식품위생관리에 적합한 식품을 선정한다.
- 바. 영양 및 관리기준은 학교급식법시행령 제3조 1항의 규정에 의거 실정에 맞게 실시한다.
- 사. 학교 수익자 부담 급식비는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 결정한다.
- 아. 영양교육은 식단표, 홈페이지 등 다양한 경로를 통하여 실시한다.
- 자. 음식물쓰레기 줄이기 대책으로 식사시간 지도하여 자원낭비 및 환경오염 방지에 노력한다.
- 차. HACCP시스템을 도입하여 학교급식 위생관리에 철저를 기한다.



II. 학교현황

1. 일반사항

가. 소재지

: 충남 아산시 탕정면 삼성로 77

나. 연혁

구 분	내 용	비 고
2014. 3. 1	1회 입학식	
2015. 3. 1	2회 입학식	
2016. 3. 1	3회 입학식	
2017. 2. 9	1회 졸업식	
2017. 3. 1	4회 입학식	
2019. 2. 1	3회 졸업식	
2019. 3. 1	6회 입학식	

다. 학생 현황

구 분	학 급	남	여	계
1학년	12	157	181	338
2학년	12	154	211	365
3학년	12	153	185	338
계	36	464	577	1,041

라. 교직원 현황

	교원			행정·급식		총계
	교 장	교 감	교 사	행정실	급식실	
인 원	1	1	106	8	5	121

마. 외주인력 현황

	전문사											총계
	조리원	교육 지원팀	사 감	행정 실무사	사 서	보 건	상 담	사회 복지사	시 설	미 화	보 안	
인 원	22	5	14	10	2	2	2	1	6	14	4	82

2. 지역실태 (학생식습관 및 소비 형태)

가. 맞벌이부부 및 편부모,결손가정 증가 추세

나. 기숙사생이 많고 학교주변 매점 및 식당이 없어 급식에 의존

다. 가족과 함께 식사하는 시간이 많지 않아 학교에서 올바른 식생활 교육이 필요

Ⅲ. 급식현황

1. 급식 실시일 : 2014.3.1.
2. 집단급식소신고번호 : 2014-0461110
3. 급식인원 : 학생 및 교직원 (월별 신청자에 따라 인원변경)
4. 운영 및 배식형태 : 직영급식 및 식당배식
5. 학교급식관계자 현황

구 분	영양사	조리사	조리원	계
인 원	3	2	22	27

6. 급식시설

(단위: m²)

구분		면 적	구 분	면 적	계
2층식당	전처리실	69.96	조리실	135.2	945.91
	세척실	38.36	영양사실	10.89	
	식품창고	21.87	워킹인냉장고	26.07	
	2층 식당	643.56			
3층식당	조리실	53.28	식당	259.76	330.32
	세척실	9.47	조리사실	7.81	
지하1층	여휴게실	37.84	여화장실	7.36	168.41
	남휴게실	30.23	남화장실	7.36	
	기물창고	34.41	잔반창고	34.41	
	위생실	16.8			

7. 급식기구 현황 : 재물조사 자료참조

8. 학교급식소위원회 및 모니터링 구성·운영 현황

가. 학교급식소위원회 구성

1) 운영목적

- ① 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요사항 심의
- ② 학부모의 급식참여 및 감시활동이 합리적이고, 효율적으로 이루어질수 있도록 학교급식소위원회를 구성하고 운영

2) 학교급식소위원회 구성

- ① 학교운영위원회 위원 중 학교급식에 관심이 있는 자
- ② 학부모 중 학교급식에 관심이 있고 참여 가능한 자와 학교대표 등
- ③ 전체 구성의 1/2이상이 학부모로 구성되도록 조직



3) 활동내용

- ① 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 주요사항을 심의함에 있어 실무전문위원회 역할
- ② 식재료 업체 방문 및 점검, 식재료 검수, 조리과정, 배식 등 모니터링
- ③ 학교급식 운영방법 개선에 관한 활동
- ④ 급식비 책정, 급식 예.결산에 대하여 실무 검토
- ⑤ 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항

나. 학교급식모니터링 운영방안

1) 목 적

- ① 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대
- ② 학교급식의 위생관리 수준 향상
- ③ 학부모에 대한 학교급식의 이해와 역할 홍보

2) 운영 개요

- ① 운영기간 : 2019년 4월 ~ 2020년 3월
- ② 운영내용

구분	활동내용	활동시간	횟수	인원	비고
A조	식재료 검수 모니터링	7:20 ~ 8:20	월2회	20명	1,3주 목요일
B조	조리, 배식 모니터링	11:00~13:00	월2회	30명	2,4주 목요일

※ 지원현황에 따라 인원은 탄력적으로 증감하여 운영

IV. 일반운영계획

1. 학교급식 운영계획 및 예산

가. 급식대상 : 학생 및 교직원

나. 급식횟수 : 1일 3식제공(조·중·석)

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	20.1월	20.2월	계
조식	31	30	25	22	22	23	24	28	27	23	16	18	289
중식	31	30	24	22	22	23	24	28	27	22	15	18	286
석식	31	30	24	20	21	22	23	27	26	22	15	17	278
주요 학사 일정	입학식 개학 학력평가	벚꽃제 세족식 1회고사	MSMP수료식 모교방문 진로탐색	학력평가 입학설명회 무도대회	학력평가 2회고사 방학식	입학 개교기념일	학력평가 입학설명회	학력평가 1회고사 학술제	수능 2회고사(3) 입학설명회 큰사콘서트	2회고사 방학	VIC	VIC 졸업식 MSMP	

다. 급식시간

구 분	평 일 ('18, '19학년도 동일)	주 말	
		'18학년도	'19학년도
조 식	07:30 ~ 08:30	07:30 ~ 08:30	08:00 ~ 08:50
중 식	11:40 ~ 12:30 12:30 ~ 13:20	11:50 ~ 13:00	12:20 ~ 13:10
석 식	18:10 ~ 19:10	16:50 ~ 18:00	17:30 ~ 18:20

라. 급식비 책정 : 학교운영위원회의 자문(심의)을 거쳐 결정

- 학생 급식비 (*주말,공휴일,방학 급식비 : 4,800원 적용) (단위 :원)

구 분	식품비	인건비	운영비	계	비고
조식	3,120	1,580	100	4,800	
중식	0	1,400	100	1,500	학기중190일
석식	3,120	1,580	100	4,800	

- 무상급식비(중식) 지원 현황

대 상	지원일수	식품비 지원(지자체)	비고
학 생	190일 / 학기중	4,200원 / 중식(1일1식)	

* 교직원 급식비(조·중·석) : 4,800원

바. 조리종사자 근무 및 작업공정관리

- 구성원 업무분장표 : 별도 계획수립

2. 구체적 영양기준

가. 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

나. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

- 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 학교급식영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급 계획 하며, 탄력적 운영이지만 최소한 평균필요량 이상 유지한다.

다. 학교급식법령을 준수 : 학교급식법 시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준 등) 2007.1.20 개정

* 평균필요량 및 권장섭취량(본교 배식형태를 반영하여 본교기준량 정함)



영양 구분	열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)		비타민C (mg)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		칼슘 (mg)		철분 (mg)	
			평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장	평균	권장
고등학교(남)	900	20	200	284	28.4	36.7	0.37	0.47	0.5	0.6	267	334	4	5.4
고등학교(여)	667	15	167	234	25	33.4	0.27	0.34	0.34	0.4	250	300	4	5.4
성 인(남)	800	18.4	174	250	25	33.4	0.34	0.4	0.44	0.5	194	234	2.7	3.4
성 인(여)	634	15	150	217	25	33.4	0.3	0.37	0.34	0.4	194	234	3.7	4.7
인원비율평균	765.82	17.2	179.53	253.84	26.36	34.72	0.32	0.39	0.41	0.48	249.97	305.53	3.89	5.24
본교기준량	850	17.2	179.53	253.84	26.36	34.72	0.32	0.39	0.41	0.48	249.97	305.53	3.89	5.24

3. 식재료 원산지, 품질등급, 기타 구체적인 품질기준 및 완제품 사용

가. 식재료 품질기준

- 급식에 사용되는 식재료는 주로 국내산을 사용하며, 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품 대체하여 사용할 수 있도록 한다.

국내산 식재료

품목	내용	특이사항
농산물류	야채 과일 및 잡곡	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 자격 및 공통기준을 충족시킬 수 있는 자 ○ 농산물류는 신선한 제품을 구입할 것 ○ 포장상태가 양호하고, 원산지 표기를 할 것 ○ 「농산물품질관리법 제4조에 따른 “표준규격품” 중 농산물표준규격 “상” 등급 이상인 농산물을 납품하고 다만, 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치가 상” 이상에 해당되는 것을 납품할 수 있는 자 ○ 전처리 농산물 납품시 다음 사항이 표시하여 납품할 수 있는 자 <ul style="list-style-type: none"> 가. 제품명(내용물의 명칭 또는 품목) 나. 업소명(생산자 또는 생산자단체명) 다. 제조연월일(전처리작업일 및 포장일) 라. 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도) 마. 내용량 바. 보관 및 취급방법 ○ 전처리 작업장, 식품이 보관할 수 있는 창고(냉장창고 포함), 위생적인 시설을 갖추고 있을 것 ○ 잡곡류는 포장에 도정일자 및 원산지 표기 할 것 ○ 쌀 및 잡곡류는 수확년도 1년 이내의 제품을 공급할 것 ○ 식품제조, 가공업, 식품판매업 등의 허가 및 신고업체
수산물류	수산물 건어물 류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 자격 및 공통기준을 충족시킬 수 있는 자 ○ 수산물품질관리법 제19조 및 동법 시행령 제26조에 의거 수산물가공공장 등록 및 영업신고를 필한 자, 또는 그와 판매계약을 필한 자 (식품제조, 가공업, 식품소분업, 식품판매업 등의 허가 및 신고업체) ○ 수산물 처리를 위한 위생적 시설을 갖춘 작업장을 구비할 것 ○ 국내HACCP지정업체 일것 ○ 포장상태가 양호하고 수산물품질관리법 제10조 및 대외무역법 제23조에 따른 원산지 표시가 된 수산물을 납품할 수 있는 자 ○ 전처리수산물을 사용할 경우 농산물과 동일한 표시사항 적용하여 납품할 수 있는 자 ○ 수산물품질관리법 제44조 및 동법시행규칙 제70조에 의거 정기적인 품질검정 실시하는 자
축산물류	쇠고기 돈육 계육	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 자격 및 공통기준을 충족시킬 수 있는 자 ○ 축산물가공처리법 제22조, 제24조 및 동법시행규칙 제35조에 의거 영업허가 및 신고를 필한 자 (축산물가공업 허가 및 축산물 판매·운반업 신고 등) ○ 국내HACCP지정업체일 ○ 냉장·냉동·숙성실을 보유하고 있을 것 ○ 부위별(용도별) 납품이 가능할 것 ○ 소 고 기 : 「축산법」제28조에 따른 등급판정결과 2등급이상인 한우 ○ 돼지고기 : 「축산법」제28조에 따른 등급판정결과 2등급이상인 것 ○ 닭 고 기 : 「축산법」제28조에 따른 등급판정결과 1등급 및 국내산 ○ 쇠고기이력추적시스템 실시



품 목	내 용	특 이 사 항
공 산 품 류	냉동냉장 공산품 및 유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 자격 및 공통기준을 충족시킬 수 있는 자 ○ 위생적인 시설을 갖춘 작업장(창고)을 구비할 것 ○ 창고가 지상에 위치하며, 온습도가 적정할 것 ○ 우유류 판매업 신고를 필한 업체일 것 ○ 식품판매업 신고업체
김 치 류	김치	<ul style="list-style-type: none"> ○ 납품업체 자격 및 공통기준을 충족시킬 수 있는 자 ○ 제조허가증 보유 및 식품판매업 신고업체 ○ 식재료를 우리 농산물로 이용하여 제조, 납품가능 업체 ○ 원재료의 원산지 표시가 확실한 식품을 사용 할 것(예,고춧가루) ○ 별도의 전처리 작업장을 갖추고 있으며 청소, 소독, 수세시설이 깨끗하게 설비되어 있을 것 ○ 모든 김치류 및 절임류의 제조, 납품이 가능한 업체 ○ 국내HACCP지정업체 일것 ○ 사용용수의 적합성 여부를 확인할 수 있을 것 - 상수도 사용업체 : 상하수도요금 납입영수증 사본 확인
기타	성장기 학생에 대한 각별한 애정을 가지고 있으며, 건강하고 안전한 학교 급식을 위하여 바른 생각으로 실천하는 업체	

수입산 식재료

구 분	수입산 식재료 사용품목	승인요청 사유
수산물	동태, 대구, 꽃게, 갈치, 낙지, 쭈꾸미, 새우, 콩치, 갑오징어 등	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로 출하량이 적은 시기에는 주로 원양 및 수입산에 의존하고 있는 실정
공산품	참기름, 유지류, 통조림류, 면류, 소스류, 제분류, 어묵류, 햄,소시지류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
과일류	바나나, 오렌지, 키위, 파인애플, 건포도, 아이스블루베리 등	학생의 기호도가 높은 반면 국내산 수급이 어려움
기타 가공품	두부, 묵류, 견과류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품

나. 완제품 승인 (반제품포함)

『학교급식법 시행령 제2조 제2항 제3호에 의거하여 학교조리실에서 조리할 수 없어서 부득이하게 완제품으로 제공해야 하는 제품에 대해서는 학교의 장이 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 이를 완제품으로 제공할 수 있다.』

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈 등	성장기 청소년들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
떡 류	절편, 바람떡, 꿀떡, 떡볶이떡, 경단 등	학교급식을 통하여 절기음식인 전통음식을 체험하게 함으로써 우리 식문화 계승을 위한 교육 효과를 창출하고자 하나 조리실에서 제조하기 어려움
빵 류	식빵, 모닝빵, 햄버거빵, 케익류, 바게트 빵, 도너츠, 파이류 등	학생들의 기호도가 높고 글로벌시대의 다양한 식단을 제공하여 만족도를 향상시키기 위하여 필요하나 조리실에서 직접 조리할 수 없음
과일류	귤, 딸기, 사과, 토마토, 포도 등	비타민B, 비타민C 등 수용성비타민을 보충하며 후식으로 제공
양념류	간장, 된장, 고추장, 후추, 소금, 고춧가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
통조림 류	과일캔, 참치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
김 류	구운김, 김가루 등	기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
주스류	천연과즙류, 혼합과즙류	비타민B, 비타민C 등 수용성비타민을 보충하며 후식으로 제공
장아찌류	단무지, 오이지, 깻잎장아찌 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
유지류	참기름, 식용유, 들기름, 올리브유 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
두부류	순두부, 연두부, 유부, 두부 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함, 학생들에게 필요한 단백질 등을 보충하기 위함
묵 류	도토리묵, 녹두묵, 청포묵 등	학교급식을 통한 전통음식을 접하게 함
알 류	깐메추리알 등	교차오염의 위험성이 있어 조리실에서 조리가 불가능함
면 류	칼국수, 소면, 우동, 쫄면, 만두 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
소스류	토마토케첩, 마요네즈, 우스터소스, 굴소스 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
기타류	아이스크림, 핫도그, 미트볼, 햄, 어묵, 냉동조리제품류 등	기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
김치류	배추김치, 깍두기, 석박지, 열무김치, 총각김치 등	조리실에서 직접 담기에는 양이 너무 많아 위생적인 처리가 불가능함

※ 우리학교 급식실에서는 직접조리를 원칙으로 하나 위의 경우와 같이 급식실에서 직접조리가 어려운 식품에 대하여 완제품을 사용한다.

4. 식재료 납품업체

납품업체명	계약방법	계약기간	사용품목	비고
아산시학교급식지원센터 (아산시청)	수 의	1년	전 품 목 (공산,농산,육류,수산,우유 등)	

5. 급식시설·설비 및 안전관리

■ 관리현황

정	부	관리부분
조리사	조리원	소모품, 보안점검, 보존식, 식품창고, 냉장냉동고
		소독고, 식기세척기, 오븐기, 후드,취반기,환풍기
		작업대, 배식대, 가스작업대, 회전식국솥, 조리실바닥, 그리스트랩
		다믹서기, 화장실, 가스실, 수도꼭지
		전처리실, 저울, 앞치마 소독기, 고무장갑소독기, 칼도마소독기
		발판소독기, 잔반통, 창문(방충시설) 및 각종 출입문, 에어컨튼
		식당, 식탁, 음수기, 컵소독기, 공기청정기, 가운소독기, 세탁기

가. 조리실 위생수칙

- 1) 조리 전 및 화장실 출입 후에는 손을 깨끗이 씻는다.
- 2) 오염된 물품, 청소 도구를 취급한 후 손의 소독을 철저히 한다.
- 3) 손톱을 짧게 자르고 반지나 매니큐어를 금한다.
- 4) 머리카락이나 얼굴에 손을 대지 않는다.
- 5) 조리 중 잡담을 하지 않는다.
- 6) 건강에 이상이 있을 시(설사, 감기, 화농성 질환, 작업중 상해) 즉시 영양사에게 보고하고 적절한 조치를 받는다.
- 7) 위생 복장을 갖춘다.(위생모, 위생복, 조리실 전용신발)
- 8) 조리실내의 청결을 항상 유지한다.
- 9) 조리 기구(도마, 칼, 행주, 기기)는 소독, 관리한다.

나. 안전 관리 수칙

- 1) 가스 사용 전에는 환기를 시키고 가스 사용 후에는 밸브를 잠근다.
- 2) 젖은 손으로 전기 기구를 만지지 않는다.
- 3) 화기 주위에는 소화기를 비치한다.
- 4) 인화성 물질은 화기 주위에 놓지 않는다.
- 5) 조리실 바닥의 미끄럼에 주의한다(바닥 기름기 제거).
- 6) 기계.기구의 사용 안전에 주의한다.
- 7) 조리종사자에게 안전 교육을 강화하고 지도, 점검한다.
- 8) 가스 공기 조절기는 적당히 열어 놓을 것



- 9) 가스 점화 시에는 점화됨을 반드시 확인하고 밸브가 열려 있는 상태에서 점화 되지 않았을 경우에는 밸브를 잠근 후 환기 시킨 후 사용한다.
- 10) 일주일에 한 번(매주 금요일)비누 거품을 이용하여 가스가 새는지 점검한다.
- 11) 작업 후에는 반드시 플러그를 뽑아 놓는다.
- 12) 전기 코드의 껍질이 벗겨진 곳은 없는지 수시로 점검한다.
- 13) 뜨거운 물 사용할 때 주의한다.(너무 뜨겁게 물을 덥혀 사용하지 말 것)

6. 급식비 지원대상자 선정 및 그에 따른 급식비 충당 방안

가. 중식지원 대상자 선정 기준

- 1) 사실증명이 가능한 자
 - 국민기초생활보장법에 의한 수급권자의 자녀
 - 한부모가족지원법에 의한 한부모가정의 자녀
- 2) 사실증명이 어려운 자
 - 읍·면·동사무소의 입증자료 확보 불가능하나 극빈, 실직 등으로 가정형편이 어려워 지원이 꼭 필요한 차상위계층 경우 학생복지심사위원회에서 심의 후 지원

※ 학생급식비지원 대상자 업무 (본교 담당자 : 사회복지사)

나. 검식의 대상과 급식비 면제

※ 학교급식시행령 제8조 제2항 및 식품위생법 제52조에 의거하여 급식 전담직원은 검식의 의무가 있어 급식전 학생들에게 제공되는 1인분의 식사를 점검해야 하며, 이때 관능검사 및 맛의 이상 유무를 검사하여야 하며 또한 조리목적으로의 검식업무가 필요함

- 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리 상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.
- 검식요원 : 영양사, 조리사, 조리원, 학부모급식참여자(급식소위원, 급식모니터요원) 등

7. 학교우유급식

가. 조식급식 시 우유 제공하므로 별도의 우유급식은 실시하지 않는다.

나. 조식에 제공되는 우유 : 아산맑은우유(아산시, 아산축협, 연세우유 협약제품)

- 2019학년도 납품단가 : 360원 ('18년도와 동일)
- 우유종류 : 일반우유, 강화우유, 저지방우유 등

8. 급식 설문조사 계획

- 설문조사 : 급식에 대한 만족도 조사를 통해 평가하고, 조사결과를 급식에 반영
- 년 2회 정기적으로 실시, 조사결과를 홈페이지에 공개 (상·하반기 각1회)
- 설문지나 큰사넛을 활용하여 조사
- 조사결과를 급식의 질 향상과 위생관리 개선 및 재계약 판단자료로 활용
- 조사결과를 누적·관리하여 지속적으로 급식 개선 유도

9. 학교급식 위생관리

가. 식중독 대책반 구성운영 , HACCP 운영계획 : 별도 계획수립

나. 급식실 청소 및 소독 계획

1) 목 적

조리실의 구조물.장비.기구.하수구를 포함한 모든 시설 설비는 깨끗하게 청소.소독하여야 하며 위생해충이 서식 또는 출입하지 못하도록 관리되어야한다. 식품, 특히 원재료의 오염을 차단하기 위하여 모든 장비와 기구는 일별.주별.월별.연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시한다.

2) 시기별 청소계획

주기	청소내역	청소방법	비고
일별	작업대, 세정대, 각종 조리기구 및 배식기구, 도마, 세미기, 오븐 등	①중성세제로 세척한다. ②물로 세제를 깨끗이 헹궈낸다. ③염소 소독액(100ppm)으로 소독한다. ④깨끗한 물로 헹궈낸다. ⑤물기제거 및 건조시킨다.	일/1회
	조리실 바닥	①중성 세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ②물로 세제를 제거한다. ③염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	
	배수로 덮개 및 배수로 (트렌치),찌꺼기 걸름망 그리스트랩	①중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다. ②물로 세제를 제거한다. ③배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다 ④배수로는 염소 소독액(200ppm)을 뿌려둔다. *음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다.	
	행주, 수세미	•열탕소독 77°C에서 30초이상 또는 염소소독	
	고무장갑	•염소 소독액(100ppm)에 담궈 충분히 소독한 후 일광 건조 시킨다.	
	식품창고 및 소모품창고	•정리정돈, 바닥 청소한다.	
	조리실 출입구 및 쓰레기통 주변	•빗질, 청결을 유지한다.	
	화장실	①변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ②물로 세제를 제거한다. ③염소 소독액(200ppm)을 뿌린다. ④물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. -세면대 주변 청결을 유지한다. -수건 교체 및 환기시킨다.	
식 당	•식탁, 의자, 바닥 청결 유지한다.		
주별	냉장고, 전기 소독고	①전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ②냉장고, 전기소독고의 윗면 먼지를 닦아낸다. ③선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40°C 먹는 물로 씻어낸다. ④소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	요일지정
	조리실 및 영양사실 바닥	•약품으로 묵은 때 제거한다.	
	급식소 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	
	배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	
	유리창 및 방충망 청소	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	
월별	천장	•먼지, 이물질 등 제거한다.(년1회:외부업체 전문청소 실시)	월1회 (첫째주월요일)
	보일러실 및 가스실	•바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.	
	식탁 및 의자	•중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	
	식품보관실 대청소	•쌀 입고 전 대청소한다.	
	유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	
연간	•개학 및 방학 대비 대청소/ 조리실 후드덕트, 천장 청소(외부업체)		년1회 이상 (방학중)
	•식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		년4회 4회(2,7,8,12월)
	•위생관련 시설.설비.기기 점검 및 보수		연중



다. 급식시설의 위생관리

- 1) 조리장은 항상 채광, 환기, 통풍, 배수가 잘되게 하고 하수구에는 덮개를 설치하며 덮개 있는 페달식쓰레기통을 사용하여 오염을 방지한다.
- 2) 조리장에 쥐, 파리, 바퀴벌레 등 해충이 침입하지 못하도록 반드시 방충, 방서 설비를하며, 개, 고양이 등의 접근을 방지한다.
- 3) 조리대, 배식기구 등은 항상 청결을 유지하고 사용 후에는 살균과 소독을 철저히 한다
- 4) 행주는 매일 세제로 깨끗이 세탁 후 가열 살균한 후 건조시켜 1회만 사용하며, 도마와 칼도 세제로 세척 후 소독하고 건조하여 사용한다
- 5) 조리종사자 외에는 조리장내 출입을 금지하고 부득이 출입할 시에는 위생복, 위생모, 마스크, 위생장화 등을 착용케 하고 출입하도록 한다.
- 6) 급식실 환경개선을 위하여 주별, 월별, 연간으로 청소 계획을 구체적으로 수립, 주(일)별 청소점검표를 작성하여 비치
- 7) 급식실의 폐수 방류로 인한 수질오염 방지를 위하여 식기 등 급식용 기구 세척 시는 합성세제 사용을 최대한 억제하고, 그리스트랩에서 음식물 찌꺼기 등을 걸러낸 후 정화조로 방류
- 8) 각종 정기검사

구 분	횟 수	내 용	비 고
건강진단	연2회	식품위생법 제26조 제1항 및 시행규칙 제34조	
쇠고기 유전자검사	연1회	교육청	19.7월 예정
식재료 안전성 검사	연1회	교육청	19.10월 예정
급식기구 미생물검사	연1회	교육청 (칼,도마,행주,급식기구)	19.9월 예정
먹는물 검사	연1회	교육청	19.9월 예정

9) 방역소독

구 분	횟 수	실시업체	법 적 근 거	비 고
방역소독	월1회	방역소독업체 (세스코)	전염병 예방법 제40조 제2항 예방법, 동법 시행령 제 11조 2항 및 동법 시행규칙 제20조의 규정	소독필증비치

10) 방충 . 방서대책

- 창문 및 출입구 등에는 벌레 및 쥐를 막을 수 있는 적절한 설비를 갖추고, 충분한 크기의 덮개가 있는 폐기물 용기를 두어야 한다.
- 창문, 출입문에 방충망을 설치
- 서식장소를 완전히 없애 산란 또는 어미벌레등이 서식하지 못하게 함
- 쥐,벌레등의 먹이가 되는 음식물의 찌꺼기 등을 남기지 않는다.
- 유해물질의 보관: 유해물질은 식품취급지역에서 사용하거나 보관해서는 안된다.



V. 영양·식생활 교육 및 연수

1. 음식물쓰레기 줄이기 대책

가. 목적

- 1) 폐기물 관리법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 제5호의 규정에 의거
- 2) 급식에서 발생하는 음식물쓰레기의 양을 구입, 조리방법, 배식 등 발생 단계에서부터 전 과정을 통해 근원적인 문제점 및 해결방안을 모색하고 개선
- 3) 학교급식의 질 향상 및 환경오염방지에 기여

나. 기본방침

- 1) 급식 학교 음식물쓰레기의 양을 근본적으로 줄여 나가는 것을 우선한다.
- 2) 관련교육 등을 통하여 음식물을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고, 이를 가정과의 연계교육을 통해 활성화한다.

다. 실천방안

1) 환경 관련 교육 강화

- ① 가정통신문, 게시판을 이용한 환경 관련 교육과 정보를 제공
- ② 올바른 식습관 형성 교육
- ③ 배식시 먹을 만큼 의사 표현, 음식 골고루 먹기
- ④ 음식물의 소중함을 알리기- 음식 안 남기
- ⑤ 스스로 실천할 수 있도록 교육

2) 음식물쓰레기 감량 배출방안

- ① 급식 인원에 알맞은 적정량의 식재료 구입, 조리, 배식
- ② 식단 개발, 조리 방법의 연구를 통한 학교 급식품의 질 향상
- ③ 음식물 줄이기 장안의 극대화를 위해 급식 우수반 상품지급
- ④ 수분 최대한 제거 후 배출
- ⑤ 음식물 쓰레기 발생량 수시 점검
- ⑥ 월2회 「잔반 없는 날」 지정 운영(“수다날”운영)

※ 운영방법 : 잔반통 없는 날 운영 일에는 학생들이 선호하는 식단을 위주로 짜되 한가지 정도는 기피음식을 넣어 조금씩 배식하고, 꼭 먹고 오는 것으로 한다.

라. 「잔반없는 날」 운영계획

- 1) 운영기간 : 2019.3月 ~ 2019.12月
- 2) 대상 : 전교생
- 3) 운영방법
 - ① 수요일 중식 잔반을 남기지 않는 학생에게 스티커 배부
 - ② 년4회 우수학급 표창
 - ③ 교내 학사보드 및 급식실 게시판 : 각 학급별 참여율 게시 및 독려

마. 기대효과

- 1) 식재료비 절감으로 인한 양질의 급식 제공
- 2) 매월 지출되는 음식물쓰레기비용 절감 효과
- 3) 바른 식사예절의 정착 및 환경오염 방지

※ 별도 상세운영계획 수립하여 월별 운영예정



2. 아침밥 먹기 지도·교육 실시

가. 목적

- 1) 아침밥 먹기를 통해 균형잡힌 영양섭취 및 불규칙한 식습관 해소
- 2) 아침밥 먹기를 통해 학생들의 건강증진 및 학습능력 향상

나. 운영방법

- 1) 가정통신문 및 영양교육자료를 통해 가정과 연계하여 아침밥 먹기 운동 전개
- 2) 식사시간 아침밥먹기 운동 교육동영상을 방영함으로써 적극적인 홍보활동 전개

다. 영양교육 자료

구분	교육내용	대상
1학기	아침밥의 중요성	전교생
2학기	아침밥의 중요성	전교생

라. 기대효과

- 1) 아침밥 먹기 실천으로 균형잡힌 영양 섭취를 통해 건강증진 및 학력 향상
- 2) 아침밥 먹기 운동을 학교에서 시작하여 지역적, 전국적인 국민운동을 확산 가능

3. 나트륨 및 당류 저감화 운영계획

가. 나트륨저감화 운영계획

■ 추진목적

- 1) 학교급식 나트륨 저감화를 통한 학교급식의 질 향상 도모
- 2) 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 건강한 식생활 습관 형성
- 3) 나트륨섭취의 증가로 많은 문제점들이 대두되고 있으므로 청소년기부터라도 나트륨에 관한 이해를 높이고 섭취량을 줄이기 위한 방안
- 4) 나트륨 섭취의 가장 큰 원인으로 꼽히는 “국”을 먹지 않음으로써 나트륨의 섭취를 줄이고자 함.

■ 나트륨저감화 기본방침

- 2013년도 정책연구를 통해 학교급식 1끼당 나트륨 섭취실태 조사결과 고등학교 1,454mg이었으나 2017년까지 1,300mg수준으로 저감화 추진

■ 나트륨 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) 우리나라 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

- 우리 몸의 혈액이나 체액 등 수분량을 조절
- 신경, 신호전달, 근육수축에 중요한 역할 및 소화액의 성분으로 쓰이는 등 우리 몸에 꼭 필요한 영양소

※ 그러나 나트륨은 우리 몸에 매우 적은 양이 필요하기 때문에 오히려 나트륨의 과잉섭취가 문제

- 싱겁게 먹는 식습관을 갖도록 노력하고 나트륨이 많이 들어있는 음식, 가공식품의 섭취를 줄여야 함
- 나트륨을 과잉으로 섭취할 경우에는 고혈압, 심뇌혈관질환, 신장질환, 위장질환, 골다공증 등의 질병을 일으킬 수 있으니 적당량 섭취하는 것이 좋다.

■ 세부추진계획

1) 시기 : 2019년 3월 - 2020년 2월 (월1회)

2) 방법

- 「국없는 날」 운영 : 월1회
- 주간식단게시표 및 포스터등으로 통해 「국 없는 날」임을 공지
- 염도계 사용 및 국 . 찌개 제공량 조절
- 염도계 측정 방법에 대한 교육 후 염도 측정
(국류 : 0.5~0.7%, 찌개류: 0.6~0.8%이하로 제한)

■ 영양교육을 통한 홍보

- 조리업에 직접 참여하는 조리종사자의 교육 및 학생, 교직원, 학부모의 교육과 홍보를 영양교육 가정통신문 등을 통해 실시하며, 나트륨 저감화 계획의 효율성을 높인다.

■ 기대효과

- 1) 저염식단 개발, 염도조절 등 다양한 나트륨 저감화 노력을 통한 학교급식의 질 향상
- 2) 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- 3) 학교에서 가정으로 나트륨 섭취량 줄이기 운동 확산을 통한 학생 건강 증진
- 4) 청소년기부터 싱겁게 먹는 습관이 형성됨으로써 성인 시 건전한 식습관으로 건강한 삶 영위
- 5) 싱겁게 먹는 습관으로 외식이나 나트륨이 많이 든 간식을 적게 섭취하여 학생들의 건강에 기여

나. 당류 저감화 운영계획

■ 추진목적

- 1) 학교급식 당류 저감화를 통하여 학교급식의 질적 향상을 도모
- 2) 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통하여 건강한 식생활 습관을 형성

■ 당류 과잉섭취 시 문제점

1) 충치

- 충치는 당류가 입 안에서 박테리아(스트렙토코코스 뮤탄스)에 의해 발효되면서 나오는 산에 의해 생긴다. 이 산은 치아의 에나멜층을 녹이고 하부구조를 파괴한다.



- 총치 예방을 위하여 케러멜 등 당이 많은 끈끈한 식품, 음료류에 주의하며 신선한 채소와 과일을 섭취하도록 한다.

2) 비만의 원인 및 위해성

- 소아비만은 신체적, 심리적, 정신적으로 성인비만보다 훨씬 더 심각하다. 신체적 문제점은 고혈압, 당뇨병, 고지혈증, 동맥경화, 지방간, 관절 등의 성인병적인 합병증의가능성이 있다. 또한 심리적으로는 비만아동은 자신의 외모에 대해 열등감을 갖고 있어 자신감이 결여되고, 놀이나 운동경기에서 자주 제외됨으로서 더욱 비활동적이 되어 정상적인 성장과 발달에 장애가 될 수 있어 장래 인성형성에까지 많은 영향을 미친다.

3) 주의력 결핍과 과잉행동 장애 등

■ 학교급식에서의 당류 저감화 실천방안

- 1) 설탕, 물엿 및 케찹 등 당 함량이 높은 원료의 사용을 줄인다.

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

- 2) 후식으로 제공하는 음료의 당 함유 확인

- 당함량이 같은 천연식품으로 가급적 대체
- 당함량이 높은 음료 제공 제한

- 3) 기호에 따라 당을 첨가한 메뉴를 제공하더라도 후식이나 다른메뉴에서 당류의 사용을 줄인다

■ 영양교육을 통한 홍보

추진내용	대상	비고
홈페이지 활용 다양한 당류 저감화 자료 탑재	교직원, 학생, 학부모	
당 감소를 위한 조리법 교육	조리종사자	

■ 기대효과

- 1) 당류 저감화 등 다양한 노력을 통한 학교급식의 질 향상
- 2) 영양 및 식생활 교육의 강화를 통한 건강한 식습관 형성
- 3) 학교에서 가정으로 당류 저감화 운동 확산을 통한 건강 증진 확대뿐 아니라 가족건강까지 증진

4. 알레르기 유발식품 정보공지 의무화

■ 「알레르기 유발식품 표시제」 시행

식품알레르기란?

식품의 특정 단백질에 의한 비정상적인 면역반응 결과 피부(두드러기 등), 소화기(구토, 설사 등), 호흡기(기침, 호흡곤란 등), 순환계(아나필락시스 쇼크)에서 이상 반응이 나타나는 현상입니다.

따라서 특정 식품에 알레르기 반응을 보이는 학생들은 의사의 정확한 진단을 받고 알레르기 유발식품 섭취를 피하는 것이 최선의 관리방법입니다.



- 1) 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 유발식품 정보 공지 의무화 「학교급식법」개정(2013.11.23.)
- 2) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법 [동법 시행규칙 제7조]

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫ 토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 잣(2020년부터)

※「식품등의 표시기준」식품의약품안전처 고시 제2018-32호(2018.4.26.)

■ 2019학년도 식품알레르기 : 가정통신문 안내 예정

5. 식품안전 및 영양·식생활교육

- 가. 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 관련교육 및 홍보
- 나. 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승·발전을 위한 학생 지도
- 다. 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 과체중, 빈혈, 비만 학생 등에 대한 영양교육
- 라. 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물 쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동

6. 학교급식 영양상담 운영

- 가. 목적
영양상담이 필요한 비만, 저체중, 편식, 알려지가 심한 학생에게 건강한 학교생활을 할수 있도록 하고 또한 학교급식 운영의 다양화로 수요자 중심의 급식 만족도 제고
- 나. 사이버 영양상담
 - 1) 운영방법 : 급식공지사항에 정기적인 영양교육 가정통신문을 안내하여, 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재하며, 영양상담게시판 및 큰사넷 쪽지를 활용하여 영양상담을 신청한 학생에게는 영양교육 실시
 - 2) 운영기간 : 연중운영

※ 영양상담 운영계획서 : 별도 상세계획수립하여 가정통신문 안내 예정

7. 영양 및 식생활 개선 지도

- 가. 목 적
 - 1) 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 학생 평생 건강 기틀을 마련
 - 2) 학생들이 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양 관련 질병을 예방
 - 3) 식품안전 및 영양식생활 교육을 체계적으로 실시하여 학생들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 학교에 건전한 식문화를 확산
- 나. 방 침
 - 1) 단순한 지식 암기가 아닌 식생활에 대한 태도, 행동의 변화를 도모하는 교수·학습으로 이론과 실천이 연계 되는 체험, 참여 중심의 교육이 이루어지도록 한다.



- 2) 가정통신문, 큰사넷 급식게시판 및 영양상담게시판 등을 활용하여 학생 지도 효과를 높이고 가정과 연계한 교육이 함께 이루어지도록 한다.
- 3) 학부모 및 유관기관과의 긴밀한 유대로 적극적인 협조체제를 유지한다.
- 4) 안전한 급식관리와 시설 위생을 통해 건강하고 쾌적한 교육환경 조성한다.

다. 기대 효과

- 1) 성장기 학생들이 올바른 식습관을 형성하고 식사관리능력을 향상시켜 평생건강 기반을 마련한다.
- 2) 학교 영양·식생활 교육을 활성화하여 학생 건강 증진을 실현한다.
- 3) 학생의 영양 상태를 개선하고 건전한 식문화를 조성한다.
- 4) 다양한 영양·식생활 체험 학습의 기회를 제공한다.

8. 학교급식관계자 및 납품업체 위생·안전보건교육

가. 조리종사자 위생·안전보건교육 계획

1) 연간교육계획 : 연간교육계획은 시기 및 급식운영상황에 따라 변경가능

교육 시기	교육 주제		
	위생교육		안전보건교육
3월	1. 개인위생관리(교차오염 포함) 2. 신학기 식중독 예방요령 3. HACCP교육	공통	1. 산업안전보건법의 이해 2. 안전사고 발생시 대처요령 3. 작업안전관리 10계명
4월	1. 작업공정 관리(칼 도마 앞치마 구분 사용법) 2. 봄철 개인위생관리 3. Haccp 교육	재해유형	1. 화재예방 : 소화기 종류 및 사용법 2. 근골격계질환 I 3. 안전사고 발생시 대처요령
5월	1. 식재료 위생관리 (검수, 창고보관 및 냉장·냉동 보관 방법) 2. Haccp 교육 3. 하절기 식중독 예방	재해유형	1. 근골격계 질환 II 2. 스트레칭 동영상 3. 가스안전관리, 전기안전관리
6월	1. 조리 및 배식 위생관리 2. 여름철 개인위생 관리 3. Haccp 교육	재해유형 관련기기	1. 화재예방 : 식용유 화재 대처요령 2. 화상에 의한 사고 스팀솔,가스솔,가스렌지,부침기,오븐 등
7월	1. 식중독 예방을 위한 위생수칙 2. 여름방학 중 개인위생 관리 3. Haccp 교육	재해유형	1. 화학물질 누출접촉 MSDS(물질안전보건자료) 2. 여름철 건강관리 I
8월	1. 신학기 식중독 예방요령 2. 식기류 세척 및 보관 위생관리 3. Haccp 교육	재해유형	1. 안전사고 사례 및 예방법 2. 여름철 건강관리 II 3. 식기세척기의 안전관리
9월	1. 식중독 예방을 위한 학교급식 관리 2. 급식실 환경 위생관리 3. Haccp 교육	재해유형 관련기기	1. 절단,베임에 의한 사고 (칼·도마,야채절단기,탈피기 등) 2. 감김,끼임,감전에 의한 사고
10월	1. 시설·환경 이물관리 2. 가을철 개인위생 관리 3. Haccp 교육	재해유형 관련기기	1. 화재예방 : 소화기 사용법 2. 근골격계 질환 II (취사기,세미기,냉장냉동고)
11월	1. 작업공정별 이물관리 2. 급식기구관리 3. Haccp교육	재해유형 관리기기·시설	1. 부딪힘, 떨어짐(낙하)에 의한 사고 2. 운반차,배기후드 등
12월	1. 노로바이러스 예방 수칙 2. 겨울철 개인위생 관리 2. Haccp 교육	재해유형 관련기기	1. 화재예방 : 가스누출 2. 겨울철 안전사고 3. 작업습관에 의한 안전사고 분석 및 예방대책
2월	1. 개인 건강 관리 및 손 위생 (새학기 준비 전 전달사항) 2. Haccp 교육	재해유형 관련기기·시설	1. 넘어짐(전도) 사고 2. 트랜치,그리스트랩,워터릴호스 등

- 2) 목 적 : 조리종사원의 위생 관념을 고취시켜 위생적인 급식 관리가 이루어질 수 있도록 함에 있다.
- 3) 교육방법 : 대면교육 실시(월1회이상)

나. 납품업체 위생교육

- 1) 목 적 : 식재료를 납품하는 공급업자를 대상으로 식재료의 위생적인 취급 및 관리 등에 관한 사항을 교육하여 학교급식의 위생 및 안전성 확보와 위생 정보를 제공함에 있다.
- 2) 교육방법 : 학교홈페이지에 자료 탑재 또는 각 업체별로 자료 배부
- 3) 연간 위생교육계획

구분	내 용	교육자	교육방법	비고
1	- 납품업체 준수사항 - 식재료 납품시 유의사항 (교내 진입시 차량속도 및 후진시 주의할점 등) - 검수 시 주의사항	영양사	유인물 교육	
2	- 학교에서의 HACCP 적용 - 식재료의 위생적 납품과 관리			
3	- 식재료 보관관리, 농수축산물 표시기준			
4	- 살균 소독제의 사용방법 - 각종 기구 등의 올바른 세척·살균 방법			

※ 연간교육계획은 시기 및 급식운영상황에 따라 변경 가능함.

VI. 기타사항

1. “학부모 급식공개일 날” 학교급식 홍보 강화

- 시기 : 학교운영위원회, 학교급식소위원회, 장학생학부모 초청 등 학교행사 시
- 대상 : 학부모, 급식관계자, 지역사회인사 등
- 급식참관 : 급식을 직접 취식함으로써 학교급식에 대한 학부모의 이해 증진 및 참여 유도

2. 친환경급식의 날

가. 목적 : 친환경농산물 사용 확대 기틀 마련 및 안전하고 우수한 식재료 급식 제공

나. 운영 : 매월 1회 실시

다. 추진방법

- 친환경 및 우수 농축수산물을 활용한 학교급식에 사용
- 친환경농산물에 대한 정보 등에 대한 안내 및 교육실시

※ 본교는 별도 「친환경급식의 날」 지원금 미지원으로 자체급식비로 운영

3. 비상시 학교급식 운영관리

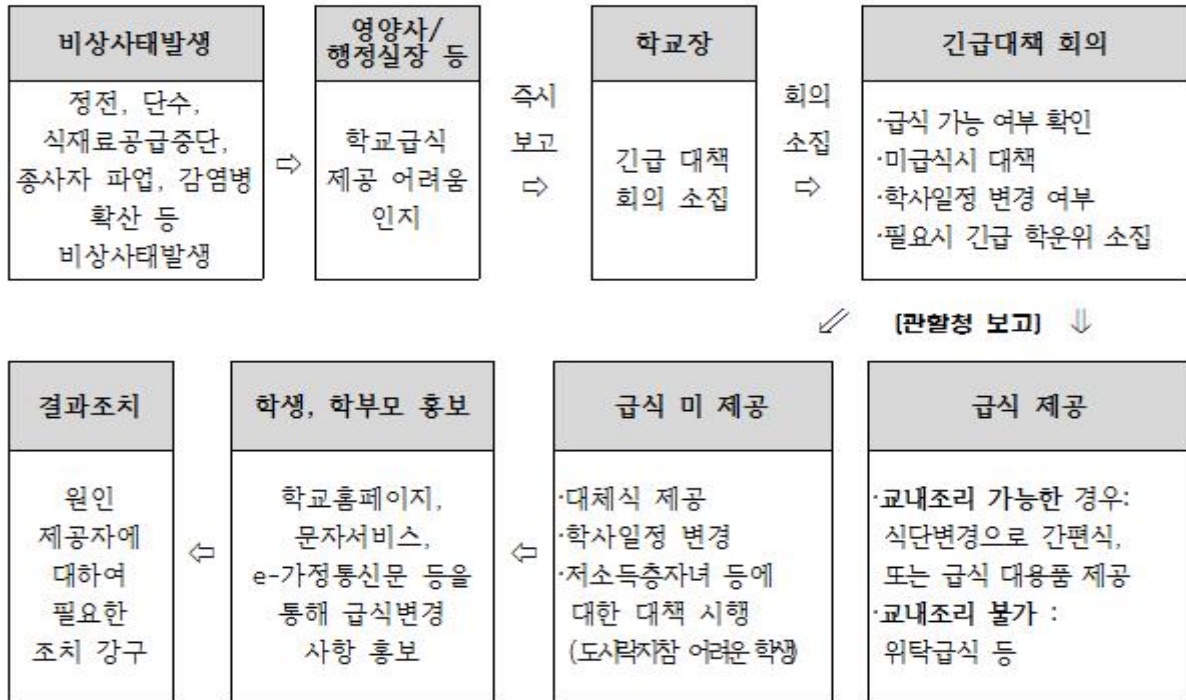
가. 비상시 업무처리 기본방향

- 1) 정전, 단수, 식재료 공급중단, 감염병 확산등의 비상사태로 급식운영에 차질이 발생하는 경우
- 2) 기본대응
 - 급식의 질이 저하되지 않도록 최대한 노력
 - 부득이한 경우를 제외하고 당초 계획된 급식 실시
 - 가정통신문 안내를 통한 학부모의 이해와 협조 유도

3) 사전예방 활동

- 급식관계자 교육 및 예방수칙 홍보강화
- 손세척, 소독으로 교차오염 방지 등 개인위생 철저

나. 업무 처리 절차



다. 사안별 급식운영대책

- 1) 정전 : 가스 기구의 사용은 가능하나, 가스 누출탐지기의 미작동으로 안전사고의 위험이 있으므로 간편식 제공 등 대체 급식방법 강구 또한 정전으로 교육활동도 제한적이므로 학사일정 변경 검토
- 2) 단수 : 관할지역 소방서와 협조, 생수 구매 등을 통하여 비상급수 제공 단, 비상급수의 경우 물의 안전성 확보 어려우므로 먹는 물 사용 제한
- 3) 폭염 : 조리실 온도상승으로 인한 식중독 및 조리종사자 열탈진 환자 발생 예방을 위해 조리실 온·습도 관리
 - ▶ 조리실 냉방기, 환기시스템, 온습도계 점검 관리 강화
 - ▶ 냉방기 조기 가동으로 조리실 온도 18~26℃, 습도50~70%로 적극적인 조치
 - ▶ 식중독 예방을 위한 가열위주 식단 제공하되 튀김, 전류 식단은 배제
- 4) 식재료 공급중단
 - ▶ 납품 가능한 업체 파악, 가까운 식재료업체 또는 인근 시장을 이용한 물품을 조달할 수 있도록 식재료 조달대책 강구
 - ▶ 식단변경을 통한 대체급식 또는 간편식 제공
 - ▶ 부당한 식재료 공급업체에 대한 행정조치(부 정당업체 제재요청 등)
 - ▶ 급식물품 공급계약 업체 선정(차 순위 식재료업체 등)으로 다음날 정상적인 식재료 공급대책 마련
- 5) 종사자 파업 또는 파업에 준하는 사태(무단결근 등)
 - ▶ 대체인력 등 외부인력 사용(노동조합 및 노동관계조정법 제43조1) 또는 인근 학교를 이용한 운반급식은 불가하므로,



파업에 참여하지 않은 인력 활용하여 급식 운영 가능

- ▶ 단, 내부 교직원 활용 시 보건증 사전 발급하여 인력풀에 대비
- ▶ 파업에 참여하지 않은 학교급식관계자 또는 교직원 인력 지원 시
 - 보건증 소지 교직원은 조력자 역할 수행
 - 파업에 참가하지 않은 급식관계자의 연장 근무 시 관련 수당 지급
 - 식단 또는 급식시간 조정
- ▶ 저소득층 자녀 및 기타 도시락 지참이 어려운 학생
 - 파업에 참여하지 않은 조리 인력을 활용하여 급식을 제공하거나 식비를 지원하여 담임교사 등과 함께 인근 식당에서 식사할 수 있도록 대책 강구
 - 조리가 가능한 보호자가 있는 경우 농산물교환권을 지급하여 도시락 지참할 수 있도록 대책 강구
- ▶ 불법파업의 경우 대체인력운용 및 위탁급식(교내급식 시설사용 포함) 가능

6) 감염병(메르스 등) 및 식중독 의심환자 발생 사태

- ▶ 의심환자 발생시 신속한 보고 및 관계기관 공조를 통한 신속한 초등 대응 실시
- ▶ 학교운영위원회 소집하여 급식 중단 등 대책마련
- ▶ 의심환자가 급식관계자 일 경우 ‘출근중지’ 실시로 전파 확산 차단
- ▶ 감염병 또는 식중독에 따른 학교급식 중단시 도시락 지참 또는 급식을 실시하지 않을 경우 저소득층 학생에 대한 대책 강구

4. 급식비 징수 및 환불규정

제1조(목적) 본 규정은 학생 급식비 징수 및 환불에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(징수) 급식비는 매월 징수하며 차월 급식신청내역에 근거하여 당월말 先징수한다.

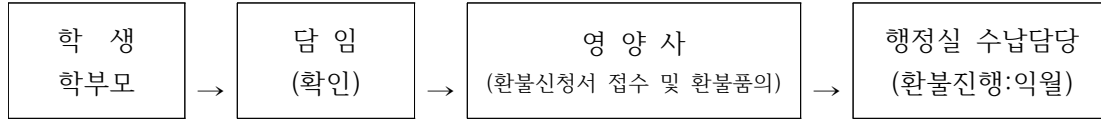
□ 급식신청

구분	현행	변경	타교사례
기숙사생	- 평일 : 조·중·석 의무 - 주말 : 선택	- 평일 : 현행유지 - 주말 : 현행유지	- 본교 동일
통학생	- 평일(조) : 선택 - 평일(중) : 의무 - 평일(석) : 선택 - 주말 : 선택	- 평일(조) : 현행유지 - 평일(중) : 현행유지 - 평일(석) : 의무 - 주말 : 현행유지	- 평일(중):의무 - 평일(석):의무 - 그 외:미제공

⇒ 통학생 : 석식 미신청을 원하는 학생은 급식신청기간 내 필히 해제 신청할 것

제3조(환불) 징수된 先급식비에 대해 환불금은 익월 환불처리 한다.

1. 사전 : 기숙사 퇴사, 대회출전, 대학면접 사유시 미취식일 5일전 환불신청서 제출
기타 사유에 대해서는 16일전까지 제출
2. 사후 : 병가(1일이상 결석시), 경조사의 공결에 한해 사안발생 후 5일이내
환불신청서 제출



※ 환불신청 Process 未준수 시 未환불



□ 급식비 환불 및 미신청자 취식

구분	현행	변경	비고
사전 취소	- 3일전까지 취소가능	- 16일전까지 취소가능 (단, 대회출전, 기숙사퇴사 시 5일전 취소 가능)	- 식재료 주문 마감기한 : 15일전 - 날씨는 주말포함
사후 환불	- 병가,경조사에 한하여 15일 이내 환불신청서 제출시 환불	- 병가,경조사에 한하여 5일 이내 환불신청서 제출시 환불	
미신청자	- 취식허용	- 취식불가	

3. 교직원 급식비(중식) : 학생 동일적용

- 연수,출장,병가,경조사 등으로 인해 급식하지 못할 경우 사후 5일 이내 환불신청서 제출

제4조(환불신청서) 급식비 환불신청서는 다음과 같다.

학생용	교직원용																		
 2019. 급식비 환불신청서	 2019. 교직원 평일중식 환불신청서																		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:20%;">성명</td> <td style="width:20%;"></td> <td style="width:20%;">학번</td> <td style="width:40%;"></td> </tr> </table>	성명		학번		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:20%;">성명</td> <td style="width:80%;"></td> </tr> </table>	성명													
성명		학번																	
성명																			
<p>■ 환불신청 내역(※환불신청기간에 정확한 기간 및 조종석을 꼭 적어주세요.)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>사유</th> <th>환불 신청기간</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>사 전</td> <td>5일전 제출 (대회출전,기숙사퇴사)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>사 전</td> <td>16일전 제출 (기타사유)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>사 후</td> <td>5일 이내 제출 (병가,경조사)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	구분	사유	환불 신청기간	사 전	5일전 제출 (대회출전,기숙사퇴사)		사 전	16일전 제출 (기타사유)		사 후	5일 이내 제출 (병가,경조사)		<p>■ 환불신청 내역(※환불신청기간에 정확한 기간 및 조종석을 꼭 적어주세요.)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>사유</th> <th>환불 신청기간</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>사 후</td> <td>5일 이내 제출 (출장,병가,경조사)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	구분	사유	환불 신청기간	사 후	5일 이내 제출 (출장,병가,경조사)	
구분	사유	환불 신청기간																	
사 전	5일전 제출 (대회출전,기숙사퇴사)																		
사 전	16일전 제출 (기타사유)																		
사 후	5일 이내 제출 (병가,경조사)																		
구분	사유	환불 신청기간																	
사 후	5일 이내 제출 (출장,병가,경조사)																		
<p>■ 환불신청 금액</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:20%;">조 식</td> <td style="width:40%;">4,800원 × ()식 = () 원</td> </tr> <tr> <td>중 식</td> <td>1,500원 × ()식 = () 원</td> </tr> <tr> <td>석 식</td> <td>4,800원 × ()식 = () 원</td> </tr> </table>	조 식	4,800원 × ()식 = () 원	중 식	1,500원 × ()식 = () 원	석 식	4,800원 × ()식 = () 원	<p>■ 환불신청 금액</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:20%;">중 식</td> <td style="width:80%;">4,800원 × ()식 = () 원</td> </tr> </table>	중 식	4,800원 × ()식 = () 원										
조 식	4,800원 × ()식 = () 원																		
중 식	1,500원 × ()식 = () 원																		
석 식	4,800원 × ()식 = () 원																		
중 식	4,800원 × ()식 = () 원																		
<p>위와 같은 사유로 해당기간 동안의 급식비 환불을 신청합니다.</p> <p>제 출 일 : 2019. . . . (요일)</p> <p>확 인 자 : 교사 (인)</p>																			
<p>※ 2019학년도 급식비 환불규정</p> <ul style="list-style-type: none"> - 사 전 : 신청내역에 대한 취소사유가 발생시 미취식 16일전 제출 (단, 대회·기숙사퇴사 시 5일전) - 사 후 : 병가(1일이상 결석), 경조사 사안발생 후 5일 이내 제출 																			
<p>※ 2019학년도 교직원 급식비 환불규정</p> <ul style="list-style-type: none"> - 연수,출장,병가,경조사 등으로 인해 급식하지 못할 경우 사후 5일 이내 환불신청서 제출 																			