

2023학년도

# 학교급식 운영계획



은빛초등학교

EunBit Elementary School

[<http://sheunbit.es.kr>]

I

## 학교급식 개요

### 1. 학교급식의 목적 및 운영원칙

#### 학교급식의 목적

- 성장기 학생들의 정상적인 신체발달과 활용에 필요한 영양을 제공
- 편식교정, 바른 식습관 지도 및 영양교육으로 식생활 습관 개선
- 공동체 의식 및 사회성 함양
- 국민 식생활 개선에 기여

#### 학교급식의 운영원칙

- 학교급식은 점심급식이 원칙
- 학교급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 「학교급식의 영양관리기준」에 준하여 제공
- 학교급식에 관한 중요사항을 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 결정토록 함

### 가. 교직원 및 학급, 학생수 현황

학년	학급수	학생수
유치원	3	42
1	14	372
2	17	456
3	12	346
4	11	302
5	10	276
6	9	268
계	76	2,062

### 나. 교직원 현황

구분	교원				일반직			계
	교장	교감	교사	소계	교육행정직	교육공무직	소계	
남	1	2	102	105	6	29	35	140

2. 급식 현황

가. 급식인원

학 생	유치원	교직원	조리(실무)사	계
2,020	42	106	14	2,182

나. 최초 급식시작일 : 2019년 3월 5일

다. 급식 운영방식 : 직영급식

라. 급식 형태 : 단독조리

마. 배식 방법 : 교실배식

바. 음용수 및 조리용수 : 상수도

사. 연료 : 도시가스

아. 급식소 정화조 관련 설치 : 단독정화조

자. 급식관련 종사자 현황

구 분	영양교사	조리사	조리실무사	비 고
인 원	1	1	13	

3. 급식설비 현황

가. 급식 시설 형태 : 2019년 신축, 2022년 리모델링(개축)

나. 조리실 현황

면 적(m²)											구 조
조리실	전처리실	세척실	식품창고	소모품 창고	식생활 교육실/ 영양사실	휴게실	화장실/ 샤워실	보일러실	배차 보관실	계	
178.77	110.65	108.73	13.76	7.54	84.75 /25.96	58.93	22.31	11.99	209.3	901	철근콘크리트

다. 1) 조리실 기구 현황(리모델링 이전 목록)

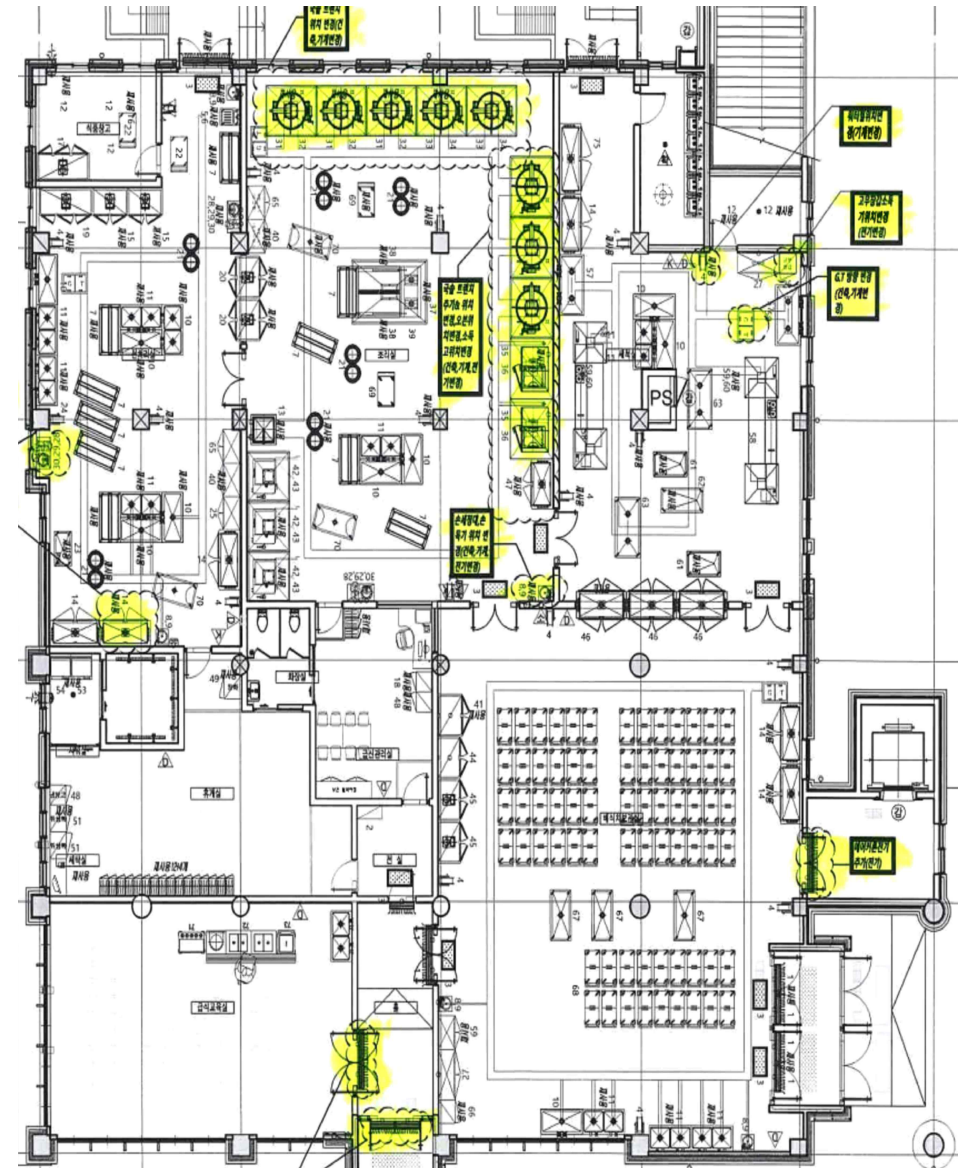
no	품 목	규 격	수량
1	스마트세척기	4380*1025*1400	2
2	식판자동투입기	505*205*175	2
3	전기식기소독고/양문형	1800*800*1950	1
4	전기식기소독고/단문형	1500*750*1950	2
5	전기식기소독고/단문형	1800*750*1950	2
6	1조세정대	1500*750*850	3
7	2조세정대	1500*750*850	7
8	가스낮은렌지/스텐삼발이	1500*750*450(750)	1
9	가스부침기/스텐부침판	1500*750*850	2
10	가스회전식국솥/튀김솥 (스텐내외피)	500인용	4
11	가스무압취사기	600인용	2
12	공기방울세미기	80kg/회	1

no	품 목	규 격	수량
13	담금세정대/고정식	1800*900*850	1
14	이중배기후드/세척기	1200*1200*600	2
15	이중배기후드/휠타/등/가스기구	2700*1900*600	1
16	이중배기후드/휠타/등/ 국솥/튀김솥	1800*1500*600	4
17	이중배기후드/취사기	1500*1500*600	2
18	이중배기후드/휠타/오븐	1800*1500*600	1
19	콤비스티머	40단/가스식	1
20	손세정대	페달식	3
21	이동식스텐테이블/6인용	1800*750*730	89
22	자동워터릴	15m/냉온수겸용	13
23	소독발판	1200*400*20	3
24	다단식선반	1500*750*1900	3
25	작업대/이동식	1500*750*850	4
26	냉동냉장고	1260*800*1830	2
27	담금세정대/이동식	1800*900*850	1
28	엘형운반차	900*600*850	1
29	소쿠리&튀김 운반차	600*800	8
30	수저식판배분대	900*600*900	4
31	찬보온배식대	1800*650*850	2
32	배식슬라이드	3000*300(200)	2
33	전기식국보온운반차	600*600*850	3
34	밥배식대/이동식	600*650*850	3
35	배식차	800*400*850	2
36	잔반처리대	600*750*850	4
37	수저회수차	800*600*850	2
38	식기회수차	900*600*850	4
39	야채절단기	채고야500	1
40	기기받침대	1200*600*700	1
41	식기건조대/이동식	1500*750*850	1
42	이동식무침기	1500*750*850	1
43	칼도마소독조	1050*600*700	1
44	복합소독기(앞치마/칼도마/고무장갑)	1200*600*1900	2
45	복합소독기(앞치마/고무장갑/행주)	1000*600*1900	1
46	장화살균건조기	700*600*1900/12컬레	1
47	에어커튼	900mm	12
48	손소독기	분사식	3
49	잔반통/걸름망	490*550	2
50	다믹서	다믹서635	1
51	양문형냉장고/유리문	1260*850*1830	1
52	양문형보온고/유리문	1260*850*1830	1
53	양문형보냉고/유리문	1260*850*1830	1
54	저울받침대	700*500*800	1
55	전자저울	150kg	1
56	식판	3찬/전팔이3호	1400
57	보존식냉동고	7단	1
58	세탁기	20KG/일반형	1
59	냉동냉장고	320리터	1
60	세탁 건조기	LG 16kg	1
61	청소도구소독기	700*600*2000	1
62	과일분할기	FULL SET	1
63	과일탈피기	FULL SET	1
64	스텐신발장	1100*350*1350	1

2) 조리실 기구 현황(리모델링 이후 구입 목록)

NO	품 명	규 격	수량
1	가스무압취사기	600인용	1
2	학급배식차	980*450*850	92
3	콤비스티머오븐	40단/가스식	1
4	오븐트롤리추가	40단	1
5	가스회전식볶음솥/만능솥	500인용	4
6	스마트세척기	4380*1025*1400	1
7	식판자동투입기	505*205*175	1
8	살균수 제조장치	545*225*470/소금통일체	1
9	에어커튼(센서식)	MONO-900	9
10	이동식작업대(검수대포함)	1500*750*850	3
11	손세정제/폐달식	450*500*800	2
12	손소독기	분무식	2
13	위생복소독기	700*600*1900	1
14	장화소독기	700*600*1900	1
15	앞치마소독기	1500*600*1900	2
16	칼도마소독기	1000*600*1350	1
17	고무장갑소독기	550*600*1900	1
18	전기식기소독고/양문형	1800*800*1950	2
19	전기식기소독고/단문형	1800*750*1950	4
20	1조세정대/스텐배수구	1500*750*850	6
21	2조세정대/스텐배수구	1500*750*850	4
22	담금세정대/고정식	1800*900*850	1
23	담금세정대/이동식	1800*900*850	2
24	1조세정대/이동식	1500*750*850	2
25	복합소독기(앞,고,행)	1000*600*1900	2
26	다단식선반	1500*750*1900	2
27	이동식무침기	1500*750*850	1
28	엘형운반차	900*600*850	1
29	양념류냉장고 (냉장6)	1900*800*1910/간접냉각	1
30	냉동냉장고/단문형 (냉동4,냉동2)	1900*800*1910/간접냉각	1
31	야채절단기	채고야500	1
32	소독고받침대(채믹소)	950*490*680	1
33	양념분쇄기	다믹서635	1
34	음식보온고/단문형	1260*800*1910/유리도어	1
35	음식보냉고/단문형	1260*800*1910/유리도어	2
36	자동 워터릴/냉온겸용	15M	4
37	소독발판/매립식	600*400*20	9
38	무압취사기 레일작업	4인치=>2인치변경	2

라. 조리실 배치도



## 1. 기본방향

- 가. 학교급식 운영의 내실화를 통하여 학교 급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 학생들의 건강하고 즐거운 학교생활 지원
- 나. 교육적 효과를 제고할 수 있는 학교급식 운영으로 학생 개개인이 바른 생활 태도를 갖고 건강하게 자랄 수 있도록 올바른 자기 식생활관리 능력 배양
- 다. 학부모 참여 기회 확대 등 수요자 중심의 학교급식 운영과 급식 학교에 대한 지도·감독 강화로 학교급식에 대한 만족도 및 사회적 인식 제고

## 2. 운영방침

- 가. 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.
- 나. 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
- 다. 급식대상은 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 188회 이하로 학사일정에 맞춰 조정한다.
- 마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 바. 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
- 사. 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.
- 아. 학교급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.
- 자. 학교급식은 급식 조리종사원의 안전, 위생관리 및 경제성에 유의한다.
- 차. 급식만족도 조사를 통하여 피급식자의 만족도와 기호도를 파악함으로써 급식의 방향을 설정하는데 참고한다.
- 카. HACCP팀을 구성하여 모든 인원이 참여하는 가운데 현장에 실질적으로 적용한다.

## 3. 급식운영계획

## 가. 연간급식계획

급식대상	인원	주급식실시일수	연급식일	비 고
전교생, 교직원 등	2,182명	5일	188일 (학교교육과정에 의거)	

## 나. 월별급식계획

운영방식 및 배식방법: 교실배식

1) 급식(예정)일: 188일

-학사 일정에 따라 연간 188일 지원 범위 내에서 탄력적으로 운영

구 분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	2월	계
초등	21	20	22	20	16	6	19	19	22	20	3	188일
※ 188일(입학식, 종업식 미급식) *유치원은 별도 학사에 따라 다름												

## 다. 2023 학년도 급식비 책정(학생수 변동시 연간 변동됨)

구분	본교 학교급식경비 기준 단위(단위:원)		
	식품비	운영비	합계
병설유치원(1~50명)	2,980	310	3,290
초등학교(1,001명 이상)	2,660	330	2,990

- ▶ 2023학년도부터는 안정적인 식품비 확보와 급식의 질 제고를 위해 무상급식비 지원단가 내 식품비(운영비포함)와 인건비 분리지원
- ▶ 급식학생수(예정) : 유치원 42명, 초등 2020명
- ▶ 운영비 잔액 발생 시, 식품비로 집행 가능(단, 식품비는 운영비로 집행 불가)
- ▶ 초등 급식학생수 변동시, 경기도교육청 학생구간별 지원단가를 적용하여 변경
- ▶ ★물가인상 등의 요인으로 경기도교육청 무상급식비 지원단가 변동시, 학생 및 교직원단가에 변동단가 적용할 계획임

## 라. 일일급식일정 및 급식운영계획

구 분	시 간	내 용	비 고
준비단계	07:30-8:30	조리 기구 점검 당일 급식품 검수	
조리 및 배식준비 단계	8:30-12:10	위생안전수칙 확인 식단안내 및 조리방법설명 작업분담 및 조리 검식 배식차 운반	
배식단계	12:10-13:00	배식(교실) 식사	
정리단계	13:00-15:30	조리기구 급식기구 세척 소독 정리 정돈 조리작업 반성 오늘의 식단 평가	

#### 4. 영양 및 식재료관리

##### 가. 본교 1인 1식 영양기준량 (영양기준량산출기초참조)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)		리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> )(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
574.84	13.4	114.65	163.31	0.22	0.27	0.26	0.30	15.83	20.05	203.47	244.05	2.55	3.28

1.에너지: **574.84kcal(517.36~632.32)범위**  
2.단백질: **10.13g~28.74g범위**  
3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공  
(비고: R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임)

##### 나. 식단 계획

###### 1) 식단작성의 기본 방침(학교급식법 시행규칙 제5조 2항)

- 전통 식문화의 계승.발전을 고려할 것
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- 염분.유지류.단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 다양한 조리방법을 활용할 것

###### 2) 저염식(나트륨 줄이기) 제공 계획

###### <기본방침 및 목적>

- 식품의약품안전처의 2018년까지 일일 나트륨 저감화 목표인 3,900mg을 고려하여, 2013년 나트륨 실제 섭취량에서 연차적으로 2018년까지 약 2~10%정도 학교급식에서 나트륨 저감화가 실현되도록 900mg으로 설정
- 학교급식 당류 및 나트륨 저감화를 통한 학교급식의 질 향상 도모
- 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통한 건강한 식생활 습관 형성

###### ① 조리 시 조미료류 계량 실천

- 조미료류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량한 후, NEIS 급식시스템 '내요리'에 소금양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 교육
- '조리작업 지시서'에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사자는 계량 사용하고, 변경 시 표시하도록 교육

###### ② 국 배식량을 줄이고, '국없는 날' 또는 다 먹는날 운영

- 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량 많은 국 배식량을 100ml 줄임.
- 매주 수요일 일요일 제공 시 '국없는 날'을 운영

###### ③ 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

- 식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.6~0.7% 이하로 지속적 제공
- 우동 등 국수류(면을 넣기전) : 0.7% 이하
- 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록
- 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리종사자를 대상으로 국 염도 측정 관련 교육을 실시

###### ④ 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기

- 학교에서는 나트륨 저감화를 위해 가공식품 이용횟수를 줄이고 가공되지 않은 어육류를 많이 사용

###### ⑤ 조리실무사·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 나트륨 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시함.
- 교사들에게 나트륨 저감화 관련 정보제공 및 홍보를 위해 학교 홈페이지, 교실편지, 메시지 팝업,
- 학부모 시식회, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용

###### 3) 학교급식 당(단순당류) 줄이기 계획

###### ① 조리시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기

- 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기
- NEIS 급식시스템 '내요리'에 설탕 및 물엿양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리실무사 교육

###### ② 급식 보조식 제공시 단순당류 함유율이 높은 가공품 사용 줄이기

- '고열량저영양식품' 사용 금지
- 보조식으로 과일제공
- 액상과당 미첨가 제품 사용
- 음료 사용시 설탕함유량이 적고 천연과즙이 많이 든 제품 선택

###### ③ 조리실무사·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 단순당류 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시 및 급식소식지 발송

###### 4) 식단작성 과정

- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분한다.(월간)
- 시장조사를 통하여 계절별 식품을 선택한다.
- 식품의 권장량과 학생의 기호도를 반영한다.
- 식품군별 경제성과 지역성을 반영한다.

### 다. 식재료 사용 관련 계획

- 1) 식재료의 품질기준
- ☐ 모든 식재료는 국내산을 원칙으로 하나, 수급사정이 원활하지 않은 품목에 대하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 대체하여 사용할 수 있다.

구 분	식재료 사용기준	비고
농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1차농산물은 원산지 표시제품</li> <li>○ G마크농산물, GAP농산물, 친환경농산물 사용(인증 표시제품)</li> <li>- 잡곡류 전체(보리 등), 과일류(배, 사과 등), 농산물류(파, 마늘, 양파, 감자, 오이, 당근, 무, 쑥갓, 시금치, 근대, 양배추, 양상추, 상추, 깻잎, 배 이비채소, 도라지, 고사리, 시래기, 콩나물, 숙주나물 등)</li> <li>버섯류(느타리, 애느타리, 팽이버섯 등), 견과류(밤 등)</li> <li>○ 일반농산물 - 국내산 상품이상(과일류, 대추, 생강, 냉이, 달래, 봄동, 유채 등)</li> <li>○ 쌀은 관내 시흥시에서 생산된 일반미(친환경햇토미) 사용 (※ 시흥시 「학교급식 지원조례」에 의거 2008학년도부터 지원됨)</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
공산품	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 유통기한(제조일자) 표기제품으로 사용기한 이내의 규격제품</li> <li>○ 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용 - 예: 두부류(국산콩100%), 밀가루(우리밀), 감자전분(국산), 부침가루(우리밀), 튀김가루(우리밀), 빵가루(우리밀), 쫄면(우리밀), 소면(우리밀), 간장(우리콩), 고추장(국산참쌀, 국산고추가루), 된장(우리콩) 등</li> <li>★참깨(국산), 참기름(국산) - 수확량 감소로 인한 수급곤란시 변경 가능</li> <li>○ 수급차질 및 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료 제품을 사용할 경우 우수제품으로 선택</li> <li>○ 친환경전문업체 제품(화학적 식품첨가물 배제) 우선 사용</li> </ul>	
축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 모든 품목 HACCP지정업체에서 포장처리된 제품</li> <li>○ 쇠고기 : 한우, G마크 1등급이상, 냉장육</li> <li>○ 돼지고기 : 국내산, G마크 1등급이상, 냉장육 또는 냉동육</li> <li>○ 닭고기 : 국내산, G마크 1등급이상, 냉장육</li> <li>○ 오리고기 : 국내산, 1등급이상, 냉장육</li> <li>○ 계란 : 국내산, 1등급이상, 친환경(무항생제)인증품 이상</li> <li>★감염병등 부득이한 사정으로 국내산 육류 수급이 원활하지 않은 경우, 국내산 2등급 이상을 사용</li> </ul>	등급판정확인서, 도축검사증명서 등 관련서류 첨부
수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ HACCP인증 업체 제품</li> <li>○ 국내산 상품(냉장 또는 냉동)을 원칙으로 하며 일본산은 공급금지</li> <li>○ 소량 어획되어 고가로 유통되거나 어획이 되지 않는 품목은 수입산사용 (예) 가자미살, 쭈꾸미, 임연수살, 캣테일새우, 동태, 낙지, 명엽새, 쥐포, 코다리살 등</li> </ul>	거래명세서 및 검수서에 표기
김치류	○ 국산 재료 사용하여 제조한 김치	

### 2) 완제품 사용 규격

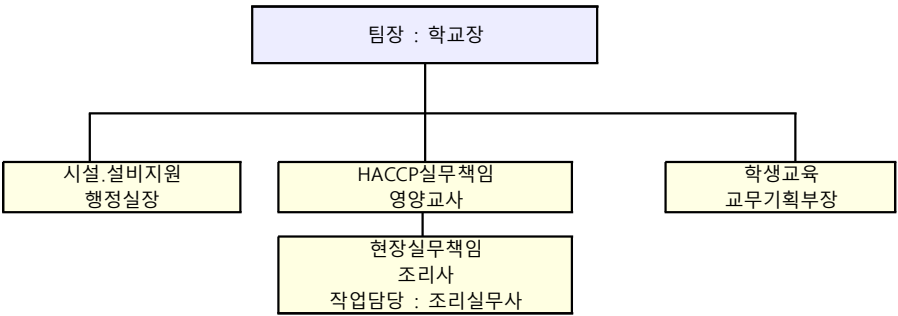
- (1) 김치류 등의 절임식품(김치류 및 무쌈류)
- (2) 장류(고추장, 된장, 간장) 및 젓갈류
- (3) 우유 및 유제품(플레인 요구르트 등), 쥬스류
- (4) 구이김 등 밀반찬류(반별포장 조미김, 김자반 등의 반찬류)
- (5) 각종 통조림류, 병조림류, 어육가공품, 잼, 소스류
- (6) 반조리식품 및 가공식품등의 냉동식품(냉동도넛, 핫도그, 생지, 냉동만두, 면류등)
- (7) 떡류(무지개떡 등 설기류, 수리취떡 등 절편류, 꿀떡, 바람떡, 송편 등)
- (8) 과자류(유과 및 매작과 등의 한과류, 과일푸딩 등의 과자류)
- (9) 청과류(반별포장 파인애플, 아이스홍시, 꽃감 등의 손질 과일류)
- (10) 빵류(소프트롤, 마늘빵, 조각케이크 등)

### 5. 위생관리

#### 가. HACCP팀 구성

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식등의 전과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영한다.

#### 1) HACCP팀 조직도



#### 2) 팀원별 담당업무

구 분		구 성 원	업 무
팀 장		학교장	· HACCP 업무 총괄
원 팀	실무책임자	영양교사	· HACCP 계획 수립 · 조리사/조리원, 식재료, 시설·설비 관리등 위생총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 · HACCP 기록유지·보관 및 외부 감사에의 대응
	시설·설비지원	행정실장	· 행·재정적 지원
	교육·홍보	담당 및 영양교사	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장작업	조리사 조리실무사	· CCP기록 참여 및 전반적인 관리 · 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인 · 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함. · 실무종사자로서 CCP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안 · 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 작업

#### 3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리종사자 중 조장에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조장 부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.
- 인수·인계 내용.
  - 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
  - CCP기록 및 확인에 대한 사항
  - 인계시점의 미결업무

#### 4) HACCP팀 회의 기능

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입 운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.



- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석.검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다.
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영되도록 한다.

#### 5) CCP 기록지 작성요령 및 전담자 지정

CCP공정	작성시기	작 성 요 령 및 기 준	기록자		확인자
			전담자	대행자	
식단검토	식단 작성시	1. 익히지 않은 동물성 식품이나 자연독을 함유한 식단인가? - '예'라고 응답한 식단 <b>변경</b> 2. 가열조리 없이 생으로 제공하는 식단인가? 또는 가열조리 후 생식재료와 혼합하는 식단인가? - '예'라고 응답한 식단 <b>CCP2(식품취급 및 조리)</b> 소독관리 3. 가열조리과정이 있는 식단인가? - '예'라고 응답한 식단 <b>CCP2(식품취급 및 조리)</b> 가열온도 관리 4. 모든 식단은 <b>CCP1(검수)와 CCP3(조리완료 및 배식)</b> 작성	영양 교사	조리사	영양 교사
CCP1 검수	검수시	1. 냉장식품의 온도 측정, 냉동식품의 냉동상태 확인 - 냉장식품 : 10°C이하 - 냉동식품 : 얼은 상태유지, 녹은 흔적이 없을 것 -18°C이하 - 전처리된 채소 : 10°C이하(일반채소는 상온, 신선도 확인) - 그 외 보관방법 표시에 준함 2. 수량,완산지, 포장상태 및 유통기한 확인 3. 품질상태 확인(외관, 냄새, 색깔 등) 4. 우유 검수	영양 교사	조리사	영양 교사
CCP2B 식품취급 및 조리	조리시	1. 식재료별 취급 및 조리 방법과 취급장소, 칼·도마, 장갑, 용기의 구분사용 여부를 전처리 및 조리 작업 종료 후 기록 2. 가열 조리 시 취급 및 조리 방법과 식품중심 온도를 기록하고 온도가 낮으면 계속 가열하여 기준온도(시간 이상이 되었음을 확인) 3. 한계기준을 초과한 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록	조리사	조리실 무사	영양 교사
CCP3A 조리완료 및 배식	배식완료 시	1. 가열조리 후 처리 공정과 비가열조리 공정 중 혼합과정이 있는 경우 혼합 시작 시각을 기록 ※ 후식용 가공완제품이라도 점단작업을 하여 제공할 경우 기록해야함 2. 열장 음식 중 57°C 이상이 유지되는 경우는 온도만 기록 57°C 이상 유지가 어려운 경우는 조리완료와 배식 완료 시간 및 온도를 기록하고 2시간 이내 배식이 완료되는지 확인 ※ 조리완료 시간은 처음 조리완료된 메뉴 시간 기준 ※ 전, 뒤김 등 정시간 반복 생산하는 음식은 조리완료 시간을 첫 음식 조리완료 시간 부터 마지막 음식 조리완료 시간의 범위(예 : 덮고기 뒤김 9시 40분~11시 55분)로 기록해야 함 3. 배식도구 청결도, 위생 복장 등 착용 상태, 배식통 관리상태를 확인기록 4. 한계기준을 벗어난 경우 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 기록	조리사	조리실 무사	영양 교사

CP1	출근 직후, 배식 후 청소 직전 또는 퇴근 전	1. 냉장·냉동고(실) 문을 정시간 열지 않았을 때 외부 부착된 온도계 온도를 기록 2. 온도 기록 시 온도계의 숫자를 반올림하지 말고 그대로 기록 3. 온도 확인 후 냉장·냉동고(실)의 문을 열고 청결도, 보관 음식의 밀폐 확인, 생 식재료와 조리된 음식의 적정 분리보존 여부를 확인 하고 서명 4. 관리기준을 초과하면 개선조치를 취하고 개선조치 내용 기록	조리사	조리실 무사	영양 교사
CP2	세척기와 전기 식기소독고 작동시, 기구 및 기물류 소독 시	1. 식기세척기 온도 온도란 세척기 작동법에 표시된 세척기 가동 전 도달해야 하는 온도로 이 온도를 기록하고 매번 이 온도 이상이 되었는지 확인 2. 소독고 설정 온도 시간 확인은 71°C thermolabel을 사용하여 식판을 적절하게 소독할 수 있는 온도와 시간을 설정하여 기록하고 매일 소독고 가동 전 설정 온도가 맞는지 확인 4. 소독제는 하루 1회 이상 희석 제조해 두고 농도 확인하여 사용하고 제조 시간 기록 5. 소독제 희석농도 확인란의 ( ) 속에는 사용 약제의 이름, ( ) ppm에는 사용 농도를 기록해 두고 확인 6. 월 1회 thermolabel 사용하여 적절히 소독되는지 확인하고, 잔류 세제를 검사하여 기록지 하단에 기록함 7. 관리기준을 초과하면 개선조치를 취하고 그 내용을 개선조치 기록란에 작성	조리사	조리실 무사	영양 교사

#### 나. 식중독비상대책반 구성

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 비상대책반'을 구성.훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처하여야 한다. 대책반의 조직과 분담업무는 다음과 같다.

<div>비상연락체계</div> <div>● 교육청(담당 :급식팀 ☎ 031-488-2481)</div> <div>● 시·군구청</div> <div>● 인근 의료기관</div>		<div>총괄 대책반</div> <div>반장 : 학교장</div> <div>부책임관 : 교감1 교감2</div>		<div>○ 각 대책팀의 지휘감독</div> <div>○ 언론보도에 대응</div> <div>○ 치료 및 보상 대책</div> <div>○ 역학조사 결과 원인 규명 이후 급식 재개 판단 등</div> <div>○ 학교운영위원회 소집 및 대책 논의</div> <div>○ 시·군구청 및 교육청 신고·보고</div>					
<div>환자파악팀</div> <div>(팀장:보건교사)</div>		<div>환자이송팀</div> <div>(팀장: 안전체육부장)</div>		<div>역학조사협력팀</div> <div>(팀장: 보건교사)</div>		<div>학사대책팀</div> <div>(팀장: 교무기획부장)</div>		<div>행·재정지원팀</div> <div>(팀장: 행정실장)</div>	
<div>팀 원 학년부장 담임교사 유치원교사</div> <div>○ 식중독 추정 유증상자 발생현황 총괄 파악 및 추이 분석</div> <div>○ 환자 병원이송 시 의사에게 식중독 의심 사실 통보</div> <div>○ 환자 응급 조치</div> <div>○ 최초 및 종료시까지 일일 집단환자 발생 보고 (역학조사 협력팀과 협력하여 보고 일원화)</div> <div>○ 환자 역학조사 협조</div> <div>○ 보건·위생교육 실시</div>		<div>팀 원 학년부장</div> <div>○ 환자의 후송</div> <div>○ 학생 입원, 학생관리 등</div> <div>○ 치료 및 보상협의 (입원환자 방문)</div> <div>※ 환자이송팀은 식중독사고 발생시 규모에 따라 탄력적 운영 예) 소규모 식중독 사고로 이송할 환자가 없을 경우 다른 팀의 업무를 지원하도록 업무분장</div>		<div>팀 원 영양교사</div> <div>○ 총괄대책반 업무 지원</div> <div>○ 최초 환자 발생 사실 및 식중독의심 환자발생 교육청 및시·군청에 보고 (환자파악팀과 협력하여 보고 일원화)</div> <div>○ 보건당국의 역학조사 협조 -검체 채취, 소독 등 업무 협조</div> <div>○ 역학조사 후 최종 결과 보고</div> <div>○ 유관기관 협조 체계확립</div> <div>○ 보존식확보</div> <div>○ 안전한 급식제공</div>		<div>팀 원 학년부장 유치원교사</div> <div>○ 환자파악팀의 원활한 환자 파악을 위한 반별 환자수 파악 협조(일자별 발병 및 치료현황 파악)</div> <div>○ 가정통신문 발송 등 학부모 협조 안내 및 수업결손 대책 마련 등</div> <div>○ 집단환자 발생에 따른 결석, 지각, 조퇴 등에 따른 업무 처리</div> <div>○ 학운위 관련 업무 협조</div>		<div>팀 원 행정실직원</div> <div>○ 위생관련 시설관리(정수기, 물탱크,소독현황 점검 실시 등)</div> <div>○ 학교시설 방역 소독</div> <div>○ 납품업체로 인한 식중독으로 결과 판명시 계약해지 통보</div> <div>○ 계약 해지에 따른 행·재정적 조치 시행</div> <div>○ 업체 선정에 따른 행정적 절차 시행</div> <div>○ 납품업체 현황 등 관련 자료 제공</div>	

#### ※ 역학조사 시 역할 분담

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 설사환자 파악 및 역학조사 협조</li> <li>▶ 보건교육 실시 등</li> </ul>
	보건교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 설사환자 모니터링자료 취합, 정리, 분석</li> <li>▶ 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석</li> <li>▶ 보건교육 기획 및 실시 등</li> </ul>
	영양교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 보존식 확보</li> <li>▶ 안전한 급식 및 식수제공 등</li> </ul>
교 육 청		▶ 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 역학조사 및 가검물 채취</li> <li>▶ 환자치료 및 필요시 입원격리 등</li> </ul>
시·군·구청의 식품위생관련부서		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등</li> <li>▶ 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사</li> </ul>

다. 급식실 청소계획

1) 일별 청소계획 (오후 세척업무 매일교대)

주기	청소내역	청소방법	비고
매일	작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행귀낸다. ③ 살균수제조액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 행귀낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
	야채절단기, 양념분쇄기, 다믹서 등 기기류	① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ② 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 행귀낸다. ③ 살균수제조액(200ppm)로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ④ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
	식기세척기	① 전원 및 밸브를 차단 한다 ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③ 세척기 내,외부를 호스를 이용하여 청소한다 ④ 커튼은 살균수제조액(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다.	일/1회
	조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 살균수제조액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	일/1회
	배수로 덮개 및 배수로	① 중성세제를 문힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 살균수제조액(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어내린다. ④ 배수로는 살균수제조액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
	행주, 수세미	•열탕소독 후 일광 건조시킨다.	일/1회
	고무장갑	•고무장갑소독고에서 소독.건조시키거나 •살균수제조액(200ppm)에 3시간이상 담귀 충분히 소독한 후 자외선소독고에서 건조 보관한다	일/1회
	식품창고, 찬장	•정리정돈, 바닥청소한다. •선반및 양념보관함은 살균수제조액(200ppm)후 건조보관한다	일/1회
	조리실 출입구 및 쓰레기등 주변	•빗질, 청결을 유지한다.	일/1회
	그리스트랩	① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 행귀낸다.	일/1회
	화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 살균수제조액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다. •수건 교체 및 환기시킨다.	일/1회
	배식차	•배식차는 청결을 유지한다.	일/1회

2) 주별.월별,연간 청소 계획

주기	청소내역	청소방법	비고
주 1회	냉장고, 전기소독고, 자외선소독고 콤비스티머	① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면,윗면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃ 먹는물로 씻어낸다. ④ 살균수제조액(200ppm)로 소독한 후 물로 행군뒤 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	금요일
	작업대,선반, 이동작업대,배식차 무침기,소독조	•뒤집어서 밑면의 찌든 때를 세제로 닦아낸다.	월2회/둘째 넷째 금요일
	조리실 및 조리원통로 바닥	•약품으로 목은 때 제거한다.	금요일
	급식소 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	금요일
	배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	금요일
	유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 중성세제로 닦아낸다.	목요일
	신발장 및 슬라이퍼 각실 스위치 및 가스밸브,가스관	•중성세제로 닦은후 염소희석액으로 닦아낸다.	수요일
월 1회	천장	•거미줄, 먼지를 제거한다.	첫째주금요일
	보일러실	•바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.	첫째주금요일
	조리실벽면	•중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	첫째주금요일
	식품보관실 대청소	•식품선반은 매월,쌀창고는 쌀입고전 대청소한다.	첫째주금요일
	유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	첫째주금요일
	식당출입문	•식당 출입문 모두 중성세제로 닦아낸다.	둘째주금요일
연간	•급식납품업체 위생상태 점검		년1회이상(방학중)
	•개학 및 방학 대비 대청소		년 4회 (2,7,8,12월)
	•식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		년 2회(방학중)
	•위생관련 시설.설비.기기 점검 및 보수		년 2회(방학중)

※ 매월 마지막주 금요일은 취사기, 수저는 스케일제거제로 삶기



### 3) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 행귀낸다. ③ 살균수제조액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 행귀낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
야채절단기, 양념분쇄기, 다믹서, 감자탈피기, 등 기기류	① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ② 본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 행귀낸다. ③ 기구용알콜이나 살균수제조액(200ppm)로 5분간 침지 후 물로 행군다. ④ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
식기세척기	① 전원 및 스팀밸브를 차단 한다. ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성 세제로 닦는다. ③ 세척기 내.외부를 호스를 이용하여 청소한다. ④ 커튼은 살균수제조액(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다.	일/1회
조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 살균수제조액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다.	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	① 중성세제를 문헌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 살균수제조액(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 살균수제조액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
행주, 수세미	•열탕소독 후 일광 건조시킨다.	일/1회
고무장갑	•일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑소독고 에서 소독.건조 시킨다. •사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용알콜로 소독한다.	일/1회
식품창고, 선반	•정리정돈, 바닥 청소한다. •환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다. •바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.	일/1회
조리실 주변	•빗질, 청결을 유지한다.	일/1회
그리스트랩	① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 행귀낸다.	일/1회
화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다.② 물로 세제를 제거한다. ③ 살균수제조액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 행군 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다. •가급적 수건 사용 지양.	일/1회
식당	•식탁은 깨끗한 행주로 두 번 닦아 준다. •식당 바닥은 대걸레로 닦아 준다. •월 1회 식당바닥을 짜든때 제거제로 세척한다.	일/1회 월/1회
냉장고, 전기소독고, 자외선소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 성애를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃ 먹는물로 씻어낸다. ④ 기구용알콜로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	금요일
영양사실 및 휴게실	•빗질과 깨끗한 걸레로 닦아낸다.	주/2회
조리실 및 영양사실 바닥	•짜든때 제거제로 목은때 제거한다.	금요일
급식소 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	금요일
배기후드, 환풍기	•짜든 때 제거한다.	금요일
유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	목요일
천장	•거미줄, 먼지를 제거한다.	금요일

청소내역	청소방법	비고
보일러실	•바닥 빗질 및 먼지를 닦아낸다.	첫째주 금요일
식탁 및 의자	•중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	첫째,셋째주 금요일
식품보관실 대청소	•살입고전 대청소한다.	첫째주 금요일
유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	첫째주 금요일
•급식납품업체 위생상태 점검		년1회이상 (방학중)
•개학 및 방학 대비 대청소 [개학대비 청소·소독 작업표 참조]		
•식판 및 기기 스케일 제거(약품사용)		
•위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수		

## 6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2023학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (명)	급식 종사자			비고
	조리사	조리실무사	계	
2,182명	1명	13명	14명	

### 가. 목적

학교급식을 실시함에 있어 조리실무사의 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

나. 운영방법 : 조리실무사 부재시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2023년 03월 01일 ~ 2024년 02월 28일

라. 운영경비 : 정부노임기준 : (2023 학교회계 예산편성기본지침 참고)

※ 2023년 대체 예산편성 : 인건비 예산 별도 분리됨

### III 식생활 교육계획

#### 1. 학생 식생활 교육

##### 식생활 교육의 목적 및 필요성

학교급식을 통하여 아동의 성장 발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다. 그러므로 효율적인 학교급식을 위해서는 단순히 식사제공 역할만이 아니라 영양교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

##### 가. 교육 기본 방침

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

##### 나. 영양·식생활 교육 추진 내용

추진계획	세부 추진 내용	대상	담당
영양교육	연중 1차시, 온라인(동영상) 영양교육실시	1~6학년	영양교사
영양상담 및 식품알레르기 관리	영양상담이 필요한 아동의 영양 상담 및 식품알레르기 유증상자 관리	해당학생	영양교사
점심시간 급식지도	점심시간 순회지도 (올바른 식습관 및 음식물쓰레기 감량화교육 등)	전학년	영양교사
음식물쓰레기감량화 교육	음식물쓰레기줄이기 실천활동 및 교육자료 제공	전학년	영양교사
원산지, 영양량 및 알러지표시제	원산지, 영양량 및 알러지표시제를 각 학급과 학교홈페이지에 안내	1~6학년	영양교사
영양교육자료 발송 (식단안내 및 가정통신문)	영양 및 급식관련 식생활정보 제공 (알리미, 홈페이지 활용)	전교생	영양교사

##### 다. 식사단계

- 1) 보조식은 들고 다니면서 먹거나 껌질을 바닥, 건물밖에 버리는 경우가 없도록 한다.
- 2) 안전지도
  - 배식시 안전사고에 대비를 철저히 지도
  - 넘어짐 미끄러짐 사고, 기구 및 사람과의 접촉에 의한 사고
  - 뜨거운 음식물에 의한 화상사고

#### 라. 편식 교정지도

- 편식 교정을 위해 편식아 조사 및 그 원인 분석을 급식 시간에 관찰하여 부모의 의견, 아동과의 면접을 통하여 식사 현장에서 편식 습관을 교정하도록 지도한다.

지도과정 및 덕목	지 도 내 용	준 비 물
준 비 단 계 (예절 질서)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ 책상 정리정돈 및 교실 환기</li> <li>▫ 급식 아동 손 씻기</li> <li>▫ 차례 지켜 줄서기</li> </ul>	머리수건, 위생복, 마스크
⇕		
배 식 단 계 (준법 행동)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ 수저, 식판 들기(질서 지키기)</li> <li>▫ 반찬, 밥, 국, 배식 받기(질서)</li> <li>▫ 차례 지키며 의자에 앉기</li> </ul>	수저, 식판 배식보조 교실
⇕		
식 사 단 계 (예절 절약)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ 감사하는 마음으로 조용히 먹기</li> <li>▫ 편식하지 않고 골고루 먹기</li> <li>▫ 가능한 받은 양은 다 먹기</li> <li>▫ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기</li> </ul>	위생복장 벗기
⇕		
정 리 단 계 (정직 질서)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ 잔반처리</li> <li>▫ 식판, 수저, 젓가락 반납</li> <li>▫ 이 닦기 지도(교실)</li> </ul>	식판, 수저통

- 학생배식 당번조직 활동 : 학급당 5명의 배식당번을 정하여 앞치마와 머리수건, 위생장갑 착용 후 배식하도록 지도

##### 2) 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육

- 급식게시판을 통해 주간영양량, 원산지 표시 및 알레르기 식품 홍보
- 식생활 교육자료를 월1회 이상 게시

## 2. 교직원 식생활 연수

### 가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
  - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 학생 지도 방법
  - 편식
  - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
  - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 성인기의 영양관리 및 식생활 지침

### 나. 교육방법

학기별 1회이상 교직원 연수 (교직원회의 또는 자료배부)

## 3. 음식물쓰레기 줄이기

### 가. 목표

- 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성
- 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양
- 1인 1일 평균 잔반량을 10%이상 감량 추진
- **2023년도 음식물쓰레기 미생물 생분해 처리기 도입(200kg 3대 도입)**

### 나. 음식물쓰레기 줄이기를 위한 식단작성 원칙

- 주요 잔반발생 식단인 채소무침(생채, 숙채) 1인 배식량 조정
- 채소반찬 축소로 인한 부족한 영양소(Vt B<sub>2</sub>, Vt C 등)는 과일로 조정
- 학생들의 기피하는 채소반찬에 대한 식단 연구
- 학생 대상 음식물쓰레기 줄이기 행사(글짓기 등)

## 4. 영양상담

### 가. 목 적

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

### 나. 사이버 영양상담

- 1) 운영방법 : 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구시 사이버 영양상담 (상담자 요구 시 대면상담 병행)
- 2) 대상
  - 비만 및 저체중,편식이 심한 학생
  - 특정식품에 대한 알러지가 있는 본인이 상담을 원하는 학생
- 3) 운영기간 : 연중운영

### 다. 비만학생을 위한 급식시간을 이용한 간소화된 영양상담

- 1) 운영방법 :
  - 비만 또는 과체중 학생을 대상으로 매일 급식시간에 운영
- 2) 대상 : 비만 및 과체중, 저열량 요리에 관심이 있는 학생
- 3) 대상자 선정 : 본인희망 및 담임교사 추천
- 4) 운영기간 : 2023. 03. ~ 2024. 02.
- 5) 상담장소 : 급식교육실

### 라. 기대효과

- 학부모와 연계한 상담으로 가족의 식습관 및 행동변화 유도
- 과체중 학생의 체중감량 및 건강증진에 도움

## 1. 학교급식소위원회 및 학부모 활동계획

### 가. 학교급식소위원회 구성

- 1) 목적
  - 학교운영위원회에 '학교급식소위원회'를 설치·운영하여 학교급식 위생·안전관리 및 질 향상을 도모함을 목적으로 한다.
- 2) 구성
  - 학부모 및 학교운영위원회 위원 중 학교급식에 관심 있는 자
  - 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
- 3) 역할
  - 학교운영위원회에서 학교급식에 관하여 심의토록 되어 있는 사항에 대해 실무검토 후 본회의에 안건 제출
  - 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시
- 4) 활동
  - 학교급식소위원회 규정 제정
  - 식재료 업체선정, 조달방법 등에 대한 검토
  - 식재료검수, 조리과정 배식 등 학교급식 모니터링
  - 급식비 책정, 급식예산·결산에 관하여 실무 검토
  - 학교급식 개선에 관한 활동
  - 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항

### 나. 학부모 급식참여

- 1). 목적
    - 학교 급식의 양질의 식재료 선정과 조달 과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질 향상과 급식이용자의 만족도 제고
  - 2). 활동계획
    - 학년초 위촉하여 월 1회 검수 활동에 참여
  - 3). 활동내용
    - 식재료 검수과정 참관
    - 학교급식관련 학부모 의견 수렴
    - 개인위생, 식재료, 시설, 설비위생 등 위생관리 실태점검
- (※ 감염병 상황 종료시까지, 학부모 모니터링 및 학부모 검수 운영 중남)

## 2. 급식비 징수 및 환불 규정

### 가. 급식비 징수 및 환불 규정

- 제1조 (목적) 학생 우유급식비 및 교직원의 급식비(이하 '급식비'라 함)를 징수함에 있어 전입, 전출, 장기결석의 문제로 발생하는 징수 및 환불에 관한 사항을 내규로 만들어 명확하게 하기 위함이다.
- 제2조 (대상) 은빛초등학교 학생 및 교직원을 대상으로 한다.
- 제3조 (급식비 징수) 급식비는 매 1개월 단위로 징수한다. (단, 급식일수 및 회계업무 특성에 따라 7,8월 및 12, 2월은 1개월 단위로 할 수 있다.)
- 제4조 (전입학생의 급식비 징수) 전입학생의 급식비는 전입한 당일부터 계산하여 징수한다. 단, 오후에 전입하였을 경우, 익일부터 징수한다.
- 제5조 (전출학생의 급식비 환불) 전출 학생에 대하여 전출일까지의 급식비를 제외한 잔액을 환불한다.
- 제6조 (장기 결석생 급식비 징수 및 환불) 장기결석을 **5일 이상**으로 하고 장기결석의 경우 결석일수를 빼고, 징수하거나 징수했을 경우는 장기 결석한 날 수 만큼 급식비를 환불하거나 다음 달 감하고 지불한다. 4일까지의 결석은 환불하지 않는다. **단, 사전에 연락이 있어야 하며 담임교사의 확인서를 첨부한다.**
- 제7조 (교사의 연수, 출장 및 기타 사유 시 급식비 환불) 제 6조와 동일하게 적용한다.
- 제8조 (학생대회출전, 임원수련회, 임원 및 기타 사유시 급식비환불) 제6조와 동일하게 적용한다.
- 본 규정은 2023년 3월부터 시행한다.