

2025학년도

# 학교급식운영계획서

시 흥 은 행 중 학 교

# I. 학교급식의 개요

## 1. 학교급식의 목적 및 운영원칙

### 학교급식의 목적

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

### 학교급식의 운영원칙

- 학교급식은 점심 급식이 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

## 2. 학교 현황

가. 재적인원 및 급식 실시 인원(2025년 3월 예상 기준)

(단위:명)

교직원			학급편성 및 학생 수				
교 장	교 감	교직원	1학년	2학년	3학년	특수학급	계
			12학급	11학급	11학급	2학급	36학급
1	1	88	370	339	335	7	1,051

## 3. 급식 현황

가. 급식 인원

(단위:명)

학 생	교직원	보존식	계
1,051	90	1	1,142

나. 최초 급식 시작일 : 2002년 5월 6일

다. 급식 운영방식 : 직영 급식

라. 급식 형태 : 단독조리

마. 배식 방법 : 식당 배식

바. 음용수 및 조리용수 : 상수도

사. 연료 : LNG

아. 급식관련 종사자 현황

구 분	영양사	조리사	조리실무사	총
인 원	1	1	8	10

## 4. 급식설비 현황

### 가. 급식실 현황

면 적(㎡)								
전처리실	조리실	영양사실	휴게실	샤워실,화장실	보일러실	식품창고	식당	계
54.022	98.683	15.199	18.225	2.945	5.7	10.402	466.785	671.961

### 나. 급식실 기구 현황

no	품 명	수 량	no	품 명	수 량	no	품 명	수 량
1	가스렌지(2구)	1	14	세정대(1조,2조)	7	27	보존식냉동고	1
2	가스부침기	2	15	담금세정대	3	28	양념냉장고	1
3	가스회전식데침솔	1	16	가스회전식국,볶음솔	4	29	손세정대	3
4	소쿠리운반차	8	17	가스보일러	4	30	이동식작업대	3
5	과일절단기	1	18	무압력취사기	2	31	대형정수기	2
6	냉장냉동고	2	19	냉,온수워터릴	8	32	다믹서기	2
7	다단식선반	4	20	온장고	1	33	작업대	4
8	이동식무침기	2	21	식기소독보관고	4	34	양문형보온고	1
9	야채절단기	2	22	스마트세척기	1	35	전자저울	1
10	배기후드	11	23	야채절단기	2	36	냉,온정수기	1
11	세미기	1	24	자외선소독고(칼,도마)	2	37	보온배식대	2
12	장화소독고	1	25	도마소독조	1	38	식탁	80
13	에어커튼	7	26	가스오븐	1	39	손세정소독기	3

## II. 학교급식 운영계획

### 1. 기본방향

- 가. 학교급식 운영의 내실화를 통하여 학교급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 학생들의 건강하고 즐거운 학교생활 지원
- 나. 교육적 효과를 재고할 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 급식학교에 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 1~3학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 급식일은 연간 최대 185회 학사일정에 맞춰 조정한다.
- 마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.
- 바. 전 직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
- 사. 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가

식량정책에 기여하도록 한다.

아. 학교급식소위원회, 급식모니터링의 활동을 통하여 학부모와의 이해, 협조체계를 갖춘다.

### 3. 급식운영계획

가. 연간급식계획

급식대상	급식인원	주간 급식일수	연급식일	비 고
전교생, 교직원 등	1,142명	5일	185일	

나. 월별급식계획

구 분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	계
계획일수	20	22	20	20	10	10	22	16	19	21	5	185
비고	※ 학사일정 변경 등으로 급식일 변경 가능 ※ 총 185일 실시 예정 ※ 미급식일: 총 5일 7/3(지필평가), 7/16(여름방학식), 10/13(현장체험학습), 12/10(지필평가), 1/9(겨울방학식, 종업식)											

다. 2025학년도 급식비 책정(2025년 3월~2026년 2월까지 적용)

구 분		산 출 내 역			비고
		식품비	운영비	계	
2025학년도	학생	4,030원	440원	4,470원	무상급식단가적용
	교직원	5,950원		5,950원	자치단체지원금 포함

- 교직원 급식비 결정(근거: 2025학년도 유초중고기타학교 급식경비 지원 계획)
- 교직원 급식비는 학생급식비+자치단체지원금을 합산한 금액으로 책정
- 교직원급식비도 학생급식비 결정금액에 따라 변동
- 학생급식비보다 적게 책정 금지

※ 2025년도 초등학교 무상급식 지원 기준단가(안)

(근거: 2025학년도 유초중고기타학교 급식경비 지원 계획)

구분		학생수	1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 500	501 ~ 600	601 ~ 700	701 ~ 800	801 ~ 900	901 ~ 1000	1,001 이상
식품비	공립유		3,420	3,390	3,300	3,220	3,130	3,060	2,980	2,900	2,830	2,750	2,690	2,610
	초		4,350	4,100	4,010	3,810	3,710	3,620	3,520	3,420	3,340	3,250	3,160	3,110
	중		5,100	4,850	4,710	4,630	4,550	4,470	4,400	4,310	4,230	4,170	4,090	4,030
	고		5,250	5,190	5,090	5,000	4,910	4,830	4,740	4,650	4,580	4,490	4,420	4,390
	특수	유초	4,300	4,050	3,950	3,760	3,660	3,560	3,470	3,370	3,280	3,200	3,110	3,030
		중고	5,180	5,100	4,990	4,900	4,820	4,730	4,640	4,560	4,480	4,390	4,320	4,300
운영비	공립유		400	400	390	380	370	360	350	340	330	320	320	310
	초		590	590	570	550	530	510	500	480	470	450	440	430
	중		640	640	600	580	550	520	510	490	480	460	450	440
	고		720	720	690	660	640	600	580	560	540	520	500	480
	특수	유초	590	590	570	550	530	510	500	480	470	450	440	430
		중고	650	650	610	590	560	530	520	500	490	470	460	450
지원 단가	공립유		3,820	3,790	3,690	3,600	3,500	3,420	3,330	3,240	3,160	3,070	3,010	2,920
	초		4,940	4,690	4,580	4,360	4,240	4,130	4,020	3,900	3,810	3,700	3,600	3,540
	중		5,740	5,490	5,310	5,210	5,100	4,990	4,910	4,800	4,710	4,630	4,540	4,470

학생수		1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 500	501 ~ 600	601 ~ 700	701 ~ 800	801 ~ 900	901 ~ 1000	1,001 이상
구분	고	5,970	5,910	5,780	5,660	5,550	5,430	5,320	5,210	5,120	5,010	4,920	4,870
	특	유초	4,890	4,640	4,520	4,310	4,190	4,070	3,970	3,850	3,750	3,650	3,460
	수	중고	5,830	5,750	5,600	5,490	5,380	5,260	5,160	5,060	4,970	4,860	4,750

공립 단설·병설유치원은 공립유치원 식품비, 운영비 지원 / LPG 사용학교 100원 별도 추가 지원

공동조리교 및 비조리교 각급학교 급식학생수 개별 적용

라. 급식비 사용

- 1) 학교급식 경비는 식품비 운영비, 급식시설 유지비로 구성한다.
- 2) 학교급식 경비는 해당 연도에 전액 집행하도록 한다.

#### 4. 급식비 면제 대상자

감면 대상	감면 내역	비 고
급식 관련 종사자	급식비 전액	급식 관련 종사자 (영양사, 조리사, 조리실무사, 급식 모니터링 및 급식소위원)
보존식		보존식(식중독 등의 위생 사고 발생 시 원인 규명을 위하여 -18℃ 이하 냉동고에 144시간 보관)

※ 2025.2.14. (학교운영위원회 심의 통과)

#### 5. 영양 및 식재료 관리

가. 본교 1인 1식 영양기준량

(1일 1식 영양기준량은 학교급식영양관리기준 참조, 학교급식법시행규칙 제5조1항에 의거함)

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
751.17	18.87	167.94	232.22	0.30	0.30	0.37	0.45	23.47	30.15	253.95	311.76	3.82	5.01

※ 영양관리기준 : 1주일간의 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같음

- 열량 : 학교급식의 영양관리기준 열량의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방 에너지의 비율이 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- 단백질 : 학교급식의 영양관리기준 단백질량 이상으로 공급한다.
- 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식의 영양관리기준 권섭취량 이상으로 공급하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

- 학교급식법 시행규칙 제5조 제1항에 의거, 우리학교 영양기준을 산출하여 각영양소별 준수범위에 맞추어 영양 관리를 하되, 학년별 인원수를 고려하여 근거로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량으로 한다.
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용
- 염분(염도 0.8% 이하)·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 다양한 조리법을 활용할 것

나. 식단계획

- 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 조리 방법을 활용할 것

## 2) 저염식(나트륨 줄이기) 제공 계획

### ① 조리 시 조미료류 계량 실천

- 조미료류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량한 후, 점차적으로 감량화 실시
- ‘조리작업 지시서’에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사원은 계량 사용하고, 변경 시 표시하도록 교육

### ② 국 배식량을 줄이고, ‘국 없는 날’ 운영

- 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량 많은 국 배식량 조절 필요
- 국의 종류에 따라 배식량을 조절하고, ‘국 없는 날’ 운영

### ③ 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

- 식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.8% 이하로 지속적 제공
- 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록

### ④ 조리 방법 및 메뉴 바꾸기

- 조림 요리를 제한하고 구이 요리로 전환한다. (예 : 생선조림->생선구이)
- 육류나 생선을 구울 때는 소금이나 양념을 넣지 않고 굽고 구운 후 살짝 간장에 찍어 먹거나 간장 대신 레몬, 허브, 저염 소스로 맛을 낸다. (소스, 양념장 별도 제공)
- 식품 자체의 향(양파, 마늘 등)을 이용하고 향신료를 적절히 사용.
- 소금보다는 간장, 고추장, 된장을 많이 사용하고 간은 맨 마지막에 한다.
- 멸치, 표고버섯, 다시마 등을 우려내는 등 감칠맛을 이용하여 국물 맛을 낸다.
- 소스는 전분으로 맛을 내는 소스로 바꾸면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 나물 요리 시 식초, 설탕을 이용한 조리법을 사용하면 나트륨을 줄일 수 있다.
- 나트륨 함량이 높은 음식을 조리할 때는 생야채를 함께 많이 넣어 조리한다.

### ⑤ 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 나트륨 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시
- 교사들에게 나트륨 저감화 관련 정보 제공 및 홍보를 위해 학교홈페이지, 메시지 팝업 등을 이용하여 적극 활용
- 학교급식 나트륨 줄이기 사업을 학부모에게 적극 홍보
- 학부모 시식회, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용
- 학생들에게는 수업을 통해서 나트륨 저감화 관련 식생활 교육 실시

## 3) 학교급식 당(단순당류) 줄이기 계획

### ① 조리 시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기

- 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기
- NEIS 급식시스템 ‘내요리’에 설탕 및 물엿 양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 조리종사원 교육

### ② 급식 보조식 제공 시 단순당류 함유율이 높은 가공품 사용 줄이기

- ‘고열량저영양식품’ 사용 자제

- 보조식으로 과일 제공
- 액상과당 미첨가 제품 사용
- 음료 사용 시 설탕 함유량이 적고 천연과즙이 많이 들은 제품 선택

③ 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 단순당류 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시 및 급식소식지 발송
- 학생들에게 수업을 통해 ‘당 줄이기’ 관련 식생활 교육 실시

4) 식단작성 과정

- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분(월간)
- 시장조사를 통하여 계절별 식품 선택
- 영양권장량과 학생의 기호도 반영
- 식품군별 경제성과 지역성 반영

다. 기대효과

- 1) 저염식단 개발, 염도 조절, 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 저감화 운동 확산을 통한 학생 건강증진 뿐 아니라 가족 건강까지 증진

라. 식재료 사용 관련 계획

1) 식재료 품질기준

품 목	식재료 품질기준
쌀	○ 시흥시 <b>햇도미쌀</b> 사용
농산물	○ 국내산 상품 이상의 사용 ○ 경기도에서 시행하는 「 <b>친환경농산물 지원사업</b> 」에 참여하여 학교급식 친환경농산물을 일부품목 사용(차액지원 받음) ○ 친환경농산물은 친환경농산물인증품 사용 ○ 원산지 표시된 농산물 사용 ○ 전처리농산물 사용 시에는 제품명, 업소명, 제조년월일, 전처리하기 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급 방법이 표시된 것을 사용
공산품	○ 위해요소중점관리기준(HACCP)을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 ○ 영업신고 된 식품 제조, 가공업소에서 생산된 가공식품
육류	○ 경기도에서 시행하는 「 <b>우수축산물 학교급식지원사업</b> 」에 참여하여 학교급식에 1등급 이상의 한우고기와 국내산 돼지고기, 닭고기, 1등급 달걀 사용 (일반축산물과 1등급 축산물의 차액 지원받음) ○ 모든 품목 HACCP 지정업체에서 포장 처리된 제품
수산물	○ 「 <b>학교급식 수산물 공동구매사업</b> 」 참여 ○ 전처리수산물은 제품명, 업소명, 제조년월일, 전처리하기 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급 방법이 표시된 것을 사용 (방사능 검사에서 안전한 수산물만 학교급식에 사용)
김치	○ 원산지는 국내산 100% 재료 또는 친환경 재료, 상하수도를 사용하는 HACCP 지정업체에 납품받는 것으로 한다. → 친환경 농산물(김치 포함) 사업 참여

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

## 2) 완제품 사용 규격(품목)

	품 목	종 류	완제품/반제품 급식사유
완제품	유제품	우유, 요구르트(호상), 치즈 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단,송편,절편,가래떡,떡국떡,떡볶이떡,조랭이떡,치즈떡볶이,백설기, 바람떡, 꿀떡 등	가정에서 접하기가 어렵고 아동들의 선호도도 떨어지므로 학교급식을 통해 전통음식을 접하게 함.
	빵류	토스트빵, 바게트빵, 모닝빵, 제과점빵, 햄버거빵, 쿠키류, 파이류, 케익류, 피자도우 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호를 만족시킬 수 있음
	과일류	귤,딸기,바나나,사과,토마토(방울), 배,파인애플,감,연시,망고,메론,블루베리,수박,참외,키위,포도류	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 후식으로 제공
	통조림류 소스류	딸기잼,토마토페이스트,참치캔,골뱅이캔,옥수수캔,굴소스,베이컨드빈스, 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능함
	김류	구운김,김밥용김,건파래,조미김가루 등	아동들의 기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리가 불가능함
	쥬스류	과일쥬스, 푸딩 등	비타민B, 비타민C 등 수용성 비타민을 보충하며 조리실에서 직접 조리가 불가능함
	김치류	배추김치,배추겉절이,맛김치,깍두기,석박지,열무김치,총각김치, 백김치,동치미,오이김치 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
반제품	장아찌류	단무지, 오이지, 깻잎지,오이피클무쌈 등	조리실에서 직접 조리가 불가능함
	어육제품	어묵,햄,소시지,맛살,뱅어포,연어	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	빵류	쿠키, 파이, 마늘바게트 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	두부·육류 가공품	두부(순),유부,콩비지,연두부,도토리묵,청포묵,올방개묵,건도토리묵 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	면류	소면,칼국수면,우동면,쫄면,당면,수제비,스파게티면 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
기타	냉동식품	치킨까스,치킨텐더,닭꼬치,함박스테이크,만두류,미트볼,핫도그,떡갈비 등	학교실정에 따라 조리가 불가능할 경우 일부 사용할 수 있음
	양념류	국간장,진간장,된장,고추장,볶음참깨,빵가루,물엿,소금,설탕,식초,청주,참기름,들기름,들깨가루,청국장 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함
	제분류	밀가루,부침가루,튀김가루,치킨튀김가루,전분가루,자장가루,카레가루,하이스가루 등	조리실에서 직접 제조가 불가능함

### 3) 식재료 조달 방법 및 업체선정 기준

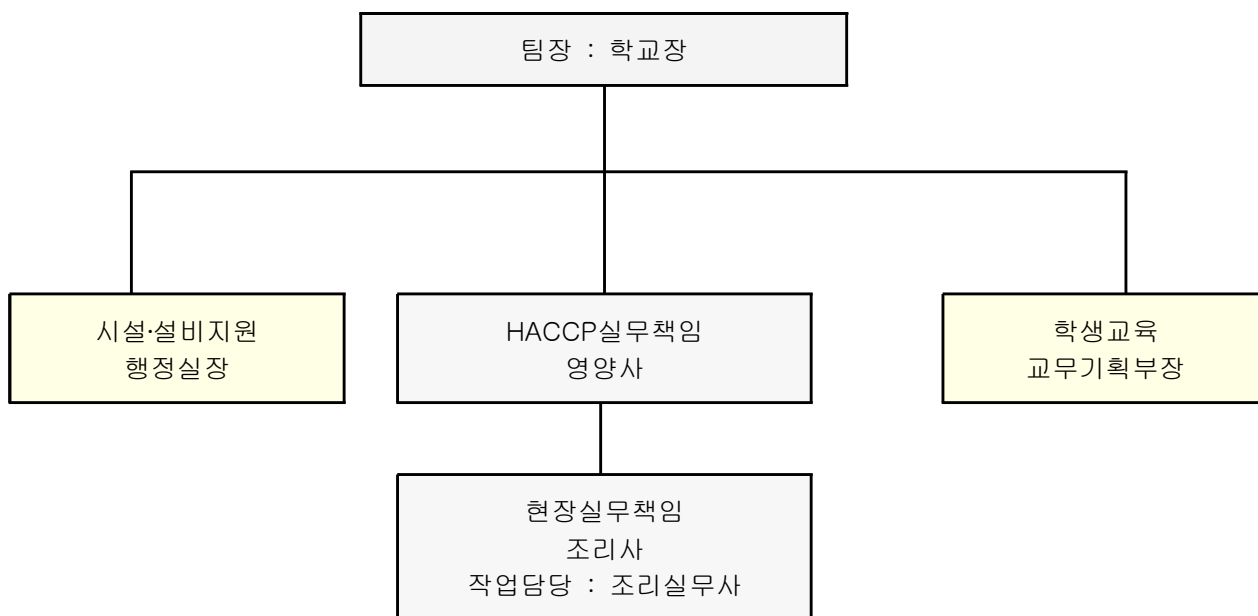
구분	2025학년도 계약 방법	비고
농산물	o 수의계약(경기도 우수농산물 지정업체)	-1개월 단위로 입찰 진행 (eaT이용/공산, 축산)
김치류	∴ 경기친환경농산물 지원사업 참여	
육류	o 우수축산물 지원, G마크 ∴ 전자조달시스템 eaT 이용	
수산물	o 수의계약(수산물공동구매사업 지정업체) ∴ 수산물 공동구매 참여	
공산품	o 경기도교육청 예규에 따른 계약 ∴ 전자조달시스템 eaT 이용	
쌀	o 시흥시 지정업체 수의계약	

## 6. 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
팀 원	실무책임자	영양사	· HACCP 계획 수립 · 조리종사원, 식재료, 시설·설비 관리 등 위생 총괄 · 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 · HACCP 기록 유지·보관 및 외부 감사에의 대응
	시설설비지원	행정실장	· 행·재정적 지원
	교육·홍보	담임 및 영양사	· 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장작업	조리사	· CCP기록 참여 및 전반적인 관리 · 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인
		조리실무사	· 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함 · 실무종사자로서 CCP 기록 참여 · 위생개선에 대한 제안

## 3) 팀원 결원 시 업무수행

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

## 4) HACCP팀 회의 기능

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식 현장에 도입 운영될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생, 안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안 모색
- 영양사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한 번 이상 CCP별 점검 결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영

## 5) HACCP팀 업무수행

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단 검토	미생물의 생존 및 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제</li> <li>· CCP2 공정관리가 필요한 식단 파악</li> </ul>	식단	식단검토	식단 작성, 변경 시	영양사	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식단 변경</li> <li>· 조리법 변경</li> </ul>
CCP1 검수	미생물 증식	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지</li> </ul>	식재료	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 온도측정</li> <li>· 관능검사</li> </ul>	검수 시	검수자	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 반품 및 교환</li> <li>· 식재료 부적합 확인서 발급</li> </ul>

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
		▪품질은 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수					
CCP2A. 식품취급 및 조리)	교차오염	▪전처리와 조리 사이에 작업 대 세척·소독 ▪도구 구분	세척·소독 및 도구 구분 여부	육안관찰	해당 공정시	영양사/ 조리사/ 조리원	▪작업대 세척·소독 ▪도구 변경 ▪재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	▪식품중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상	가열조리식 품	온도측정	식품 가열 조리 시	영양사/ 조리사/ 조리원	▪계속 가열
		▪소독제 유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균 소독제의 용량 용법 준수	채소·과일	소독제 희석농도 확인 (Test paper, 농도 측정기)	채소 및 과일 소독 시	영양사/ 조리사/ 조리원	▪소독제 희석농도 조정
CCP3A.조리완 료 및 배식 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	▪열장음식 57℃이상 유지 *냉장음식 5℃이하 유지 ▪열장 불가 시 조리 후 2시 간 내 배식 완료 *혼합음식은 배식 직전에	열장음식 냉장음식	혼합시간확인 온도측정 시간확인 배식도구청결, 위생복 착용 확인	배식 완료 시	조리사/ 조리원	▪오븐 또는 열장(냉 장) 설비 확보 ▪음식 재가열 혹은 폐기
CP1 냉장·냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	▪냉장고(실): 5℃ 이하 ▪냉동고(실): -18℃ 이하	냉장·냉동고 (실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리원	▪온도 보정 ▪고장시 수리 ▪식품 이동 혹은 폐기
CP2A 식품접촉표면 세척 및 소독 (세척기로 소독 안 되는 학교)	미생물 생존	▪식판 표면 71℃ 이상 ▪소독시 소독제 용법·용량 준수 ▪식판 및 기구·기물류 표면 에 세제 불검출	식기소독고/ 소독제/ 식판 및 기구· 기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	세척 담당자	▪식기소독고 온도 및 시간 조정 ▪소독제 농도조정 및 재 세척

#### 6) 조리종사원 HACCP교육, 위생교육, 산업안전교육

##### - 교육 방법

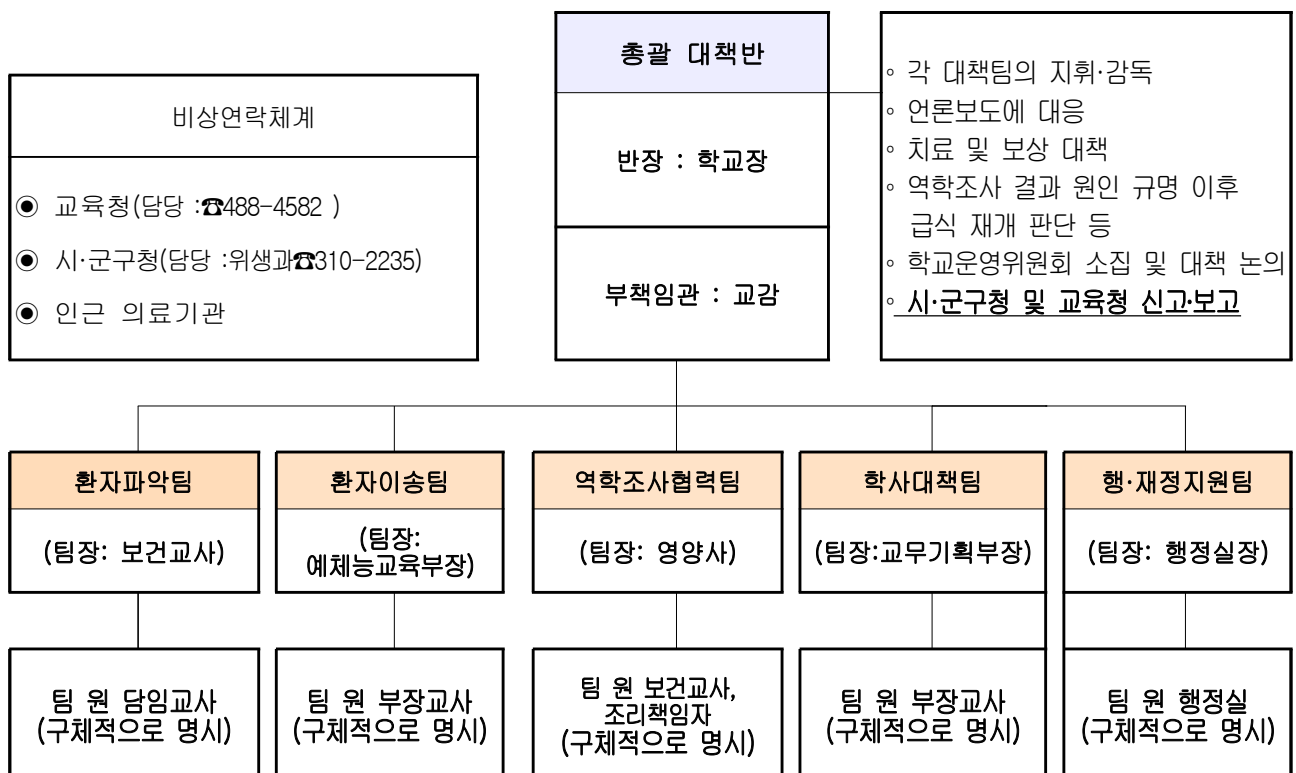
구분	교육일자	교육시간	교육장소	교육방법	비고
HACCP, 위생교육	매월	1시간/월	조리종사원 휴게실	대면교육	일정에 따라 변동
산업안전교육	분기별 1회	분기별 6시간	교육청 및 학교 컴퓨터실, 재택 등	줌, 현장강의 등	

- 교육내용

월별	위 생 교 육	HACCP 교육
3월	- 개인위생관리	- HACCP의 이해
4월	- 학교급식 위생안전점검 주요점검기준	- CCP1. 검수
5월	- 식재료 위생관리 - 식중독의 이해	- CCP2A. 식품취급 및 조리
6월	- 작업위생관리 - 이물질관리	- CCP3A. 조리완료 및 배식
7월	- 급식기구 세척과 소독	- CP1 냉장/냉동고 온도관리 - CP2A 접촉표면 세척 및 소독
8월	- 환경 위생관리	- HACCP의 이해
9월	- 시설·설비 위생관리	- CCP 중요관리점 관리방안
10월	- 식재료 위생관리	- 식단검토 - CCP1. 검수
11월	- 작업위생관리	- CCP2A. 식품취급 및 조리
12월	- 노로바이러스의 증상 및 예방법	- CCP3A. 조리완료 및 배식

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.



<ul style="list-style-type: none"> <li>◦식중독 추정 유증상자 발생현황 총괄 파악 및 추이 분석</li> <li>◦환자 응급조치</li> <li>◦환자 발생 일일상황 보고 (최초 및 종료 시까지)</li> <li>◦환자 역학조사 협조</li> <li>◦보건·위생교육 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦환자의 후송</li> <li>◦학생 입원, 학생 관리 등</li> <li>◦환자 병원이송 시 의사에게 식중독 의심 사실 통보</li> <li>○ 치료 및 보상 협의</li> <li>(입원환자 방문)</li> <li>※ 환자이송팀은 식중독사고 발생 시 규모에 따라 탄력적 운영</li> <li>예) 소규모 식중 독 사고로 이송할 환자가 없을 경우 다른 팀의 업무를 지원하도록 업무 분장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦총괄대책반 업무 지원</li> <li>◦교육청에 학교급식식중독 의심환자 발생 보고</li> <li>◦보건당국의 역학조사 협조</li> <li>◦역학조사 후 교육청에 「학교급식식중독 원인조사 결과 보고</li> <li>○ 유관기관 협조 체계확립</li> <li>○ 보존식 확보</li> <li>○ 안전한 급식제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦환자파악팀의 원활한 환자 파악을 위한 반별 환자수 파악 협조(일자별 발병 및 치료현황 파악)</li> <li>◦가정통신문 발송 등 학부모 협조 안내 및 수업결손 대책 마련 등</li> <li>◦집단환자 발생에 따른 결석, 지각, 조퇴 등에 따른 업무 처리</li> <li>◦학운위 관련 업무 협조</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦위생관련 시설관리(정수기, 물탱크, 소독현황 점검 실시 등)</li> <li>◦학교시설 방역 소독</li> <li>◦납품업체로 인한 식중독으로 결과 판명 시 계약 해지 통보</li> <li>◦계약 해지에 따른 행·재정적 조치 시행</li> <li>◦업체선정에 따른 행정적 절차 시행</li> <li>◦납품업체 현황 등 관련 자료 제공</li> </ul>
---	---	--	--	---

\* 학교 실정에 따라 업무분장 변경 가능

\* 총괄 대책반은 위기상황 발생 시 신속하게 처리하기 위한 실전 대응 체제로 적재적소의  
업무담당자로 배치 구성(학교 규모에 맞게 팀원 인원수 조정 가능)

\* 식중독 의심환자 발생 시 특정 교직원에게 업무가 과중 되지 않도록 조치

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	▶ 설사 환자 파악 및 역학조사 협조 ▶ 보건교육 실시 등
	보건교사	▶ 설사환자 모니터자료 취합, 정리, 분석 ▶ 보건실 이용환자에 대한 실태 파악, 분석 ▶ 보건교육 기획 및 실시 등
	영양(교)사	▶ 보존식 확보 ▶ 안전한 급식 및 식수 제공 등
교 육 청		▶ 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		▶ 역학조사 및 가검물 채취 ▶ 환자치료 및 필요시 입원 격리 등
시·군·구청의 식품위생관련부서		▶ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 ▶ 식품 유통, 반입상황, 조리, 이동 경로에 대한 계통조사

## 다. 급식실 청소계획

- 식품, 특히 급식품의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로  
청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며 청소와 소독과정에 대한 작업기록을 작성, 비치한  
다.

## 1) 일별 청소계획

작업내용	청소방법
급식기기, 배식기구류(주걱, 국자, 집게, 수저 등)	· 매일 세척하여 열탕소독 후 전기소독고, 자외선살균기에 보관한다.
조리기계	· 취사기 및 국솥 등은 내부를 물에 불려낸 후 찌꺼기를 흐르는 물로 씻어낸다. · 세정제를 수세미에 묻혀 잘 씻고, 세제를 깨끗이 씻어내어 건조시킨다.
조리대, 무침기, 배식차	· 수세미에 세제를 묻혀 상단, 옆부분, 받침대를 골고루 문지른다. · 작업대 및 선반의 경우 구석, 모서리 부분까지 깨끗이 씻어낸다. · 염소소독액(200ppm)로 소독 후 먹는 물로 씻어내어 건조시킨다. · 선반 등은 청결한 행주를 사용하여 물기를 닦아낸다.
야채슬라이서	· 전원을 차단한다. · 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물찌꺼기를 제거한다. · 본체는 세제가 묻은 행주로 오염된 것을 닦아낸다. · 200ppm 염소액으로 소독한 후 건조시킨다. · 부속품은 수세미에 세제를 묻혀 문지르고 먹는 물로 씻어 세제를 제거한다. · 77℃에서 30초 이상 살균, 자연건조 시킨다.
식판	· 온수에 식판을 불린다. · 수세미로 개별 세척 후 세척기에 넣는다. · 세척이 끝나면 주황색 고무장갑을 낀 손으로 받아서 전기소독고에 71℃ 이상이 되도록 가열 살균한다.
도마, 칼	· 40℃ 정도의 먹는 물로 깨끗이 씻은 후 수세미에 세제를 묻혀 잘 씻는다. · 도마는 염소액(200ppm)에 침지 후 세척하여 자외선 소독고에 건조시킨다. · 칼은 염소액(200ppm)에 침지한 후 사용 전에 먹는 물로 씻어내어 사용한다.
호스	· 세제를 이용하여 닦아낸 후 깨끗한 물로 세제를 씻어낸다. · 염소소독액(200ppm)에 1분정도 담궈 소독을 한 후 건조시킨다.

## 2) 주별 청소 계획

작업 요일	작업내용	청소방법
월	보존식 냉동고	· 희석된 중성세제를 적신 청소용 행주로 문지른다. · 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. · 희석된 차아염소산나트륨(200ppm)을 묻힌 깨끗한 행주로 닦아낸다.
	전기콘센트	· 물기가 없는 행주로 가볍게 닦아낸다.
	각종 선반 밀면	· 선반을 뒤집어서 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. · 세제를 행군 후 마른 청소용 행주를 이용하여 건조시킨다.
화	유리창, 창문틀, 방충문	· 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. · 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. · 유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주를 이용하여 닦아낸다.
	가스배관	· 가스밸브를 모두 잠근다. · 중성세제를 사용하여 닦은 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦는다.
수	가스렌지 및 부침기 배기후드	· 가스밸브를 모두 잠근다. · 상판이나 외장은 사용할 때 마다 세척한다. · 가스호스, 코크, 가스 개폐 손잡이, 밀면 및 아래 뒷부분, 옆 부분 등을 중성세제를 사용하여 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. (가스밸브 및 연결 부위에 거품을 묻혀 새는 지의 여부를 확인한다.)
목	배기후드	· 청소 전 후드 아래쪽 조리기구들을 덮어둔다. · 중성세제를 적신 수세미로 잘 지워지지 않는 얼룩들을 제거한다. · 세제를 행군 후 깨끗한 마른 청소용 행주로 건조시킨다.
금	식재료, 소모품 창고	· 바닥은 빗자루로 쓰레기를 제거 후 중성세제를 뿌린 뒤 자루 각솔로 바닥의 구석 구석을 문지른다. · 호스로 물을 끼얹어 세척액을 제거한다. · 희석된 차아염소산나트륨(200ppm) 뿌려준다. · 물만 뿌려주어 바닥을 행군 후 물을 제거하고 바닥을 건조시킨다.

### 3) 연별 청소 계획

작업내용	청소방법
개학 및 방학 대비 대청소 (개학 전 4일/연 2회)	일별, 주별, 월별의 청소 내용
세척기 스케일 제거 (개학 전 2회/7월, 2월)	스케일 제거제를 세척기에 물과 함께 희석하여 받아놓는다. 세척기 세제를 뺀 후 세척기를 작동시킨다.
식판 스케일 제거 (개학 전 2회/7월, 2월)	크리너를 물에 희석하여 식판을 넣고 삶아낸다. 삶아낸 식판을 수세미를 이용하여 앞뒷면을 문지른 후 식기 세척기에 세척하여 건조시킨다.
급식실 정기 소독(2개월에 1회)	소독 전문 업체에 의뢰, 소독필증 보관.
시설, 설비, 기기 점검	가스 - 년 1회 전기 - 월 1회

### 4) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	<ul style="list-style-type: none"> <li>중성세제로 세척한다.</li> <li>염소소독액(200ppm)으로 소독한다.</li> <li>먹는 물로 행궤낸다.</li> <li>물로 세제를 깨끗이 행궤낸다.</li> <li>물기 제거 및 건조시킨다.</li> </ul>	일/1회 이상 필요시마다
야채절단기, 양념분쇄기, 다믹서, 감자탈피기, 등 기기류	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원을 차단한다.</li> <li>분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 청소한다.</li> <li>본체 및 부속품을 중성세제로 세척한 후 먹는 물로 행궤낸다.</li> <li>기구용알코올 또는 염소(200ppm)로 5분 침지 후 물로 행궤낸다.</li> <li>물기 제거 및 건조시킨다.</li> </ul>	일/1회 이상 필요시마다
식기세척기	<ul style="list-style-type: none"> <li>전원 및 스팀밸브를 차단 한다.</li> <li>각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다.</li> <li>세척기 내·외부를 호스를 이용하여 청소한다.</li> <li>커튼은 염소소독(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다.</li> </ul>	일/1회
조리실 바닥	<ul style="list-style-type: none"> <li>중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다.</li> <li>물로 세제를 제거한다.</li> <li>염소소독액(200ppm)을 뿌린다.</li> <li>물로 바닥을 행궤 후 건조시킨다.</li> </ul>	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	<ul style="list-style-type: none"> <li>중성세제를 묻힌 솔로 솔질한다.</li> <li>배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다.</li> <li>배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.</li> </ul>	일/1회
행주, 수세미	<ul style="list-style-type: none"> <li>열탕소독 후 일광 건조시킨다.</li> </ul>	일/1회
고무장갑	<ul style="list-style-type: none"> <li>일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑 소독고에서 소독·건조 시킨다.</li> <li>사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용알코올로 소독한다.</li> </ul>	일/1회
식품창고, 선반	<ul style="list-style-type: none"> <li>정리정돈, 바닥 청소한다.</li> <li>환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다.</li> <li>바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.</li> </ul>	일/1회

청소내역	청소방법	비고
조리실 주변	• 비질, 청결을 유지한다.	일/1회
그리스트랩	• 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. • 걸름망과 주변을 중성세제로 세척 후 헹궈낸다.	일/1회
화장실	• 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질 한다. • 물로 세제를 제거한다. • 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. • 물로 바닥을 헹군 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 찌든때 제거제로 세척한다.	일/1회 월/1회
냉장고, 전기소독고, 자외선소독고	• 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. • 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. • 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃ 먹는물로 씻어낸다. • 기구용알코올로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. • 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	금요일
조리실 바닥	• 찌든때 제거제로 목은때 제거한다.	금요일
급식소 주변	• 쓰레기 제거 및 이상 유무 확인한다.	금요일
배기후드, 환풍기	• 찌든 때 제거한다.	금요일
유리창, 창틀	• 실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	목요일
천장	• 거미줄, 먼지를 제거한다.	금요일
보일러실	• 바닥 먼지를 닦아낸다.	첫째 주 금요일
식탁 및 의자	• 중성세제로 깨끗이 닦아낸다.	첫째, 셋째 주 금요일
식품보관실 대청소	• 쌀 입고 전 대청소한다.	첫째 주 금요일
유리창, 방충망, 창틀	• 실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	첫째 주 금요일
• 급식납품업체 위생상태 점검		년 1회 이상 (방학 중)
• 개학 및 방학 대비 대청소 [개학대비 청소·소독 작업표 참조]		
• 식판 및 기기 스케일 제거		
• 위생관련 시설·설비·기기 점검 및 보수		

## 6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2025학년도 급식종사자 현황

(단위:명)

급식인원수	조리종사원			재원별 구분			비고
	조리사	조리실무사	계	교특부담	무상급식비	계	
1,141	1	8	9	1	8	9	

### 가. 목적

학교급식을 실시함에 있어 조리종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생·안전 문제에 대응하고, 조리종사원의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다.

나. 운영방법 : 조리종사원 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2025년 03월 01일 ~ 2026년 02월 28일

라. 운영경비 : 정부노임기준

## 7. 학교급식종사자 파업 시 급식 조달 방법

### 가. 조리종사원 파업에 따른 급식 조달 방법 대책

#### 1) 전국학교비정규직연대회의 쟁위행위(파업)가 확정되면

- 기존 식단 발주 취소

- 급식소위원회 회의를 통하여 간편식으로 제공할 식품 및 식재료 선정하여 제공

※ 간편식(빵, 떡, 과일, 우유 등)으로 식단 변경하여 발주

- 학부모 안내장(식단변경 및 파업 관련 내용) 및 문자 발송

#### 2) 조리종사원 파업 참여율에 따른 대책 방안

번호	파업참여율(%)	대 책 방 안	비고
1	전체 파업에 참여 안하거나, 1명이 참여할 경우	당일 수급이 가능한 식재료로 식단을 변경하여 정상 급식 실시	
2	30%이 파업에 참여할 경우(2~3명)	당일 수급이 가능 식재료로 식단변경과 반찬 수를 줄여서 급식 실시	
3	100% (9명)	사전에 주문한 간편식으로 대체하여 급식(빵, 떡, 과일, 호상요구르트, 우유 등)	교실에서 간편식 식사

### 나. 저소득층자녀 급식 조달 대책 사항

1) 조리종사원 파업 참여 시 전교생에게 간편식을 제공할 예정이므로 저소득층자녀만 별개로 급식 조달하지 않음

2) 파업이 장기화 되어 전체 학생이 도시락을 지참하도록 하였을 때 교육비 원클릭시스템의 지원 대상 아동에게 교육청에서 지원 가능한 학기 중 토·공휴일 지원 단가를 기준으로 완제품 및 외부도시락 제공(관련 : 경기도교육청 평생체육건강과-20620(2012.11.9.)호)

## 8. 조리종사원 감염병에 감염에 따른 급식 불가 시 대처방안

### 가. 조리인력의 감염으로 조리가 불가능 한 경우 발생 시

1) 대체식 식단(빵, 우유 등)

- 2) 당일 수급이 가능한 식재료로 조리인력을 감안한 간편조리 식단
- 3) 공급 가능한 외부 운반 급식업체 외부도시락(경기도교육청 위탁급식 단가 적용)
- 4) 당일 수급이 가능한 식재료로 식단변경과 반찬 수를 줄여서 급식 실시
- 5) 기타

나. 급박한 상황으로 외부도시락 제공 추진이 불가능한 경우 학교 및 교육청 지침에 따름

### III. 식생활 지도, 교육계획

#### 1. 학생 식생활 교육

##### 식생활 교육의 목적 및 필요성

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

##### 가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
  - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용
  - 편식
  - 영양부족 또는 영양과잉 문제
  - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
  - 식품군(식품구성안)과 그 역할
- 4) 바른 식생활 실천에 관한 내용
  - 바른 식습관 형성 (규칙적인 식사, 바른 식사 자세)
  - 위생관리 습관

##### 나. 교육방법

- 1) 점심시간을 이용한 교육
  - 식당 급식 지도를 통해 배식량 조절 및 편식 습관 개선

대상 학년	교육 일정		지도 내용	비고
1~3학년	매일	급식시간 11시 45분~13시 30분	식사예절(배식지도), 식사위생(손씻기) 영양, 편식, 음식물쓰레기 줄이기 지도	

- 2) 학교급식 홈페이지를 통한 정보 제공 및 교육
  - 급식게시판을 통해 주간영양량, 원산지 표시 및 알레르기 식품 정보 제공
  - 식생활 교육자료를 월 1회 이상 게시
  - 식당에서 배식지도 및 교육
- 3) 급식소식지 등 통신문을 통한 영양교육 실시
  - 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료, 급식홍보물 송부 및 홈페이지 게시

월	목 표	담당	방법
3	우리학교급식 운영계획	영양사	가정통신문, 급식게시판
4	식품 알레르기 및 주의사항	영양사	가정통신문, 급식게시판
5	퇴식하는 방법, 알아볼까요?	영양사	가정통신문, 급식게시판
6	올바른 손씻기	영양사	가정통신문, 급식게시판
7~8	식중독예방은 이렇게 하자!	영양사	가정통신문, 급식게시판
9	잔반줄이기	영양사	가정통신문, 급식게시판
10	건강한 간식이 나를 건강하게 만든다!	영양사	가정통신문, 급식게시판
11	고카페인 음료 이해하기	영양사	가정통신문, 급식게시판
12	식중독을 일으키는 노로바이러스, 포도상구균	영양사	가정통신문, 급식게시판

## 2. 교직원 및 학부모 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

#### 1) 연 4회 교직원 연수

월	연 수 내 용	담 당	방법
3	학교급식 안내	영양사	학교홈페이지 급식게시판
6	학교급식 학생안전사고 대응 매뉴얼	영양사	학교홈페이지 급식게시판
9	학교급식 식품알레르기 예방, 관리대책	영양사	학교홈페이지 급식게시판
12	나트륨 저감화	영양사	학교홈페이지 급식게시판

#### 2) 연 4회 학부모 연수

월	연 수 내 용	담 당	방법
3	학교급식 안내	영양사	학교홈페이지 급식게시판
6	식중독예방은 이렇게 하자!	영양사	학교홈페이지 급식게시판
9	학교급식 식품알레르기 예방, 관리대책	영양사	학교홈페이지 급식게시판
12	나트륨 저감화	영양사	학교홈페이지 급식게시판

## 3. 음식물쓰레기 줄이기

### 가. 목 적

- 폐기물 관리법 제 12조 및 동법 시행규칙 제6조 별표4 제5호의 규정에 의거 급식학교에서 발생되는 음식물 쓰레기량을 근원적으로 줄이기 위함.

### 나. 기본방침

- 음식물쓰레기의 양을 근본적으로 줄여나가는 것을 우선한다.
- 관련교육을 통하여 음식물을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고 이를 가정예까지 파급시킨다.

### 다. 실천목표

- 건전한 식생활 문화를 숙지시키고 음식의 소중함, 식품 절약 정신을 일깨워 준다.
- 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관 형성
- 편식 및 잔반남기지 않기 지도 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양
- 1인 1일 평균 잔반량을 10% 이상 감량 추진

### 라. 실행계획

- 식단계획 - 학생들의 기호도를 고려한 식단작성
- 식품 발주 단계 - 꼭 필요한 식품의 양만 발주하여 사용
- 식품 구매 단계 - 신선도가 좋고 우수한 제품으로 선택
- 식품 검수 단계 - 식품규격 및 품질명세서에 적합한 식품구입, 유효기간, 온도 확인
- 식품 보관 단계 - 식품 입고 시 창고정리 등 선입, 선출을 관리
- 식품 전처리 단계 - 전처리 과정에서 쓰레기가 다량 발생되지 않게 하며, 가식부는 최대한 이용
- 조리단계 -음식물을 남기지 않게 하기 위해 음식의 조리법 연구를 한다.
- 배식 - 적량의 배식이 되도록 지도한다.
- 남은 음식물찌꺼기 - 음식물 수거 업체에서 수거(음식물쓰레기 처리계약)

마. 음식물쓰레기 줄이기를 위한 식단 작성 원칙

- 주요 잔반발생 식단인 채소무침(생채, 숙채) 1인 배식량 조정
- 채소반찬 축소로 인한 부족한 영양소(Vit B2, Vit C 등)는 과일로 조정
- 학생들의 기피하는 채소반찬에 대한 식단 연구
- ‘잔반 없는 날’ 실시하여 잔반 줄이기
- 한달 동안 제공된 식단 중 가장 먹고 싶은 메뉴 몇 가지를 선정하여 다음 달 식단에 적용 (학생회에서 조사하여 다음 월간 식단에 의견 반영)

**바. 2025년 학교급식 예비식(잔식) 기부 사업 참여**

시흥시학교급식지원센터에서 진행하는 학교급식 예비식(잔식) 기부에 참여하여 학교급식에서 배출되는 잔식을 줄이는데 기여하고자 함.

## 4. 영양상담계획

가. 목 적

영양요구량에 맞는 급식과 영양교육·상담을 통해 영양불균형을 해소해야 편식을 예방하며 비만 등 만성질환을 예방할 수 있다. 현재 우리나라 학령기의 영양 문제로는 아침 결식, 편식, 비만, 잘못된 영양 정보, 인스턴트식품의 과다 섭취 등을 들 수 있다. 이러한 영양 문제를 해결하고 건강한 식습관을 유지하기 위해서는 학교에서의 영양교육과 영양상담이 필요하다.

나. 운영 내용

1) 상담내용 :

- 편식, 소아비만 등 개인별 효율적인 영양상담
- 영양 문제별 집단 상담을 통한 식생활 지도
- 가정과 연계한 효율적인 밥상머리 교육

2) 대상

- 현재 영양상 문제가 있거나 건강하지만 영양 정보를 원하는 학생 및 학부모

3) 운영 기간 : 연중운영

다. 영양상담 방법

- 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양 문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구 시 영양상담 (상담자 요구 시 대면상담 병행)

## IV. 보호자 및 학생의 학교급식 참여

### 1. 학교급식 소위원회

가. 목적

- 학교운영위원회의 학교급식에 관한 중요사항 심의와 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 하기 위함이다.

#### 나. 역할

- 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 중요사항을 심의함에 있어 실무전문위원회의 역할
- 안전하고 질 좋은 급식이 이루어질 수 있도록 급식현장 점검 및 개선방안 제시
- 급식운영 형태 결정에 앞서 업체 현장의 비교 평가
- 식재료 검수, 조리과정 등 점검
- 학교급식 개선에 관한 활동
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

#### 다. 구성 및 운영

##### 1) 위원 자격

- ① 학교운영위원회 위원 중 학교급식에 관심 있는 자
- ② 학부모 중 학교급식에 관심 있는 자와 학생 대표 등

##### 2) 위원의 임기 : 1년

## 2. 급식 검수 및 점검, 급식모니터링

- 1) 목적 : 학교급식의 양질의 식재료 선정과 조달 과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질 향상과 급식이용자의 만족도 제고
- 2) 활동 계획 : 학년 초 반별 학부모 검수 위원 위촉하여 주 1회 이상 검수 활동에 참여
  - ① 검수일지 확인 및 기록 : 검수일지의 품목, 수량, 규격이 동일한지 확인, 일지에 납품된 식품의 온도, 유통기한, 제조일자, 포장단위나 형태, 용도에 맞는 크기나 등급 등을 기재.
  - ② 식품의 판별법, 온도측정법, 유통기한의 확인방법에 의해 식품의 품질(선도, 건조도, 색, 냄새 등 관능검사법)을 판정
  - ③ 검수 활동 후 평가서 작성 (검수 활동 시 급식실 내부 시설 위생상태 점검)
- 3) 활동기간: 1년

## 3. 학교급식 설문조사(만족도·기호도)계획

가. 실시 : 년 1회 실시

나. 대상 : 1~3학년 대상

다. 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단작성 및 급식 운영에 반영

## V. 유, 무상우유급식 실시

### 1. 유·무상 우유급식

#### 가. 목적

- 농림축산부 「2025년도 학교우유급식 사업 시행지침」
- 학교우유급식을 통한 성장기 학생들에게 필요한 필수 영양소를 공급하여 고른 영양섭취를 통한 신체 발달 및 건강 유지, 증진

#### 나. 근거 법령

- ① 축산법 제3조(축산발전시책 강구), 축산법 제3조(축산발전시책의 강구)
- ② 국민기초생활보장법 제7조(급여의 종류), 한부모가족지원법 제2조(국가 등의 책임), 장애인 등에 대한 특수교육법 제32조(의무교육 등)

#### 다. 세부 실시 요령

- ① 급식기간: 2025년 5월~2026년 2월(방학 중 급식 포함/기간은 학교 일정에 따라 변경 가능)

- ②무상급식대상자: 국민기초생활보장수급자, 차상위계층, 한부모가족, 특수교육대상자, 기타
  - \* 학교우유무상급식은 유상급식과 관계없이 실시(무상지원학생 신분노출 최소화)
- ③ 유상급식: 희망하는 학생 및 교직원
- ④ 급식우유업체 선정: 학생들의 기호도 조사 결과에 의함
- ⑤ 급식품목: 백색시유 200ml, 원유 100%, 530원/개당(2025년도 정부공시가 기준)
- ⑥ 우유급식비부담: 전액 수익자 부담(무상급식 우유대상자 제외)
- ⑦ 우유급식비관리: 학교회계로 관리

#### 라. 위생관리

- ① 검수책임자를 지정하여 유통기한, 포장 상태, 관능검사 등을 실시한 후 0℃~10℃ 이하로 냉장 보관하고 반드시 이상 유무를(검식) 확인 후 배식하도록 한다.
- ② 우유공급차량은 냉장차를 이용하여 공급
- ③ 매일 급식한 우유는 냉동고에 보존식으로 144시간(휴무일 포함)동안 보관
- ④ 공급된 우유는 당일 급식토록 하며 방과 후에 집에 가지고 가는 일이 없도록 한다.

## 2. 실시 계획

- 2025학년도 재학생을 대상으로 수요조사 후 전체 인원의 70% 이상 희망 시 우유급식을 실시하는 것으로 결정 ※ 2025.2.14. (학교운영위원회 심의 통과)
- 2025년 우유급식을 위한 설문조사는 3월 중 재학생을 대상으로 수요조사 실시 예정