

순번	2022년	2023년																																		
1	<div>2. 급식비 관리 (p5)</div> <div>가. 2022학년도 무상 급식비 지원단가 및 운영</div> <div><첨부1. 2022년 친환경무상급식단가 알림 참고></div> <table><tr><th>급식비</th><th>구분</th><th>식품비</th><th>인건비</th><th>관리비</th><th>계</th></tr><tr><td rowspan="2">6,161 원</td><td>금액(원)</td><td>3,671</td><td>2,197</td><td>293</td><td>6,161</td></tr><tr><td>비율(%)</td><td>61</td><td>34</td><td>5</td><td>100</td></tr></table> <div>- 2022년 친환경무상급식 지원일수 173일 *공문참고</div> <div>- 2022년 친환경무상급식 단가 인상 (5.547원→6,161원)</div> <div>- 2022년 중학교 무상급식 단가 인상 (5.588원→5,897원)</div> <div>- 중학교 무상급식(5,897원) 단가와 동일하게 운영하고 나머지잔액분(264원)은 고등학교 식품비로 추가집행</div> <div>- 인건비는 식품비,관리비 지원예산과 분리하여 별도 교부, 인건비 잔액 식품비 사용 불가하고 관리비는 식품비로 사용가능</div> <div>- 파트타임 시급 - 9,500원/ 알바 시급 - 12,000원 (2021년 대비 최저임금5.1%인상)</div>	급식비	구분	식품비	인건비	관리비	계	6,161 원	금액(원)	3,671	2,197	293	6,161	비율(%)	61	34	5	100	<div>2. 급식비 관리 (p5)</div> <div>가. 2023학년도 무상 급식비 지원단가 및 운영</div> <div><첨부1. 2023년 친환경무상급식단가 알림 참고></div> <table><tr><th>급식비</th><th>구분</th><th>식품비</th><th>인건비</th><th>관리비</th><th>계</th></tr><tr><td rowspan="2">6,609원</td><td>금액(원)</td><td>3,958</td><td>2,352</td><td>299</td><td>6,609</td></tr><tr><td>비율(%)</td><td>60</td><td>35</td><td>5</td><td>100</td></tr></table> <div>- 2023년 친환경무상급식 지원일수 173일 *공문참고</div> <div>- 2023년 친환경무상급식 단가 인상 (6,161원→6,609원)</div> <div>- 2023년 중학교 무상급식 단가 인상 (5,897원→6,461원)</div> <div>- 중학교 무상급식 단가(4,241원) 와 동일하게 운영하고 나머지잔액분(16원)은 고등학교 식품비로 추가집행</div> <div>- 인건비는 식품비,관리비 지원예산과 분리하여 별도 교부, 인건비 잔액 식품비 사용 불가하고 관리비는 식품비로 사용가능</div> <div>- 파트 타임 시급 - 12,000원/ 알바 시급 - 12,000원(2022년 대비 최저임금5.0%인상)</div>	급식비	구분	식품비	인건비	관리비	계	6,609원	금액(원)	3,958	2,352	299	6,609	비율(%)	60	35	5	100
	급식비	구분	식품비	인건비	관리비	계																														
6,161 원	금액(원)	3,671	2,197	293	6,161																															
	비율(%)	61	34	5	100																															
급식비	구분	식품비	인건비	관리비	계																															
6,609원	금액(원)	3,958	2,352	299	6,609																															
	비율(%)	60	35	5	100																															
2	<div>◎학교급식 탄력적 희망 급식 계획서(P38)</div> <div>* 탄력적 희망 급식 운영 이란 ?</div> <div>원격수업 중에도 학생과 학부모가 학교급식을 희망하는 경우, 예정된 급식에 희망학생을 추가하여 학교급식을 제공함.</div> <div>*운영방식</div> <div>- 학기별 1회 이상 학교급식 사전 희망자 조사 (학교 홈페이지 이용)</div> <div>- 원격수업 중 급식을 제공받기 위해 등교하는 학생 출결관리 및 식사 전 발열체크 등 방역 상태 확인 필요함</div> <div>- 소요예산은 무상급식비에서 지원됨.</div> <div>◎그린급식 운영(P39)</div> <div>*필요성</div> <div>미래세대를 위한 그린급식으로 지구 생태계를 살리는 교육 환경 조성 과 탄소배출을 줄이는 먹거리 변화 요구에 따라 채식급식에 대한 포괄적 접근이 필요함</div> <div>*운영방식</div> <div>-채식에 대한 생태친화적 인식 제고</div> <div>-월 1회 이상 운영</div> <div>-지구를 살리는 채식 식단 공모 및 운영</div>	<div>◎석식비 운영 계획서(P7)</div> <div>1. 급식비 인상(5,800원->6,500원)</div> <table><tr><th></th><th>급식비</th><th>식품비 (65%)</th><th>인건비 (29%)</th><th>관리비 (6%)</th><th>계</th></tr><tr><td>2022년</td><td>5,800원</td><td>3,770</td><td>1,740</td><td>290</td><td>5,800</td></tr><tr><td>2023년</td><td>6,500원</td><td>4,225</td><td>1,885</td><td>390</td><td>6,500</td></tr></table> <div>2023년 친환경 무상급식비 6,527원에 맞춰 석식 급식비를 6,500원으로 인상</div> <div>2. 식기렌탈서비스 이용(견적서 첨부)</div> <div>-석식 세척 및 청소 인력 부족으로 인한 대안으로 식기렌탈서비스 이용</div> <div>-식판,국그릇 세트 1인당 352원(1년 단위 계약)</div> <div>-최소 식수 200명 이상일때만 이용가능함.</div>		급식비	식품비 (65%)	인건비 (29%)	관리비 (6%)	계	2022년	5,800원	3,770	1,740	290	5,800	2023년	6,500원	4,225	1,885	390	6,500																
	급식비	식품비 (65%)	인건비 (29%)	관리비 (6%)	계																															
2022년	5,800원	3,770	1,740	290	5,800																															
2023년	6,500원	4,225	1,885	390	6,500																															

2023학년도 학교급식 운영계획

2023학년도 학교급식 운영계획

<학교급식법 시행령>제2조 제2항 및 제 4조에 의거하여 교육 과정 시행 이전에 학교급식 운영계획을 수립하여 학교운영위원회에서 심의 하도록 되어있어, 2023학년도 운영계획을 붙임과 같이 심의 받고자 합니다.

경 희 고 등 학 교

2023학년도

학교급식 운영계획서

경희고등학교

2023학년도 학교급식 운영계획

(급식관련 학교운영위원회 급식부문 심의자료)

* 심의안건

I. 학교급식의 목적 및 기본방침.....	4
II. 급식운영	
1. 학교급식 현황	5
2. 급식비 관리	5
3. 급식 계획	6
4. 영양 및 식단관리	8
5. 식품구입 및 검수	9-11
6. 급식계획 및 업무분장	12-13
III. 식재료 품질 관리 및 수입·완제품 심의	14-16
IV. 급식 위생·안전 관리	
1. 위생·안전관리	17-20
2. haccp 팀구성, 운영계획.....	21-22
3. 급식사고 대책반 구성 및 운영	23-26
V. 학교 급식 소위원회, 모니터링 요원 구성 및 운영계획	27
VI. 기타 관련업무 추진	
1. 식생활지도 및 영양상담 실시	28-29
2. 나트륨 저감화 추진/당 섭취 저감화 (계획)	30
3. 음식물쓰레기 줄이기 방안	31-33
4. 식품알레르기 학생관리방안	34-35
5. 우유급식 운영방안	36
6. 2023년 조리종사원 대체 인력 풀 계획안.....	37
7. 그린(GREEN)급식 운영 계획서.....	38
8. 관련업무 추진보고- 2022년 급식이행보고.....	39
2022년 결산 보고	40

1. 학교급식의 목적 및 기본방침

1. 학교급식 운영 원칙

- 가. 학교급식이라 함은 학교급식법 제4조(학교급식 대상)규정에 따른 학교 학생을 대상으로 학교급식법 제11조 (영양관리)의 기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하기 위해 학교의 장이 실시하는 급식을 말함
- 나. 학교급식은 학교의 장이 직접 관리·운영하는 직영급식을 원칙으로 함.
- 다. 급식시설 개·보수 학교, 급식시설 미설치 학교, 급식사고 발생 등으로 인한 급식중단 학교의 경우 외부업체에서 조리된 형태의 운반급식 가능(단, 도시락 형태 등 개별포장 급식은 제외)

2. 학교급식의 목적

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

2. 학교급식의 기본방침

- 가. 운영의 대상은 본교 재학생 및 교직원으로 한다.
- 나. 운영방법은 토요일을 제외한 수업 일에 실시함을 기본으로 하되, 학교 실정에 따라 조절할 수 있다.
- 다. 급식은 학교 조리장에서 조리하여 식당 배식함을 원칙으로 한다.
- 라. 급식은 교육의 일환으로 학습활동의 연장으로 운영한다.
- 마. 공급되는 식단은 학교급식 법 시행령 제3조의 규정에 의거하여 학교실정에 맞게 실시함을 원칙으로 하며 예산 및 지역실정, 계절 등을 감안하여 균형 있는 다양한 식단이 되도록 하고, 우리농산물을 이용한 전통음식 식단을 작성 순수 전통 미각을 잃지 않도록 한다.
- 바. HACCP시스템 적용과 위생표준작업 절차에 의한 급식운영으로 위생적이고 안전한 급식체계 구축한다.
- 사. 영양교육은 가정통신문 및 학교홈페이지 기타 매체물을 이용하여 실시한다.

3. 학교급식의 추진방향 : 급식수요자 참여 확대

- 가. 학교급식소위원회 구성·운영으로 학부모 참여제도 구축 및 운영, 학부모 모니터링 활성화
- 나. 열린 학교급식 운영
 - 1) 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 ‘급식게시판’ 운영
 - 학생과 학부모의 급식불만 등 의견수렴 및 개선에 반영
 - 2) 학교급식의 질 향상과 보호자 부담경감을 위해 매 학기말을 기준으로 ‘보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율’ 공개
 - 3) 매 학년도말 기준 ‘급식 실시현황’ 공개
 - 4) 식단표 및 가정통신문 홈페이지 공개
- 다. 급식 만족도 실시 : 연 1회 이상 학교급식 기호도 및 만족도 조사 실시

II. 학교급식 운영

1. 학교 현황

가. 학생실태 및 급식인원(2023 1월 기준)

구분 \ 학생		1	2	3	계
경희고	학급수	8	8	8	24
	재적수	250	235	210	695
	급식수	250	235	210	695
경희중	학급수	7	7	6	20
	재적수	170	159	175	504
	급식수	170	159	175	504

나. 급식 종사자 인원상황(중·고등학교 공통)

급식요원			총계
영양사	조리사	조리원	
2	1	8	11

다. 급식시설현황

구 분	조리실 세척실	영양사실	갱 의 (휴게실)	식당(홀)	계
면적(㎡)	153	9	22	412	596

2. 급식비 관리

가. 2023학년도 친환경 무상급식비 지원단가 (지원일수 173일)

급식비	구분	식품비	인건비	관리비	계
6,609원	금액(원)	3,958	2,352	299	6,609
	비율(%)	60	35	5	100

나. 급식비 집행

- 고등학교 친환경 무상급식비(식품비+관리비) 4,257원에서 공동조리교와 동일급식비로 운영하기 위해 4,241원으로 집행 하고 차액 16원은 고등학교 식품비로 추가 집행하도록 함.
- 인건비는 식품비,관리비 지원예산과 분리하여 별도 교부, 인건비 잔액 식품비 사용 불가하고 관리비는 식품비로 사용가능함.

다. 급식비 책정

* 급식비의 사용 및 이월(석식만 해당)

- 1) 급식비는 당해 연도에 모두 사용하며, 급식비 중 관리비 및 인건비의 잔액이 발생하였을 때에는 식품비로 전환하여 사용함
- 2) 현장학습, 단수, 천재지변 등의 부득이한 사유로 급식 실시가 힘든 경우에는 월초 징수한 급식비를 이월

* 급식비 환불 규정(석식만 해당)

- 학생의 전출, 자퇴, 결석, 현장실습, 법정전염병 등이 발생될 경우 급식비 반납은 급식비 환불규정 (2013.9 제정)에 따른다.
- 제3조 (급식비 환불 신청) - 장기결석자 공제 기준 항목 추가
- 5일 이상 장기결석 시 담임교사 확인서를 받고, 확인된 다음날부터 환불처리를 한다.
(학교장추천 학생의 경우 급식비 지원을 중지한다.)

라. 급식비 면제 사항 심의

근거 : 학교급식기본방향

- 학교급식 기본방향 학교급식 종사자 처우개선 안 중 “학교구성원의 의견수렴 및 합의에 의하여 조리종사원의 급식비 면제를 권장 [학교회계직원 처우개선 추진 협조,총무과 -25318(2010.12.16)]에 의거 조리종사원의 급식비를 면제하고자 한다.
- 1) 학부모의 급식활동(식재료 검수, 모니터링, 학교급식소위원회활동) 참여 시 참여자를 검식요원으로 인정하여 급식비를 면제하도록 한다.
- 2) 학교 급식법 시행령 제5조제4항3호 규정에 의한 ‘검식’을 실시하는 영양사의 급식비를 면제하고자 한다.

3. 2023년 급식 운영 계획

가. 급식운영방식

급식 운영	급식 형태	급식 대상	급식 횟수	급식 시간	급식내용
직영 급식	식당배식	중·고 전교생	주5회 수업일 점심시간	11:50~ 13:10	·주식 : 밥, 면류, 잡곡 등 ·부식 : 국, 채소류, 육류, 어패류 등 ·보조식 : 과일, 유음료,빵,떡,기타 등

나. 2023년 월별 급식일수 (예정)

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	2월	계
경희중	22	17	20	21	12	12	19	17	20	15	5	180
경희고	22	15	20	21	10	12	19	17	20	14	3	173

- * 제외기간 : 학교 교육과정운영 및 교육계획 변동에 의해 변경될 수 있음
(체험학습일, 학교행사일, 수학여행, 중간고사, 기말고사, 학교장 재량휴무일 등)
- * 학사일정표에 의해 급식일 산정

다. 석식 운영 계획

1) 2023학년도 석식 급식비 인상분 제안

- ㄱ. 지속적인 기후변화 및 구제역 발생과 코로나19로 인한 물가상승률이 높아져 급식 식품비 사용이 전년도 보다 많아질 것으로 예상됨
- ㄴ. 2023년 무상급식비 단가와 동일한 급식비(6,500원)로 운영함에 따라 물가상승에 따른 운영비 및 인건비의 증가, 양질의 급식을 학생들에게 제공하기 하기 위해 급식비 인상을 하고자함.
- ㄷ. 급식비에 따른 식품비, 인건비, 운영비 구성 현황

구분	급식비(원)	식품비(%)	인건비(%)	운영비(%)	비고
2022년	5,800	3,770원(65)	1,740원(29)	290원(6)	
2023년	6,500	4,225원(65)	1,885원(29)	390원(6)	

- ㄹ. 식수인원 100명 미만일 경우 수요조사를 통해 급식비가 7,000원-7,500원으로 인상 되거나 석식 운영 취소 여부를 결정하여 진행합니다.

2) 식기렌탈서비스 이용(견적서 첨부)

- ㄱ. 석식 세척 및 청소 인력 부족으로 인한 대안으로 식기렌탈서비스 이용
- ㄴ. 식판,국그릇 세트 1인당가 352원(운영비 예산 사용)
- ㄷ. 최소 식수 200명 이상일때만 이용가능함.(1년 단위 계약)

* 감염병(코로나-19 등) 예방 학교급식 관리

1.급식운영 관리

- 가. 점심시간 식당 이동 전 추가 발열검사 실시하되 가급적 학생들이 식당에 들어가기 전 검사 완료, 학생 간 접촉을 최소화하는 방법 마련
- 나. 교실배식 학교는 점심식사 전 교실에서 추가 발열 검사 실시 및 감염병 증상 확인
- 다. 대체식 제공 또는 개인도시락 지참 등에 대한 사항은 학부모 의견수렴 및 학교운영위원회 심의(자문)
- 라. 교실배식 전환에 대한 반별 배식기구 및 운반인력 추가 등 사전 준비 필요
- 마. 정수기 사용금지로 한시적으로 개인 물병지침
- 바. 필요시 등교 초기에는 간편식단 등을 제공하여 학생들의 접촉 및 밀집도를 최소화하고, 단계적·순차적으로 일반식단 제공
- 사. 간편식 등을 제공할 경우 한시적 1회용품 사용 및 「학교급식 영양관리 기준」 적용 유예
- 아. 급식 후 수업시작 전까지 학생들이 생활 속 거리두기를 준수하도록 생활 지도 철저
- 자. 배식 및 식사 중 대화를 삼가하고, 배식 대기시 적절한 간격을 유지하도록 담임교사 등이 현장지도

2. 급식종사자 건강관리

- 가. 급식종사자 감염병(코로나19 등) 의심 증상자 발견을 위해 매일 2회(출근 직후, 배식전)급식종사자의 건강상태(발열 체크 등) 확인
- 나. 감염병(코로나19 등)증상이 있는 급식종사자 발견 시 학교장에게 즉시 보고 후 귀가조치 및 감염병 행동수칙 안내

4. 식단및 영양관리

가. 영양관리

1)식단 작성시 영양기준량(1일권장량)

구분	연령(세)	체중(KG)	신장(cm)	열량(kcal)	단백질(g)	비타민A(RE)	칼슘(mg)	인(mg)	철(mg)	비타민D(ug)	비타민E(te)	비타민C(mg)
남자	13-15	54	162	2500	70	700	900	900	16	10	10	70
영양기준량				800	16	234	314	300	4.0	3.3	3.3	33.4
남자	15-19	64	172	2700	75	700	900	900	16	10	10	70
영양기준량				900	20	284	314	300	5.4	3.3	3.3	33.4

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용 할 수 있다.

2)우리학교 영양기준량

에너지 및 단백질	열량(kcal)			단백질(g)			비 고
	기준량	최저(-10%)	최고(+10%)	기준량	최저	최고	
영양관리 기준량	고-900kcal 중-800kcal	765	935	18	기준량이상	최고열량의 20%를 넘지않게	

비타민과 무기질	비타민A (R.E)	인(mg)	비타민B1 (mg)	비타민B2 (mg)	비타민C (mg)	칼슘(mg)	철분(mg)	비 고
평균필요량	284	300	0.43	0.55	35	334	5.4	

- 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다
 - *에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되,
탄수화물: 단백질: 지방에너지비율=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, 리보플라민, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상 공급을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상으로 한다.

나. 식단 작성

1) 식단 작성 계획

- ㄱ. 학교급식 법 시행규칙 제5조 관련 별표3 의 학교급식 영양관리기준에 따른 본교 영양관리기준을 산출하여 학생들의 영양관리 기준을 준한다.
- ㄴ. 건강한 학교급식 실천을 위한 식단의 작성 시 화학조미료를 사용하지 않으며, 튀김 음식류는 주2회

이하로 제공한다.

- ㉔. 학생들의 기호도를 반영하여 조리방법을 연구한다.
- ㉕. 급식모니터링을 통해 학생·교직원·학부모의 의견을 최대한 반영한다.
- ㉖. 매월 식단 및 가정통신문을 가정으로 발송하여 학교 급식의 이해를 증진시키고 식생활 개선의 자료로 제공한다.

2) 식단 작성 시 고려하여야 할 사항

- ㉑. 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
- ㉒. 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- ㉓. 나트륨·트랜스지방 제한 및 단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- ㉔. 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것 (국내산 제철과일 우선 제공)
- ㉕. 다양한 조리방법을 활용할 것
- ㉖. 건강한 학교급식 실천을 위한 식단 작성 시 L-글루탐산나트륨(향미증진제) 사용 지양, 튀김 음식류 주 2회 이하 제공

3) 식단 계획상의 주의점

- ㉑. 5가지 기초식품군에 의한 적절한 영양을 공급한다.
- ㉒. 가정 식사에서 결핍되기 쉬운 영양소를 공급한다.
- ㉓. 최소한 영양 기준량 이상 공급한다.
- ㉔. 식단의 다양성 추구로 편식습관을 개선시킨다.
- ㉕. 다양한 식품(재료)을 사용한다.
- ㉖. 조리방법을 변화시켜 즐겁게 식사토록 한다.
- ㉗. 경제적인 식품을 선택한다.
- ㉘. 값싸고 영양가 많은 식품을 사용한다.
- ㉙. 기호와 호응도를 고려하여 식단을 계획한다.

다. 기후 먹거리의 날 지정, 운영

- 1) 월1회 이상을 지정하여 지구를 생각하는 「기후 먹거리의 날」 지정·채식의날 운영
- 2) 생태 전환 교육과 연계한 「기후 먹거리의 날」 운영으로, 학생들이 먹거리에 대해 생각할 수 있는 교육 활동 추진
- 3) 학교 홈페이지, 급식게시판, 가정통신문 등을 활용한 기후 생태 변화에 대응하는 급식교육 실시
- 4) 기후 생태 변화와 접목한 '잔반 없는 날'운영 등

5. 식품구입 및 검수

가. 급식품 선정 기준

- 부패, 불량식품 및 유통기한이 지난 급식품은 구입하지 않음.
- 경제적이고 신선도 높은 계절식품 및 향토식품 이용
- 수입농산물을 최대한 줄이고 우리농산물 위주의 급식물품 이용
- HACCP 기준에 맞는 위생적인 물품 구입
- 모든 부식은 상품(上品)을 기준으로 구입

- 식재료 구매시 학생의 생명보호,건강,안전,보건위생 등 특별한 사유가 있는 경우(학생의 안전하고 위생적인 먹거리 제공,우수한 품질의 식재료 확보, 제품선호도 반영 및 식중독 예방등) 복수로 업체 지정하여 보다 나은 식재료를 구입(행정안전부 회계제도과-2017, 2018.5.8.)

나. 식재료 등의 조달방법

품 목	급식품 조달 방법	계약기간	비고
농산물 및 과일류	eaT공동구매 (전차입찰)를 통한 공개경쟁방식 또는 친환경 유통센터 이용, 경희중과 공동구매함	1개월 단위	직영급식학교 eaT이용권장 (단, 일정한 숙성도 및 맛을 위해 김치는 수의 계약 구매로 탄력적으로 운영하고자 함)
곡류	eaT공동구매 (전차입찰)를 통한 공개경쟁방식 경희중과 공동구매 또는 생산자 직거래	1개월/1년 단위	
공산품	eaT공동구매 (전차입찰)를 통한 공개경쟁방식 경희중과 공동구매함	1개월 단위	
수산물	eaT공동구매 (전차입찰)를 통한 공개경쟁방식 경희중과 공동구매함	1개월 단위	
육류	eaT공동구매 (전차입찰)를 통한 공개경쟁방식 또는 친환경 유통센터이용, 경희중과 공동구매함	1개월 단위	
김치류	eaT공동구매 (전차입찰)를 통한 공개경쟁방식 경희중과 공동구매 또는 수의계약	1개월/1년 단위	

다. 식재료 검수관리

- 1) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수
- 2) 쇠고기,돼지고기,닭고기,계란 구매시에는 **축산물등급판정확인서**를 징구하며, 쇠고기는 이력추적 시스템으로 개체식별번호를 확인 함.
(납품내역 기재한 사본 첨부·보관, <http://www.kormeat.co.kr>(검수확인시스템) 검수처리)
- 3) 급식품 구입 시 국내산과 수입산 명시하여 발주하고, 납품시 원산지 표시 요구.
- 4) 인근 학교간 공동구매로 예산 절감 및 투명성을 확보한다.
- 5) 지명경쟁입찰 시 거래실례가격보다 낮은 가격으로 낙찰 시 품질이 떨어지는 것을 납품하여 급식의 질을 저하시킬 우려가 있으므로 급식품 내역과 규격을 정확히 명시하여 검수 관리에 철저를 기한다.
- 6) 무표시,무허가 제품 사용 금지하며, HACCP 인증 제품을 우선 사용하도록 함.
- 7) 급식품은 가급적 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 위생과 안전을 고려.
- 8) 검수(주1-2회 학부모급식모니터 적극 참여 유도)
 - ㄱ 검수 장소는 항상 밝고 청결하게 유지한다.
 - ㄴ 검수자는 손 씻기 방법에 따라 손씻기를 한 후 검수 물품을 확인한다.
 - ㄷ 식자재 납품운반 차량 내부온도 측정 , 기록한다.
 - ㄹ 발주서의 규격과 수량 및 신선도, 유효기간,원산지, 품질 등을 검수 수칙에 따라 확인한다.
 - ㅁ 확인된 물품은 전처리 단계로 이동시키고 보관식품을 적절한 보관 장소로 이동시킨다.
 - ㅂ 저장할 때 입고된 날짜와 유통기한을 기록하여 놓는다.
 - ㅅ 식품구입 및 검수서를 작성한다.

라. 공급업체 선정기준

「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

구 분	공 급 업 체 선 청 기 준
업체의 위생관리 능력	<div>▪공급업체는 체계적인 위생관리기준 및 품질관리기준을 구비하고 이를 준수하는 업체</div> <div>▪위치한 장소 및 창고 등 보유시설·설비의 위생상태가 청결하며, 관리상태가 양호한 업체</div>
업체의 운영능력	<div>▪학교급식에서 요구하는 식재료 규격에 부합되는 제품을 공급하는 업체</div> <div>▪반품처리 및 각종서비스를 신속하게 제공하는 업체</div> <div>▪표준화되어 있고 관련문서가 구비되어 있는 업체</div> <div>▪양질의 식재료를 공급하는 업체</div> <div>▪학교에서 정한시간에 식재료를 공급하는 업체</div> <div>▪식재료의 포장상태가 완벽한 제품을 공급하는 업체</div>
운송위생	<div>▪배송직원의 식품취급방법이 위생적인(HACCP적용) 업체</div> <div>▪냉동탑차를 이용하여 식품운반기준에 적합하게 식재료를 운반하고 냉장·동식품의 온도는 기준범위 이내로 납품하는 업체</div>

6. 급식운영계획

가. 급식운영 세부계획

영양계획 (담당: 영양사)	·영양기준량 산출 ·연령, 성별 영양가 산정
식단계획 (담당: 영양사)	·월간, 주간, 일일식단 작성 활용 ·5개 식품군을 이용한 균형 잡힌 향토 식단 작성 ·영양과 경제성을 고려한 조리방법 계획
식품구입 (담당 : 영양사)	·식단표 작성 →시장조사 →식품구입요구 →주문 →납품 → 물품검수
조리협의 (담당 : 영양사, 조리사)	·조리보조원 건강상태 확인 ·식단 및 조리방법 지도 ·위생, 청결, 안전 점검, 인력배치
조리	·적량 조리 ·청결 위생 조리 ·취사기 점화 ·국솥 점화
배식 (담당: 조리사, 조리원)	·급식배식(11:20-13:10분) ·배식 3원칙 준수(적량배식-음식조절대이용, 위생, 신속, 적 정시간 배식) ·질서유지
뒷정리 및 안전점검 (담당 : 조리사, 조리원)	·잔반 위생적 처리 ·식기세척 ·급식기구세척 및 소독 ·식기보관 ·가스점검 : 취사기, 국솥, 가스렌지 ·전기 점검 : 냉장고, 콘센트, 실내전등, 기타
업무분석	·급식식단 및 잔반량 평가 ·구입품과 사용품 비교 ·재고품(잔량 처리) ·영양교육의 효과 비교, 분석

나. 급식 일정 및 시간

구 분	시 간	내 용	담 당
준비단계 조식조리단계	06:30~8:00	·조식 작업분담 및 조리 ·검식 / 보존식 준비 ·당일 급식 물품 수령 및 검수 ·조리기구 점검 ·조회실시/조리원 위생상태 점검 ·식단내용 및 조리방법 지시 ·당일 위생 중점 사항 지시	영양사 조리사 조리원
조리단계	08:00~11:00	·작업분담 및 조리 ·검식 / ·보존식 준비	영양사 조리사 조리원
정리 배식준비단계	11:00~11:20	·주방 정리 정돈 ·배식대 셋팅 ·파트타임 조리원 출근(11:30)- 배식대 정리 및 셋팅	영양사 조리사, 조리원
배식단계 식사단계	11:20~13:10	·배식 ·급식지도 ·테이블 정리 ·질서/퇴식지도	영양사 조리사, 조리원 파트타임 조리원 교직원
세척 소독단계	13:10~16:00	·조리기구 급식기구 세척 및 소독 ·조리실 내, 외부 청소 실시 ·잔반처리 하기 ·창고정리 및 재고현황 파악 ·파트타임 조리원 퇴근(16:00)- 학생식당 청소 실시	조리사 조리원 파트타임 조리원
석식조리단계	16:00~17:30	·작업분담 및 조리 ·검식 / ·보존식 준비	영양사 조리사 조리원
배식단계 식사단계	17:50~18:20	·배식 ·급식지도 ·테이블 정리 ·질서/퇴식지도	영양사 조리사 조리원 아르바이트
세척 소독단계 정리단계	18:20~19:30	·조리기구 급식기구 세척 및 소독 ·잔반처리 하기 ·조리실 내 · 외부 정리 정돈 ·일일 위생 실태 점검	영양사 조리사 조리원 아르바이트

Ⅲ.식재료 품질관리 기준 및 주요 완제품.수입품 심의

1.식재료 품질관리 기준

- 학교급식법시행규칙 제4조 별표2 와 관련하여 학교급식 식재료의 품질관리기준에 부합되는 식재료 사용을 원칙으로 한다.
- 「식품위생법 제12조의2」에 따른 유전자변형식품등이 아닌 안전한 식재료 사용: 서울특별시교육청 학교급식 운영 조례 제2조 제2항(2019. 3. 28.)
- 식품위생법 제12조의2에 따른 유전자 변형 식품: 유전자변형식품등의 표시기준(식약처 고시)에 따라 표시된 농축수산물, 식품 및 식품첨가물

구 분		품질 관리 기준	비 고
농 산 물	일반사항	원산지 표시 친환경 농산물(무농약 이상)은 70% 이상 사용을 권장. 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입을 권장. 친환경농산물인증품,품질인증품,우수농산물인증품,이력 추적관리품,지리적특산품 또는 표준규격(상품가치)이 “상”등급 이상. 표준규격이 정해져 있지 않은 농산물은 상품가치“상”이상에 해당하는 것(GMO 농산물 사용 금지)	거래명세서 첨부 :납품수량, 금액, 원산지, 인증 또는 표시품의 기록 “상”등급: 통상적인 등급 기준(시세를 품목별, 일일 상황별로 특상·상·보통으로 구분)
	전처리 농산물	표시사항 : 제 품명, 업소명, 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법	상품가치“상”이상에 해당하는 것
	수입 농산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합하고, 일반 농산물 및 전처리농산물 품질기준에 상당하는 품질을 갖춘 것	상품가치“상”이상에 해당하는 것
잡 곡 류	쌀, 잡곡	수확연도가 1년 이내 (쌀과 현미는 생산연도와 도정연월일 표기 의무사항임) ※1년 이내란 : 2022년도 가을에 수확한 쌀은 2023년도 12월까지 사용하는 것	본교에서는 중식-친환경쌀 조,석식-일반미 사용
축 산 물	공통사항	위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 및 축산물가공장(식육포장처리장)에서 처리	거래명세서 첨부 :납품수량, 금액, 원산지, 인증 또는 표시품의 기록
	쇠고기	등급판정 결과 육질 3등급 이상 냉장 한우 및 육우 (※ 갈비, 사골, 잡뼈는 냉동)	등급판정확인서 첨부
	돼지고기	무항생제 돼지고기 등급판정 결과 2등급 이상	국내산 1등급 이상 등급판정확인서 첨부
	닭고기, 계란	무항생제 닭:품질등급 1등급 이상, 무항생제 계란 사용	국내산 1등급 이상 등급판정확인서 첨부
	수입 축산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합	수입신고필증
수 산 물	일반사항	원산지 표시	
		품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상”이상	
	전처리 수산물 (바지락살, 조갯살, 굴	위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소	

	포함)	표시사항: 제품명, 업소명, 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법	
	수입 수산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합	수입신고필증, 방사선검사 시험성적서
가공식품 및 기타	전통식품, 산업표준인증품, 지리적특산품, 수산전통식품, 지리적표시품	거래명세서 첨부 : 납품수량, 금액, 원산지, 인증 또는 표시품의 기록 유통기한 표시	
	위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품		
	식품위생법에 따라 영업 신고된 업소에서 생산된 가공식품		
	축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품		
	김치 완제품은 HACCP적용업소 생산제품 사용 의무화		

2. 수입품 및 완제품 심의

가. 완제품 사용 승인

학생들에게 균형된 식사와 영양을 제공하기 위하여 학교 급식실에서 자체로 조리하여 급식을 제공하는 것이 원칙이나 자체 조리시간과 노력이 과다로 소요되는 품목이 있고 또한 김치는 하절기 등 계절에 따라 단가 등락 폭이 심하고 대량 보관할 수 있는 냉장시설도 부족하므로 매입단가와 맛이 일정한 전문 업체에서 구입하는 것이 적절하다고 사료되며 기타 급식실에서 조리가 불가능하다고 판단되는 품목은 아래와 같이 완제품을 사용하고자 하오니 심의하여 주시기 바랍니다.

▶ 완제품 중 즉석판매 제조·가공대상 식품은 영업허가증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등을 확인 후 구매에 철저를 기하고자함

-학교급식 완전조리식품 공급 근거(학교 급식법 시행령 제 3조3항에 의거)

	품 목	종 류	사 유
완 제 품 기 타	유제품	우유, 요쿠르트, 치즈, 버터 등	성장기 아동들에게 많이 요구되는 칼슘, 철분 등 무기질을 보충하기 위함(선호도 높음)
	떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 경단, 떡볶이떡, 떡국떡, 꿀떡 등	가정에서 접하기 어렵고 학생들에게 전통음식을 접하게 함.
	빵류	식빵, 모닝빵, 햄버거빵, 호빵, 바게트, 단팥빵, 크라와상, 마늘빵, 샌드위치 등	대부분 밥, 국, 반찬으로 제공되는 식단에 변화를 주어 아동들의 기호도가 높은 빵을 급식함으로써 아동들의 기호도를 만족시키며, 식단을 다양하게 제공할 수 있음
	씨리얼류 및 다과류	콘후레이크, 초코칩스, 아몬드후레이크, 유과, 약과 등의 한과류	식단의 다양화 및 절기음식제공(후식 및 토핑제공)
	과일 및 과일통조림	과일푸딩(러브젤, 젤리등), 파인애플통조림, 후르츠칼데일, 황도, 아이스홍시, 꽃감, 건과일 등	조리실에서 직접 조리가 불가능
	통조림류	딸기잼, 케찹, 머스터소스, 후르츠칼데일, 황도, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리하기가 불가능
	김류	맛김(구운김), 김가루, 튀김, 김부각 등	기호도가 높은 반면 조리실에서 직접 조리하기 불가능
	음료 및 후식류	과일 주스, 미숫가루, 식혜, 유자차, 코코아 등	비타민B, C 등 수용성비타민을 보충 학생들의 기호도가 높음, 후식으로 제공
	반찬류	간계란, 간매추리알, 땅콩조림, 청국콩자반 등	조리실에서 직접 조리가 불가능 식단을 다양하고 위생적으로 제공
	김치 및 절임류	배추김치, 깍두기, 열무김치 등 김치류	조리실에서 직접 조리가 불가능

		단무지,오이지,오복채, 등 절임류	
	소스류	샐러드드레싱, 마요네즈, 양념장의 소스류	조리실에서 직접 조리가 불가능
	견과류	볶음땅콩,아몬드,호두,잣,호박씨등의 견과류	두뇌에 좋은 영양소 제공
	마른 과일류	바나나칩, 건포도 등의 마른 과일류	기호도가 높고 위생적인 급식제공
	면류	국수, 쫄면, 당면, 수제비 등	조리실에서 직접 제조가 불가능
	어육제품	어묵, 햄, 소시지, 맛살 등	조리실에서 직접 제조가 불가능
	알가공제품류	계란지단, 삶은계란, 깬메추리알, 계란후라이 등	조리실에서 직접조리가 어렵고 위생적인 급식제공
	두류가공품 목가공품	두부, 순두부, 연두부, 유부 콩비지, 콩가루, 도토리묵, 청포묵 등	조리실에서 직접 제조가 불가능
	냉동식품	돈까스, 치킨까스, 생선까스,함박스테이크 만두, 미트볼, 핫도그, 핫바, 완자류, 전류 등	조리실에서 직접 조리가 불가능 식단의 다양화를 위하여 사용 학생들의 기호도가 높음
	양념류	간장, 된장, 고추장, 유지류, 물엿, 참기름, 청 국장, 볶은깨, 고춧가루, 소금 ,사골엑기스등	조리실에서 직접 담그거나 제조가 불가능 위생적인 급식제공을 위한
	제분류	밀가루, 부침가루, 전분 튀김가루 등	조리실에서 직접 제조가 불가능

- 학교 급식법 시행령 제 3조 3항

학교급식으로 제공되는 식품으로 학교급식을 실시하는 학교의 급식시설 또는 법 제 5조 제 1항 단서 및 동조 제 2항의 규정에 의하여 설치된 공동급식시설의 조리실에서 조리하여 제공하여야한다. 다만 부득이한 사유로 학교급식시설의 조리실에서 조리가 불가능한 경우와 우유, 청과류 등 학교급식시설의 조리실에서 조리하기가 부적당한 식품은 교육감, 교육장, 학교의 장이 학교운영위원회 심의를 거쳐 이를 완제품으로 제공할 수 있다.

나. 수입품 사용 승인 요청 기준 및 품목

- 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙 함.
- 일부 품목의 경우 식자재가 국내에서 생산되지 않거나 가격이 너무 비싸 부득이하게 수입산 식자재를 사용할 수밖에 없는 실정이다. 따라서 다음의 사용범위에 한하여 학교 급식법 시행 규칙 제 6조 2항에 의거하여 제한적으로 수입산 식자재 및 수입산 원료를 가공한 식품을 사용하고자 함.

구분	품목	사용사유
축산가공품	우유 및 유제품	식품비 부족 등으로 수입산 원재료 사용
농산물	참깨,검정깨(중국),참기름,고사리(북한/중국),도라지(북한/중국),토란줄기(중국/미얀마),우영/연근(중국),마늘쫀(중국)단호박(뉴질랜드),냉동고구마(중국)등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
	콩나물(콩:미국,중국),숙주(콩:중국) 등	국내산 수급물량부족으로 수입에 의존
	호두,볶음땅콩(중국),잣(중국),건대추(중국)등의 견과류	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로 수입에 의존
	바나나(필리핀),키위(뉴질랜드, 칠레),오렌지(미국),레몬(미국),황도(중국),파인에플통조림(태국/필리핀),건포도(미국) 등 (건)과일 및 과일통조림	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족
농산가공품	오이지(중국),오복채(중국),무말랭이무침(중국),마늘쫀절임(중국)절임식품 및 반찬	식품비 부족으로 수입에 의존 위생적인 급식제공
	유부 등 순두부류(콩:중국/수입산),도토리묵(중국),메밀묵(메밀가루:중국) 등 묵류	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로수입에 의존, 두뇌에 좋은 영양소제공
	빵 및 면류	국내산 수급물량부족 및 식품비 부족으로 수입산 원료로 가공한 제품
	스위트콘(태국),그린피스(완두:미국),죽순캔(중국),오이피클(수입산),딸기잼(미국,중국),양송이캔(중국산)토마토페이스트,케찹(미국) 등 통조림류	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로 수입에 의존
	과일쥬스(과일원액:수입산,오렌지:브라질,포도:미국,알로에:미국), 매실차(중국)등 과일쥬스 및 음료	

수산물	동태(러시아,미국),삼치(원양),갈치(원양,인도,중국),고등어(중국),청어(러시아,중국),민어(원양산,중국),꽁치(원양,대만),임연수(러시아,미국),가자미(러시아,미국),보리멸(중국),낙지(중국,태국,베트남),쭈꾸미(베트남,인도),오징어(원양산)등 수산물류	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로 출하량이 적은 시기에는 주로 원양 및 수입산에 의존하고 있는 실정임
수산가공품	건새우(중국),북어채(러시아),진미채(페루,멕시코),새우살(중국,태국,베트남),멸치(베트남)등의 건어물류 참치후레이크(태국),꽁치캔(중국,수입산),골뱅이(중국,태국) 등 통조림류 어묵류(연육:중국,수입)	국내산 수급물량 부족 및 식품비 부족으로 출하량이 적은 시기에는 주로 원양 및 수입산에 의존하고 있는 실정임
공산품 (냉동가공식품)	함박스테이크(우육:호주산/돈육,계육:국산),비후까스(우육:호주산,뉴질랜드/돈육,계육:국산),치즈함박(우육:호주/돈육,계육:국산),돈까스(돈육,계육:국산),치킨까스(계육:국산),연어까스(연어:노르웨이),미트볼(돈육,계육:국산),떡갈비(우육:호주,돈육,계육:국산),동그랑땡(돈육,계육:국산),탕수육(돈육:국산),핫도그(돈육,계육:국산),오징어튀김(오징어:원양산)등의 축/수산가공식품	국내에서 제조한 제품 사용우선 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
	마파두부용소스(중화두분장[고추(중국산),참두(중국산)], 하이라이스(우육:호주) 등 즉석식품	국내에서 제조한 제품 사용우선 수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
공산품 (양념류)	유지류, 소스류, 제분류, 어묵류, 햄,소시지류, 양념류 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
기타 가공품	유제품 등	수입산 및 수입산 원료로 가공한 제품
가금류	계란	국내산 수급물량 부족할시 수입에 의존

단, 식품 구성 항목, 즉 성분표시를 정확히 확인하여 사용하는 것을 원칙으로 함
 * 사전 반입품 사용 승인 요청 품목(조식 품목의 경우 조리시간에 의해 선입으로 운영됨)

구분	품목	비고
육류	우잡뼈, 우갈비, 우사골	맛과 영양을 위하여 장시간 가열 조리
채소류	오이, 무, 양파	피클 조리 시 오랜 시간 절여 차갑게 식혀 나가야 하는 식재료

- * Non-GMO원료 사용제품 권장
- 식용유 : GMO표시대상이 아닌 해바라기씨유,현미유,포도씨유,올리브유 등 사용
 - 당류 : GMO표시대상이 아닌 쌀,보리,고구마 등을 원료로 하는 제품 사용
 - 전분류 : GMO표시대상이 아닌 감자,고구마 등을 원료로 하는 제품 사용
 - 간장 : 국산 콩 등으로 만든 제품 사용

IV.급식 위생 및 안전관리

1. 위생 및 안전 관리

- 가. 급식의 위생 및 안전관리 체계 확립
 - 1) 위생 및 안전점검을 철저 시행
 - 2) 사고발생시 신속하고 적절한 대처방안을 강구
- 나. 위생 및 안전관리 교육 강화
 - 가. 식중독 등 사고발생 방지를 위하여 위생 및 안전교육을 강화한다.
(영양사, 조리종사원, 급식품 납품업자 등)
 - 나. 급식활동에 참여하는 조리종사원에 대한 개인위생 점검을 강화한다.
 - 다. 조리종사원과 학생에 대하여는 정기적인위생교육을 실시하여 위생지식을 넓혀주고 위생 습관을 기른다.
 - 라. 미생물에 등에 관한 검사는 시청 등 유관기관과 협조하여 실시한다.

- 마. 급식환경 및 조리과정의 오염 예방관리 대책을 마련하여 안전한 급식을 기한다.
- 바. 예산을 수립하여 노후기기 및 시설·설비를 확충한다.
- 사. 상용 조리종사원(영양사, 조리원)은 식품위생법 제34조 및 위생분야 종사자 등의 건강진단.
단 규칙에 의거 6개월마다 건강진단을 반드시 실시하고 보건증은 학교에 비치한다.

식품위생법시행규칙 제35조의 규정에 의하여 조리조사원 중 다음질병에 이환된 자는 급식조리 및 배식활동에 절대 참여하지 못하게 한다.

- ☞ 1종 전염병 중 소화기계 전염병 : 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성 대장균감염증, 결핵, 피부병 기타 화농성질환, B형 간염(전염의 우려가 없는 비활동성 간염은 제외)

다. 급식품 조리상의 위생관리

- 1) 구입한 식품은 불순물이나 이물질이 섞이는 등 더럽히지 않도록 깨끗하게 하고 조리한 음식물은 당일 급식을 원칙으로 한다.
- 2) 식품재료를 취급할 때에는 손이나 도마 등의 용기를 청결히 하여 음식물이 조리과정에서 오염되지 않도록 한다.
- 3) 식중독 원인이 되기 쉬운 육·어류 및 그 가공품 등은 보관관리에 유의한다. (특히 여름철)
- 4) 식품을 조리할 때나 조리된 음식물을 취급할 때는 가능한 한손으로 만지지 말고, 젓가락이나 집게 등 기구 사용하고 손으로 취급할 경우에는 손을 깨끗이 한 후에 조리한다.

라. 급식시설, 설비 위생관리

- 1) 조리장은 항상 채광, 환기, 통풍, 배수가 잘 되게 하고 하수구에는 덮개 등을 설치하며 쓰레기통은 내수성 자재로 한다.
- 2) 조리장에 쥐, 파리, 바퀴벌레 등 해충이 침입하지 못하도록 반드시 방충·방서시설을 설치한다.
- 3) 조리대, 배식기구 등은 항상 청결을 유지하고 사용 후에는 살균과 소독을 철저히 하여 보관한다.
- 4) 행주는 매일 비누나 세제로 깨끗이 씻고 가열 살균한 후 건조 시켜서 사용하고 도마와 칼도 세제로 씻은 다음 열탕 살균 또는 염소액으로 소독하고 건조시켜서 사용하도록 한다.

마. 위생교육 계획

1) 납품업자위생교육

- ▶ eaT 배송차량 전수등록제 시행

2) 조리종사원(배식자포함) 위생 및 안전 HACCP교육

- ▶ 목 적 : 조리 종사원의 위생관념을 고취시켜 위생적인 급식 관리가 이루어질 수 있도록 함에 있다
- ▶ 교육시기 : 월 1회 실시 (매월 계획에 의거하되 주요 보도자료 생성 시 수시로)
- ▶ 대 상 : 조리종사자 전원
- ▶ 장 소 : 학생식당
- ▶ 방 법 : 유인물 배포 후 간단하게 요약 설명 및 평가

3) 조리실 위생수칙

- ㄱ 조리 전 및 화장실 출입 후에는 손을 깨끗이 씻는다.
- ㄴ 오염된 물품, 청소 도구를 취급한 후 손의 소독을 철저히 한다.

- ㄷ 손톱은 짧게 자르고 반지나 매니큐어를 금한다.
- ㄹ 머리카락이나 얼굴에 손을 대지 않는다.
- ㄴ 건강에 이상이 있을 시(설사, 감기, 화농성 질환, 작업 중 상해) 즉시 영양사에게 보고하고 적절한 조치를 받는다.
- ㄹ 위생 복장을 갖춘다.(위생모, 위생복, 조리실 전용신발)
- ㄷ 조리실내의 청결을 항상 유지한다.
- 조리 기구(도마, 칼, 행주, 기기)는 소독, 관리한다.

바. 안전관리수칙

- 1) 가스사용 전에는 환기를 시키고 가스사용 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.

사. 급식실 청소 · 소독계획

식품, 특히 원재료의 오염을 막기 위하여 모든 장비와 기구는 일별, 주별, 월별, 연간으로 청소계획을 수립하여 정기적으로 실시하며 청소와 소독과정에 대한 작업 기록을 작성, 비치한다.

시 기	청 소 구 역	비 고
일 별	<ul style="list-style-type: none"> ● 급식기기 및 배식 기구류 (주걱,국자,집게,대스푼,수저,도마 등) ● 식기 세척기 ● 배수구, 그리스트랩 ● 급식 작업대 ● 냉장, 냉동고, 보존식 냉동고 ● 자외선 소독고 ● 배식카, 운반차 ● 창고 정리, 저울 ● 조리실 바닥청소 ● 쓰레기통, 잔반통 ● 행주, 수세미, 고무장갑 ● 조리원 위생복, 앞치마 ● 급식실 주변 ● 출입문, 화장실, 손세정대 ● 영양사실, 조리원휴게실 	
주 별	<ul style="list-style-type: none"> ● 배기후드, 닥트 ● 조리실 벽 및 바닥 ● 영양사실, 조리원휴게실 ● 에어컨튼 ● 식품창고 ● 식기 소독고 ● 깔판, 오토릴 호스 ● 덤웨이터 내부문 ● 조리실 선반(밀폐/다단식) 	
월 별	<ul style="list-style-type: none"> ● 천정, 유리창 ● 급식실 방역 ● 급식실 천장, 바닥 청소(조명, 환기시설) 	
학기별	<ul style="list-style-type: none"> ● 개학 및 방학 대비 대청소 ● 식판 및 각종 기구류(식판 삶기/스케일 제거) ● 위생관련 시설 · 설비 기기 점검 및 보수 ● 급식납품업체 위생상태 점검 	년 4회(2,7,8,12) 년 2회(방학중) 년 2회(방학중) 년 1회이상(방학중)

아. 해충구제 및 소독계획

1) 방충시설

- 출입구에는 자동문이나 용수철이 달린 문 등을 설치하여 항상 닫아 두어야 한다.
- 에어커튼을 설치할 경우 외부에 설치하고, 풍속이 약하면 위생곤충이 유입될 수 있으므로 유의하고, 바람은 출입문 바깥을 향해 15°각도를 유지하도록 설치한다.
- 창문, 환기시설 등에는 방충망을 설치하여야 한다.

2) 관리방안

- 방역회사와 계약을 체결하여 정기적으로 소독을 실시한다.
- 전격식 살충기는 저 전압용과 고전압용이 있으며, 고전압 유인살충등은 죽은 곤충류가 낙하하여 식품에 혼입될 우려가 있으므로 야간 점등 시 바깥으로 살충기의 불빛이 보이지 않는 곳에 설치하고, 식품이 노출된 곳에서는 사용하지 않는 것이 좋다.

3) 급식실 소독

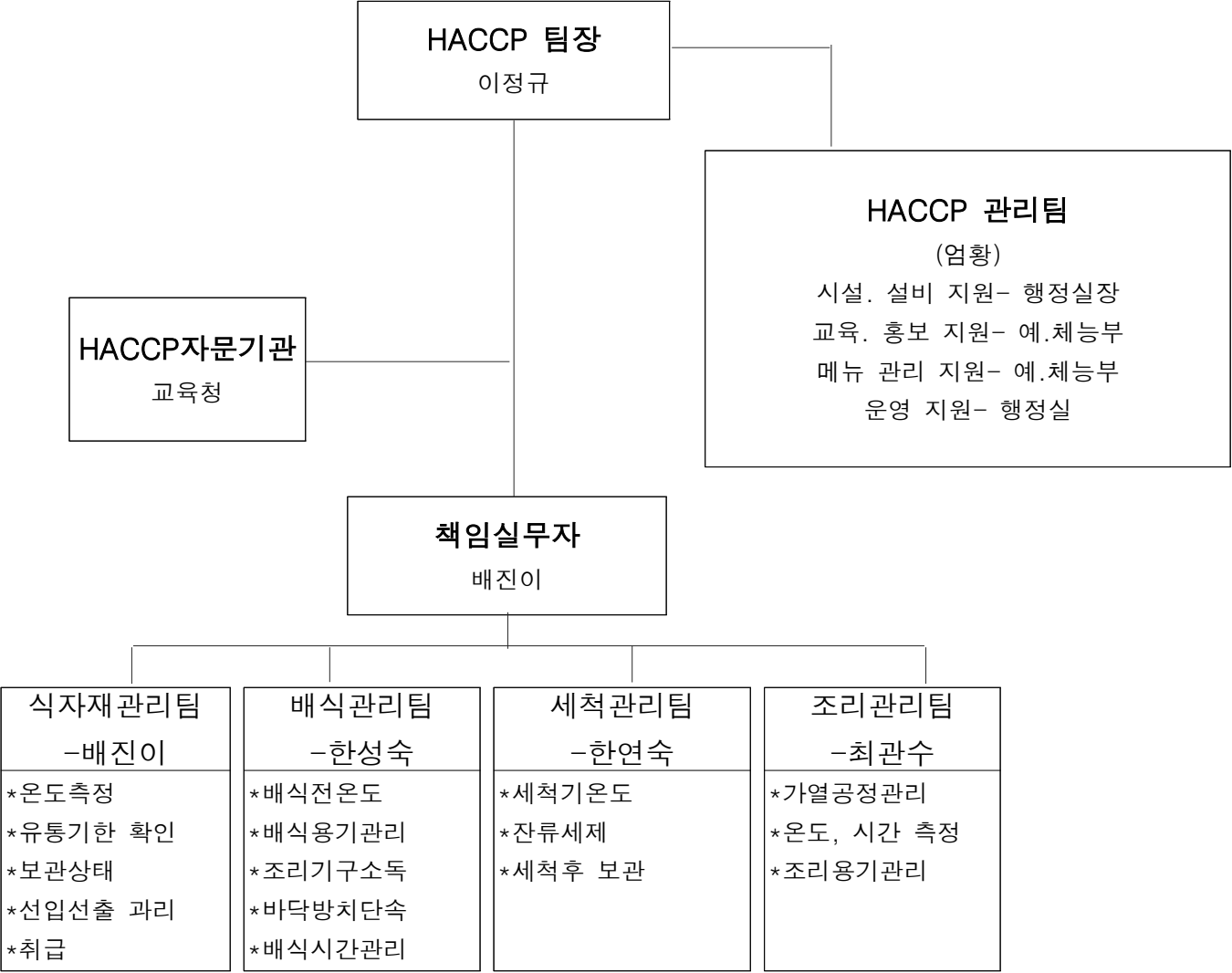
급식실내의 조리실 및 식당의 주변 위생을 청결히 유지하고 전염병 및 기타 미생물로부터의 오염을 사전에 방지하고자 방역회사와 계약을 체결하여 정기적으로 소독을 한다.

4) 시설 및 설비점검 계획

구 분	계 약 기 간 (실 시 일)	비 고
가스 정기 검사	2회/년	
소독 및 방역	3월, 5월, 6월, 7월, 8월, 10월, 12월	하절기(4-9월)는 2개월, 동절기(10월-3월)는 3개 월마다 1회 이상
정수기 필터관리	매달실시	필터교체 및 소독
가스사고배상책임보험	1년	
음식물쓰레기 처리계약	1년	
소방 및 전기 안전 검사	1회/년	
세척기 검사	매달실시	

2. HACCP 팀구성, 운영계획

가. HACCP 조직도 및 팀원구성



나. 구성원별 역할

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학 교 장	▪ HACCP 계획수립 · 조정
팀 원	영 양 사 (실무책임)	▪ HACCP 실무계획 작성 ▪ 조리원 식재료, 시설 · 설비 등 위생총괄 ▪ 위생 및 HACCP관련 교육·훈련 실시 ▪ HACCP 기록유지 · 보관 및 외부 감사에의 대응
	행 정 실 장	▪ 행정 · 재정적 지원
	교 사	▪ 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	조 리 사 및 조 리 원	▪ 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함 ▪ 실무종사로서 HACCP 기록 참여 ▪ 위생개선에 대한 제안

다. 팀원 결원시 업무수행

HACCP 실무 책임자인 영양사의 부재시 조리사에게 업무를 대 행 하게 하며 조리종사자의 부재시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.

- 인수·인계 내용
 - 담당직무(조리, 위생 관리담당업무, 시설안전관리)
 - ccp기록 및 확인에 대한 사항
 - 인계시점의 미결업무

라. HACCP관련 CCP별 필요장비 적용계획

내 용	방 법	필 요 장 비
급식품의 온도관리	○납품시 모든 품목의 납품상태를 정확히 check후 검수 일지에 기록 (육류, 수산물,전처리야채의 경우 반드시 온도기입) ○가열 조리된 음식의 온도 확인(담당자)	레이저 온도계 디지털 온도계
급식기구의 소독관리	○열탕소독, 염소소독, 식기소독고 및 자외선살균기 보관	전기 식기소독고이용 자외선 소독고 이용
칼, 도마, 고무장갑의 구분사용 및 소독관리	○칼 : 식품별 용도 구분하여 사용 ○도마 식품별 용도 구분하여 사용 자외선살균기를 이용하여 소독실시할 것 ○고무장갑: 조리용(살색),전처리용(분홍),청소용(빨강) 식판받기(주황) -> 염소 소독	자외선 살균기 고무장갑오존살균기
냉장고온도 관	○매일 3회 온도 Check (출, 퇴근시)	냉장고 및 냉동고 전용 온도계
생채소, 과일 소 독 관 리	○염소소독 - 페이퍼 보관	염소(락스)
방충망관리 외부출입자 소	○방충망 관리 철저 ○소독발판 사용	소독발판 -소독액제조(매일) 락스희석액
기 타	○이동검수대외 HACCP필요물품	염소소독,알콜소독

마. HACCP팀 교육 및 회의

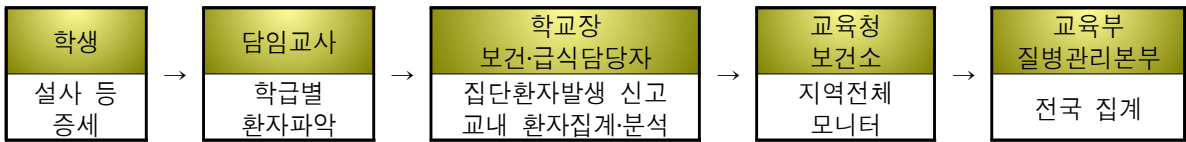
- 1) 교육 및 회의 : 분기별 1회이상 연 2회이상
- 2) 교육 및 회의장소 : 급식실 또는 교장실

바. 검증실시

- 1) 자체점검 : 팀장 및 실무책임자 (분기별1회)
- 2) 외부점검 : 교육청의 위생·안전 지도점검시 병행 실시 (년2회)

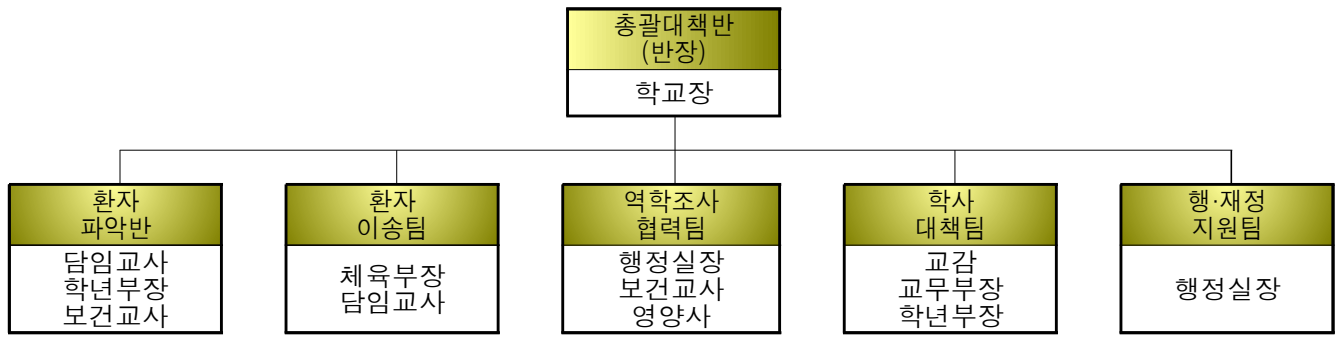
3. 급식사고 비상 대책반 조직 운영

가. 보고체계



나. 식중독 대책반 구성 및 운영

- 1) 학교장을 반장으로 집단환자 발생에 따른 대책반 구성·운영



2) 대책반 분담업무

- 총괄대책반 : 각 대책반의 지휘·감독, 학교운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론보도 대응, 치료 및 보상대책, 급식중단 및 재개 결정 등
- 환자파악반 : 기 발생환자 및 유증상자 등 추가발생 현황파악
- 환자이송반 : 환자의 후송, 입원학생 관리 등
- 역학조사협력반 : 보건당국의 역학조사, 검체채취, 소독 등 업무협조
- 학사대책반 : 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 수업결손 대책마련 등
- 행·재정 지원팀 : 위생관련 시설관리 및 학교시설 방역 소독, 식재료에 의한 식중독으로 결과 판명 시 계약해지 통보 및 행정적 조치 시행

다. 역학 조사 시 역할분담

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	- 설사환자 파악 및 역학조사 협조 - 보건교육 실시 등
	보건교사	- 설사환자 모니터자료 취합, 정리, 분석 - 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석 - 보건교육 기획 및 실시 등
	영양사	- 보존식 확보 - 안전한 급식 및 식수제공 등
교 육 청		- 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		- 역학조사 및 가검물 채취 - 환자치료 및 필요시 입원격리 등
군청의 식품위생관련부서		- 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 - 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

라. 보건당국과의 협조사항

학교에서 식중독 등 집단 환자 발생 시는 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학 조사를 위하여 학교와 교육청의 적극적인 협조가 요구되며 그 내용은 다음과 같다.

- 학교의 협조사항

- 동일원인으로 추정되는 동일증세의 식중독 증상 환자가 2명이상 발생한 경우 교육청과 보건소에 즉시 신고한다.

■ 보존식을 폐기하지 않으며, 음용수에 대한 소독을 실시하지 않는다.

☞ **정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고** 보건소의 역학조사 가검물 수거이후 폐기 및 소독을 실시한다.

■ 학반별로 복통 및 설사증상이 있는 학생을 신속히 파악하여, 최초 발병일시 및 급식 여부를 기록한다. 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록한다.

☞ 실제 환자가 아닌 학생이 환자로 파악되지 않도록 유의

■ 질병 확인을 위한 보건소의 환자 채변 및 설문조사에 협조한다.

■ 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도한다.

■ 손 씻기, 물 끓여먹기 등 학생 위생교육을 강화한다.

마. 발생 후의 조치사항

식중독 등 집단발병이 수습되고, 식중독 재발요인이 없으면 학교에서는 급식을 재개하고, 식중독 발생 원인제공자에 대한 제재조치를 강구토록 하여 학교급식 위생관리에 대한 책무성과 경각심을 제고한다.

- 급식의 재개

■ 단순 식중독의 경우는 그 발생 원인이 제거되어 재발요인이 없다고 판단되면 급식실 및 급식설비·기구 청소와 소독, 조리기기 작동점검, 조리종사자 교육 등을 실시하고 급식을 재개하되, 이후 급식 관리는 HACCP시스템에 의거 위생·안전관리에 철저를 기한다.

■ 세균성이질 등 식품매개 전염병으로 밝혀진 경우는 당해 학생들에게 유행이 없고 위생적 급식환경이 조성되며 조리종사자들의 보건검사결과 안전하다고 판단되면, 마지막 확진환자 발생 후 1주일이후에 급식을 재개할 수 있다.

이때도 단순 식중독과 같은 청소와 소독 등을 거쳐 급식을 재개하고 HACCP시스템에 의거 위생관리를 강화한다.

- 원인제공자에 대한 조치

식중독 발생 원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 조치를 취한다.

■ 원인이 식재료 또는 위탁급식에 있을 경우 : 학교장은 동 업체와의 계약 해지 및 민·형사상 책임 촉구

☞ 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약이 해지됨을 계약서상에 반드시 명시

■ 일용직 종사자의 보건 또는 명백한 잘 못에 의하여 발생한 경우 : 당초 근로계약 조건에 따라 학교장이 인사 상 적절한 조치

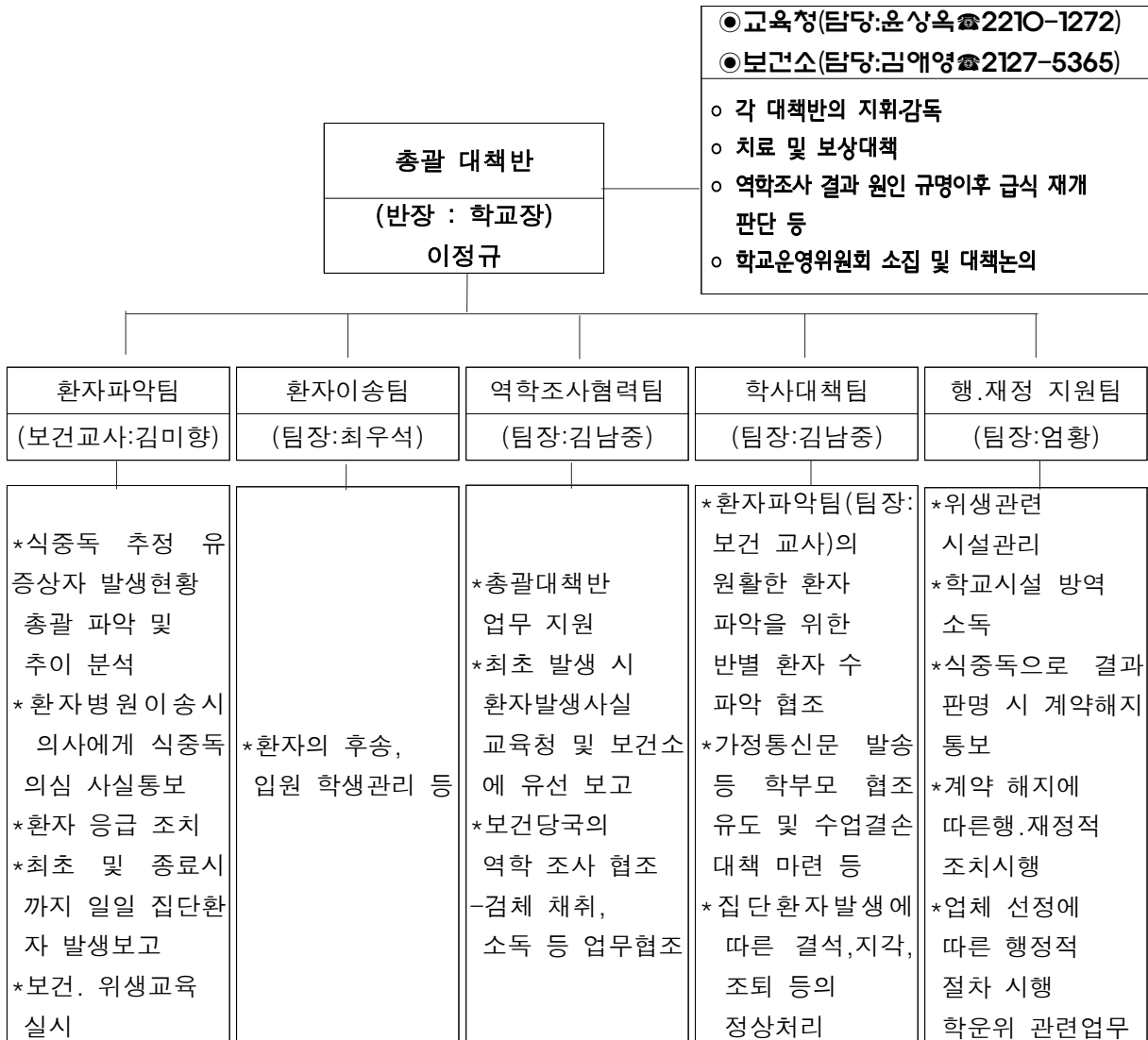
☞ 식중독 원인을 제공한 경우 인사 상 조치조항 근로 계약 시 명시

■ 영양사, 학교장 등의 관리 소홀에 원인이 있을 경우 : 관리책임의 경중에 따라 교육청 또는 학교장이 조치

■ 보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래 하였을 경우 :

- 교육청은 담당자 및 관리자 문책

<경희고등학교 식중독 비상 대책 조직도>



* 학교 실정에 따라 업무분장 변경 가능

바. 사고발생시 단계별 조치사항

식중독 발생 시 업무처리 흐름도



v. 학교급식 소위원회 , 모니터요원 구성 및 운영계획

1. 급식소위원회

가. 구성

- 학부모위원 , 교직원(급식담당교사,행정실급식담당), 간사(영양사)

나. 역할

- 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요 사항을 심의함에 있어 실무 전문위원회의 역할

다. 활동내용

- 식재료업체 선정 심의, 급식운영형태 결정에 앞서 업체 현장의 비교 평가
- 식재료 검수, 조리과정 등 점검
- 급식비 책정, 급식예산·결산에 관하여 실무 검토
- 학교급식 개선에 관한 활동
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항

2. 급식 모니터링 운영

가. 목적과 배경

우리학교 급식의 운영내용과 영양 및 위생관리 상황 등을 공개하고 참여케 함으로써 학교급식 현황과 실태, 관리 등 운영내용을 바르게 알 수 있도록 하며 여러 의견을 수렴하여 급식 운영에 반영하고자 하며 투명하고 신뢰받는 학교급식을 보여주기 위함.

* 관련근거 : 2023년도 학교급식기본방향

나. 학부모 급식모니터의 역할

- 1) 식재료 검수 과정 참관
- 2) 조리 및 배식 과정 참관 및 참여
- 3) 급식관련 교육활동 참관 및 참여
- 4) 급식 위생 및 안전관리 공동 점검
- 5) 기타 급식운영과 관련한 의견 제시

다. 운영개요

- 1) 운영기간 : 2023년 4월 ~ 2024년 3월
- 2) 활동계획

활동내용		시기	시간	참여인원	명단
급식현장	급식품 검수 참여	주 1회	07:00 ~ 07:30	총인원 〇〇명 (주1-2회, 1일1명)	3~4월 중 구성예정
	조리실 위생점검 조리점검 배식지도 협의		11:20 ~ 13:00		

- 3) 운영 결과를 개인별로 의견을 제출하고, 학교장은 수렴된 의견을 검토하여 급식 운영에 반영 개선하도록 한다.
- 4) 모니터링에 참여하는 학부모 및 학생에 대한 사전 교육을 실시한다.
- 5) 학부모 급식모니터 활동표를 작성 제출하도록 한다.
- 6) 학부모 급식모니터에게 위촉장을 수여한다.

Ⅵ. 기타 관련업무 추진

1. 식생활 지도 및 영양상담 운영 계획

가 식생활지도

1) 급식 지도 및 영양교육 계획

- ① 게시물을 통한 급식지도 계획 및 영양교육 : 가정통신문과 같이 배포됨.
- ② 현장을 통한 급식지도 계획
 - ㄱ.배식시간을 이용한 영양사의 급식질서 유지 및 편식방지 계도
 - ㄴ.음식물 쓰레기 줄이기를 위한 적정 배식 량 교육 및 캠페인
 - ㄷ.담임선생님을 통한 밥상머리 교육 및 질서유지 노력
 - ㄹ.조리종사원의 친절하고 정성스러운 배식서비스를 통해 음식을 감사히 먹을 줄 아는 정서 함양

2) 급식지도 및 식생활지도 계획수립 및 이행여부의 확인

① 교육의 내용

- ㄱ. 우리식문화 - 전통음식 알기
- ㄴ. 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용
 - 편식
 - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
 - 식품의 낭비와 손실의 문제
- ㄷ. 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
 - 식품군(식품구성탑)과 그 역할
- ㄹ. 바른 식생활 실천에 관한 내용
 - 바른 식습관 형성 (규칙적인 식사, 바른 식사 자세)
 - 위생관리
 - 바른 수저 사용하기

② 교육방법

- ㄱ. 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육
 - 매일 학교급식으로 제공되는 급식사진과 교육 자료를 게재하며 학부모와 학생을 교육한다.
 - 급식소식지 파일로 게재 -급식개선사례 -영양교육자료 -급식홍보물 등
- ㄴ. 식당 게시판에 홍보물부착 게시
- ㄷ. 전체학생들 또는 학년별, 개인별 직접 발송
 - 급식소식지 등 통신문을 통한 영양교육 실시, 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료
- ㄹ. 매 급식시간 현장 순회지도

나 영양 상담 운영 계획안

ㄱ. 영양상담 배경 및 근거

- 학교급식법 제 14조에 의거 영양불균형으로 기인한 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만 학생 등 각종 질병을 사전에 예방하기 위하여 영양상담 과 필요한 지도 실시
- 학교급식 개선 종합대책 업무 추진

ㄴ.영양상담의 필요성

- 풍부해진 먹거리와는 달리 식생활의 서구화, 인스턴트식품의 과다 섭취와 운동부족 등 올바르지

못한 식생활로 인한 영양문제, 식생활 문제가 비만학생의 증가로 이어지면서 사회문제로 이슈화.

- 성장기 비만은 대부분 성인비만으로 이어지며 정기 건강검사 결과 소아비만의 원인이 되는 고혈압·당뇨병·동맥경화증 등 만성퇴행성 질환이 증가하고 있음으로 인한 통합적인 비만관리가 시급.
- 아침 결식이나 편식 등으로 인한 영양불균형을 시정하고, 학생의 건강관리와 바른 식습관을 위한 체계적인 영양교육 실시의 필요성 자각.
- 성장기 청소년의 비만 문제를 적극적으로 대처하여 성인비만으로 이행을 예방하고 학생 스스로 자기 건강관리를 위해 단계적인 교육과정과 식생활, 운동, 건강한 생활습관 교정을 위한 행동수정요법과 건강 기록일지, 점검표, 건강통신문, 참고자료 등 제공

ㄷ. 추진계획 및 방법

- 꾸준한 관심과 정보제공 등을 통한 식생활의 개선을 꾀함.
- 가정통신문, 홈페이지를 통한 올바른 식습관에 대한 정보 제공하고 학생들과의 커뮤니케이션을 꾀함.
- 비만에 대한 집중관리로 대상학생들을 선정하여 장기적이고 꾸준한 관리를 통한 전문화된 영양상담 실시

ㄹ. 정보의 중점관리

- 식사일기 작성을 통한 학생 스스로의 식습관을 파악하고 근본적인 식생활 개선 도모
- 비만을 초래하는 식습관, 생활습관에 대한 정보를 공유하여 학교에서 뿐만 아니라 가정에서도 꾸준한 관리가 연계될 수 있도록 커뮤니케이션 실시
- 각 학생에게 맞춤식 메뉴를 제공함으로써 체중감량에 실질적인 효과 도모

ㅁ. 기대효과

- 영양과 건강에 대한 올바른 정보의 제공으로 인한 바람직한 행동의 변화 지침 마련.
- 과학적이고 건강지향적인 영양관리로 학생의 건강증진.
- 영양상담 활성화를 통하여 학생과 가정의 식생활개선 유도.

ㅂ. 상담방법

- 비만관련 영양 교육 실시 공고: 가정통신문, 홈페이지 급식게시판 이용 월1회 이상 정보제공
- 온라인(학교 홈페이지)을 통한 상시적인 영양상담 실시
- 영양상담 교육 담당자의 지도 아래 지속적인 교육과 관리 실시
- 준비된 교육자료를 통한 지속적이고 체계적인 영양정보 제공 및 영양관리

2. 학교급식 식생활 지도 나트륨 저감화 추진 (계획)

가. 필요성 및 목적

◎ 국민건강영양조사에 의한 우리 국민의 나트륨 일일 섭취량은 ('98년) 4,542mg→('01년) 4,903mg →('05년) 5,279mg →('09년) 4,646mg 으로 세계보건기구의 권고량 2,000mg보다 **2배 이상 섭취하는 것**으로 조사되어 우리 국민의 나트륨 섭취량이 높은 편임을 알 수 있다. 이에 우리 학교에서는 저염식단 제공등의 나트륨 저감화 계획을 수립, 추진하여 학교급식의 질 향상과 함께 학생의 건전한 심신 발달을 도모 나아가 국민 식생활 개선에 기여 하고자 함.

나. 기본방침

◎ 나트륨 섭취 기준

- 나트륨은 과잉섭취로 인한 문제로 「권장량」은 설정되어 있지 않으나, 보건복지부에서는 「한국인을 위한 식생활실천목표」로 소금 10g(나트륨으로서, 약 3,937mg)이하를 권고하고 있어 우리 학교에서는

2021년 나트륨 일일 섭취 기준치를 중학교 1000mg 고등학교 1300mg으로 평균 1067mg 수준으로 저감화 추진
다. 추진 방법

◎ 식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한

- 1일 학교급식 사용량 소금기준으로 1인 7.5g이하로 조정

◎ NEIS 급식시스템」 식단작성 프로그램에 나트륨 함유량(섭취량) 산출 가능하여 일일 나트륨 섭취량 관리

◎ 가공식품으로 인한 나트륨 섭취 제한

- 인스턴트 식품사용을 지양하고 가능한 범위 내에서 급식실에서 직접 만들어 제공하도록 함.

◎ 전체 식사에서 나트륨 섭취를 줄이도록 학생들의 자율적인 노력의 유도

- 학생들의 건전한 식생활을 유도하기 위한 교육·홍보를 적극 추진

◎ 식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법 실시

- 식품자체가 가지고 있는 맛과 향 이용

- 조리 단계부터 소금, 간장등을 적게 사용

- 국물은 나트륨 함량이 높으므로 싱거운 정도로 간

라. 주요 계획

추진내용	대상	시기	비고
홈페이지 활용 다양한 저염식단 제공 및 나트륨 저감화 자료 탑재	학생 및 학부모	연 중	
식염 및 나트륨을 함유한 식품첨가물의 사용 제한	영양사 및 조리사		
식염 및 나트륨 감소를 위한 조리법 교육	조리원		
매월 1회 저염의 날로 진행	학생		
매월 소금 사용량 기록하여 나트륨 관리	영양사		

마. 기대효과

◎ 저염식의 생활화로 인한 성장기 학생들의 건강 증진

◎ 냉동완제품 및 가공식품의 사용 자제로 전통 식문화를 반영한 녹색 식생활 확산

◎ 영양에 대한 관심 제고로 학생 스스로 자기 식생활 관리 능력 배양

◎ 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화

3. 당 섭취 저감화 추진 계획

가. 필요성과 목적

- 1) 학생들이 좋아하는 과자, 아이스크림, 사탕, 음료 등의 가공식품 속에는 많은 양의 당이 들어있으며, 당을 과다하게 섭취하게 되면 충치, 비만, 뼈의 약화 등 여러 가지 질환의 발생 비율이 증가하게 됨.
- 2) 당류 섭취 저감화를 통해 건강한 식생활 습관이 형성되도록 영양관리 및 식생활 교육을 강화하여 학교급식의 질적 향상 도모

나. 당 섭취 저감화 기본 방침

세계보건기구(WHO)에서는 당 섭취 권고량을 총 열량의 10%미만으로 제시하였으며, 한국인의 영양섭취 기준(2010년)으로 산출하면 다음과 같다.

연령(세)	에너지 필요 추정량(kcal/일)	WHO권고량(g/일)
6 ~ 11세	1,675	41.9
12 ~ 18세	2,275	56.9

나. 당 섭취 저감화 실천방안

- 1) 당 함유량이 높은 유산균음료보다는 흰우유 또는 제철 과일을 제공하고 후식도 가능하면 직접 제공
- 2) 물엿, 설탕이 많이 사용되는 조리법인 조림류 보다는 구이류, 볶음류로 조리하거나 소스를 조리하여 별도로 제공
- 3) 설탕량을 조금 줄이는 대신에 사과, 파인애플 등의 생과일을 갈아서 조리
- 4) 식재료 선택 시 영양성분 표시사항을 확인하여 당 함량이 낮은 식품 선택

학교급식 음식물쓰레기 감량 계획서

1 추진 근거

- ◎ 2023학년도 학교급식급식기본방향
- ◎ 교육인적자원부 학교급식 위생관리 지침서

2 추진 배경 및 목적

- ◎ 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
- ◎ 음식을 소중히 여기는 마음을 갖도록 하며, 급식현장에서 적량배식과 적량 섭취 습관을 배양하고, 음식물쓰레기에 대한 관심 제고 및 체계적 식생활 교육을 통한 음식물쓰레기 발생을 근원적으로 줄일 수 있는 급식문화 개선

3 추진계획

1. 음식물쓰레기 감량 추진목표 : 2022학년도 대비 1%감량

(2022학년도는 코로나로 인해 급식 인원수가 탄력적 이어서 발생량은 별로 차이 없이 감량 추진)

구분	급식인원수	급식일수	년발생량(Kg)	일발생량(Kg)	1인1일발생량(g)
2022년	1200	172	36,320	211	176
2023년	1200	172	36,000	209	174

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, 조리원, 배식도우미
 - 평가시간 : 매일 급식이 끝난 후 15:30~16:00
 - 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. 학생들의 기호도 조사를 통한 식단 작성

음식물쓰레기를 줄이기 위해 급식 대상자인 학생들의 기호를 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

1) 비용과 신선도를 고려하여 전 처리 된 식품 구입

- ➡ 생선류 : 머리, 꼬리, 내장 제거된 제품을 구입하고, 예산의 범위 내에서 가능한 뼈 없는 포를 이용하여 아동들의 기호도를 높임
 - ☞ 갈치구이→갈치포구이, 장어양념구이→장어포양념구이, 삼치조림→삼치포 조림, 동태조림→동태포 조림, 자반고등어구이→자반 고등어포 구이
- ➡ 채소류 : 위생적이고 안전한 전처리 채소 구입
 - ☞ 대파, 잔파→거두절미한 것 구입, 콩나물→콩깍질이 한 번 제거된 것 구입
 - 양파→깐양파, 마늘→깐마늘, 생강→깐생강, 밤→깐밤, 알타리무→깍질 깎고 무 밑 5cm 정도로 절단된 것 구입

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, 급식지도교사
- ➡ 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
- ➡ 지도요원이 퇴식구에서 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 메신저를 통해 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. 잔반 없는 우수 학생 시상

가. 잔반량이 적고 배식 후 뒷정리가 우수한 학생들 선정하여 시상

나. 시상일 : 매주 [수요일은 다 먹는 날(수다날)]지정하고 연2회는 후식 제공 실시

다. 시상품 : 누룽지 및 후식류(유제품류 , 쥬스 , 떡 등) 제공

7. 세부추진 계획표

추진내용	시기	방법	담당
음식물쓰레기줄이기 교육	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, 지도교사
잔반량 많은 메뉴 체크	매일	.후잔반 체크, 조리법 변형·개발	조리원, 영양사
기피식품에 영양교육	연중	.학교홈페이지, 가정통신문	영양사
음식물쓰레기 안남기기 우수학급 후식제공	연2회	· 음식물 안 남기기 관련 교육 · 우수학생 한달에 한번 후식제공 : 누룽지, 후식류(유제품류, 쥬스, 떡 등) 제공	영양사, 지도교사

4 기대 효과

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

5 학교급식효과 분석 추진계획

구분	조사내용	대상
4/7월	급식 기호도,만족도 설문조사	학생, 학부모: 전체

4. 식품알레르기 학생 관리 방안

가. 목적

식품알레르기 환자의 건강한 식생활, 안전한 식생활, 즐거운 식생활을 위하여 식품알레르기 학생의 식사 지도가 필요하다.

-알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위해 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 고지 의무화(학교급식법 개정, 2013. 11. 23.)

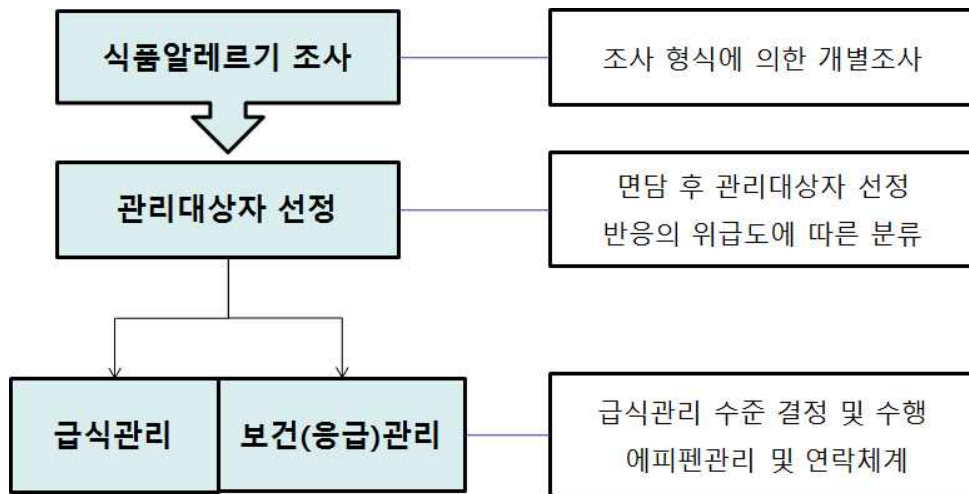
나.관리 원칙

▶ 식품알레르기가 있는 아이들의 개별 관리

개인별 원인식품, 증상, 증상을 일으키는 양, 조리법에 따른 반응의 변화 등에 대해 구체적인 정보를 수집하고 구체적인 정보에 근거해 개별 급식 관리

▶ 식품알레르기 비상사태에 대한 준비

식품알레르기는 위급한 반응을 포함하고 있기 때문에 위험한 반응이 일어나는 아이에 대해 파악하고, 급식 시간에 사고가 날 경우를 대비해 에피펜을 준비하고 보건실, 부모의 응급 연락체계를 확보



나. 방안

- 1) 급식재료를 상세히 기입한 식단표를 가정에 사전 배포하고 보호자,담임의 지시 또는 아동 자신의 판단에 따라 원인 식품을 제거
- 2) 특정식품 알레르기 반응 학생에 대한 대체식품 제공 노력
- 3) 식품알레르기 발병이 되기 쉬운 음식을 제공하는 경우에 발병에 대처할 수 있는 충분한 체제정비
- 4) 알레르기를 일으키는 식품

ㄱ 우유

- 우유 대체 식품을 사용하여 영양권장량에 부족 되지 않도록 해야 하며, 우유대신 콩단백 제품 사용시 우유 단백질의 과민반응이 증가될 수 있으므로 조심하도록 한다.

피해야할 식품 - 치즈, 아이스크림, 요구르트, 크림수프, 버터, 우유가 포함된 모든 제품

대체식품 - 두유, 두부, 코코넛우유, 이태리빵, 칼슘 및 비타민 제제

ㄴ 달걀

- 계란은 많은 조리에서 흔히 이용되고 있는 식품이다. 계란 알레르기가 있는 경우에는 계란 노른자에 알레르기가 있다하더라도 계란흰자와 노른자 모두 제외할 필요가 있다. 그러나 계란이 주식으로 이용되는 경우는 많지 않으므로 계란을 제외한 식사를 한다고 해서 이들 영양소의 결핍이 초래되지는 않는다.

피해야할 식품 - 제과제품, 국수, 커스터드, 푸딩, 마요네즈, 샐러드드레싱

대체식품 - 달걀이 포함되지 않은 제과제품, 스파게티, 쌀

ㄷ 밀(밀,메밀)

피해야할 식품 - 밀가루가 포함된 조리식품, 밀가루 제품, 과자, 크래커, 마카로니, 스파게티, 국수, 간장, 핫도그, 소시지

대체식품 - 쌀로만든 빵, 떡, 씨리얼, 보리, 쌀,オート밀, 옥수수가루, 당면, 팟콘, 옥수수전분

ㄹ 견과류 (땅콩,호두,잣,대두)

- 땅콩 알레르기가 있는 환자 중에는 호두, 잣, 아몬드 등의 견과류로는 알레르기를 일으키지 않는 경우도 있다. 또한 식물성 단백질인 된장이나 두부에도 대두가 포함되어 있으니 보다 많은 주의가 필요하다.

피해야할 식품 - 간장, 테리야키소스, 우스터소스, 참치통조림, 대두콩, 두유제품, 마가린

대체식품 - 견과류 우유, 코코넛 우유

ㅁ 옥수수

피해야할 식품 - 제과제품, 옥수수빵, 팟콘, 팬케익시럽, 사탕종류, 베이킹파우더

대체식품 - 설탕, 메이플시럽, 꿀, 베이킹소다

ㅂ 육류 (돼지고기,닭고기,쇠고기)

피해야할 식품 - 통조림 스프, 다시다, 그레이순식물성쇼트닝, 핫도그, 런치미트, 베이컨, 소시지

ㅅ 어패류 (오징어,조개류,고등어,게,새우)

- 생선 알레르기가 있는 경우에는 모든 종류의 뼈가있는 생선을 제외하도록 한다.또한 패류에 의한 알레르기는 갑각류(새우, 게,가재)와 연체동물(대합조개, 굴,가리비,전복,홍합)이 흔한 원인이 된다.

피해야할 식품 - 생선, 갑각류, 통조림생선, 생선 간유, 생선이나 갑각류로 만든식품

ㅇ 과일

피해야할 식품- 복숭아 ,토마토, 키위

ㅈ 아황산염

5. 우유급식 운영관련

학교급식법시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)

- ② 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 초·중등교육법 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 "학교운영위원회"라 한다)의 심의 도는 자문을 거쳐 학교의 장이 결정하여야 함

8. 학교우유급식 실시에 관한 사항

학교 우유급식 참여율 제고 → 자율적 확대 추진, 우유급식 선택권 보장

- 학교 실정에 따라 자율적으로 추진하되, 우유급식 참여율 제고를 위해 적극 노력
- 학생과 학부모에 대한 우유급식 희망조사를 통해 우유급식 실시여부를 결정함으로써 희망자에 대한 우유급식 선택권 보장

우유급식 실시여부 학교운영위원회 심의 의무화

- 학교급식법시행령 제2조에 따라 매 학년도 초에 우유급식 실시여부에 대하여 학교운영위원회 안건으로 상정, 반드시 심의를 거쳐 결정
- 학생, 학부모를 대상으로 우유급식 희망조사 실시하고, 그 결과를 참고하여 학교운영위원회 심의

*** 경희중고 우유급식 운영 여부 조사 결과**

- 조사방법: 전교생 설문조사
- 조사일시: 2023년2월6일-9일
- 조사결과: 중학교 6%(30명 신청)
고등학교 0%(0명 신청)
- 조사결과 신청인원이 10%이하여서 우유급식은 미실시함.

6. 2023년 조리종사자 대체 인력 풀 계획안

- 1) 시행의의-조리원의 갑작스런 부재 시 상시 대기하고 있는 훈련된 조리원이 투입됨으로 조리업무에 크게 차질이 생기지 않도록 하기 위함.
- 2) 대체조리 종사자 관리
- ① 대체 조리원의 근무자는 매일 근무는 어렵고 필요 시 연락을 취하면 근무 할 수 있는 조리원으로 구성한다.
 - ② 대체 조리원의 근무자는 최소 단체급식 경력 6개월 이상인 자이며 대체시 어느 업무에도 투입이 가능하다.
 - ③ 대체 조리원은 보건증 소지자를 기본으로 하며 근무를 하지 않을 때에도 6개월에 한번씩 보건증을 재발급 받도록 한다.
 - ④ 조리원 부재가 장기화 될 시 대체 조리원이 원하는 기간 하에서는 입사하여 근무 할 수 있도록 하고 있다.

3) 대체 조리종사자 인력 명단

성명	주민등록번호	주소	연락처
송**	580916-2*****	성동구 금호3가 594번지	010-2250-*****

4) 대체 조리종사자 인력 예상 금액

기간: 9달(3,4,5,6,7,9,10,11,12월)

날짜: 30일

근무형태: 일용직(7시간)

예산금액 2,000,000원

그린급식 운영

1. 근거

서울시-서울시교육청 「생태문화 전환도시 서울」 공동선언(2019.9)

생태전환교육 중장기(2020-2024)발전 계획(서울특별시교육청, 2020. 1. 31.)

서울특별시 채식 환경 조성지원에 관한 조례(서울특별시조례 제7966호, 2021. 3. 5.)

2. 필요성

- 미래세대를 위한 그린급식으로 지구 생태계를 살리는 교육환경 조성 필요
- 탄소배출을 줄이는 먹거리 변화 요구에 따라 채식급식에 대한 포괄적 접근이 필요
- 채식급식은 사회적 변화와 시대의 요구를 반영하는 다양성을 이해하는 통합교육 필요

3. 추진방향

- 채식에 대한 생태진화적 인식 제고

채식만으로 접근하면 선입견과 심리적 거부감을 줄 수 있기 때문에, 먹거리에 대한 이성적, 윤리적으로 올바른 이해가 필요

채식에 대한 거부감이 생기지 않도록, 채식 먹거리에 대한 다양한 체험 기회 제공 필요

- 생태환경교육과 연계 운영

채식급식을 탄소 줄이기 사업으로 접근하기보다는 급식을 소주제로 하는 교육 활동으로 접근 필요

급식에서 발생하는 음식물 쓰레기 줄이기 교육 활동으로 자원 절약을 생활에서 실천하도록 유도

- 친환경 급식에서 생태전환 급식으로 전환

친환경 무상급식->기후중심 급식으로 전환을 통해 친환경적인 삶을 실천하도록 유도

채식급식의 효과를 높이기 위해서는 정기적인 채식의 날 운영뿐만 아니라 교육을 통해 먹거리생태전환 급식으로 유도

- 학생들의 자발적 참여 유도

채식 급식은 전교생 대상으로 이루어져야 하며 학생 스스로가 건강한 몸을 위한 실천계획 수립을 유도함

4. 중점 내용

- 그린급식 월 1-2회 운영 권장 및 그린급식 바(bar)운영

- 학교 홈페이지 팝업창 및 배너 설치 및 교육공동체가 함께 그린급식 홍보

- 지구를 살리는 채식 식단 공모 및 운영

- 교육과정을 연계한 그린급식 교육 및 학생, 학부모, 교직원 연수

* 「2021 SOS!그린(GREEN)급식 활성화 기본계획」 참고(체육건강문화예술과, 2021.3.30.)

2022. 학교급식 이행사항 보고

1) 개 요

급식수요자의 급식에 관한 알 권리 및 원활한 급식운영을 위하여 학부모 및 학생들에게 2022학년도 급식운영계획 이행 상황을 공개하고 2023학년도 급식운영에 참고하고자 학교급식운영과 관련된 업무 이행 사항을 공개함.

2) 급식 실시 일반 현황

가) 급식실시 인원 및 실시일

급식 실시 인원					급식 실시 일			
구분	중학교	고등학교	소계	비고	급식일수 (중)	급식일수 (고)	기간	비고
인원	497	696	1193		165	163	2022.03.01. ~2023.2.9.	

나) 급식예산 사용현황

중학교	세입	고등학교	세입	구분	세출
무상 급식비 (식재료+ 운영비)	304,610,640	무상 급식비 (식재료+ 운영비)	426,871,380	식재료비 (95%)	689,109,960
				운영비 (5%)	42,372,060
계	731,482,020			계	731,482,020

다) 급식 실시 운영 현황

구 분	이행 현황	내 용	비 고
학교급식 위생 안전관리	실시	급식실시일 매일점검	일일점검표작성 및 관리
HACCP 구성 운영	구성, 운영	급식실시일 매일점검	기록지 작성 및 관리
식중독사고대책반구성운영	계획수립 및 구성	위생사고 발생 없었음	
식단 작성 계획	계획 구성	월간 식단 작성	나이스
식재료 구매 및 검수 계획	계획 및 실시	복수 검수 실시	조리장님과 복수로 검수 실시함.
학교급식 위생점검 실시	상반기, 하반기	7월(A등급) 11월(A등급)실시	교육청 점검 실시
학교급식 운영 평가 실시	년 1 회	11월(A등급) 실시	교육청 점검 실시

라) 영양·위생교육 및 연수 실시 현황

구 분	이행 현황	내 용	비 고
학생대상 영양 및 급식교육	실시	가정통신문 및 홈페이지를 통한 교육 실시 급식시 현장 지도 및 급식실 게시물을 통한 교육	
영양상담실 운영	운영	급식시간을 통해서 현장에서 실시	
조리종사원 교육	실시	연 12회 정기 교육 실시 매 급식 시작 전 조회시 실시	매월
납품업체 위생교육	실시	공산, 축산, 농산, 수산은 매달 업체가 바뀌기기 때문에 매 달 교육자료 받음./김치와 잡곡은 분기별로 한번씩	분기별

마) 급식 수요자 만족도 제고 방안

구 분	이행 현황	내 용	비고
친환경 농산물을 이용한 급식의 질 개선	실시	친환경쌀, 친환경 농산물 사용함	
홈페이지를 활용한 급식운영 공개	실시	일일 급식 사진 공개, 식생활 교육 자료, 주간식단 영양표시 및 알러지 유발식품 안내 상반기 급식비 사용 현황 공개	
급식기호도 및 만족도 조사	실시	연 1회(9월) 실시 후 홈페이지 결과 공개 (코로나로 인해 기호도 조사는 실시 못하고 만족도 조사만 실시함)	

바) 급식 관련 업무 추진 현황

구 분	이행 현황	내 용	비고
학교급식소위원회 구성 운영	구성	학교급식에 관한 사항 실무 검토 급식소위원회 구성만 하고 코로나로 인해 운영못함	
음식물쓰레기 줄이기 실천	실시	코로나로 매주 수요일 ‘수다날’ 운영 못하고 홈페이지에 관련 자료만 제공함	
급식종사자 대체인력풀제 운영	운영	예산 확보 및 대체 인력 확보	
연간 청소·소독	실시	월1회 소독 실시 (월별, 주별, 일별 청소계획 수립 후 이행)	

학교폭력전담기구 구성 계획

I 추진 근거

- ☐ 「학교폭력예방 및 대책에 관한 법률」(2019. 8. 2. 개정)
- ☐ 「학교폭력예방 및 대책에 관한 법률 시행령」 일부 개정안(2019. 11. 21. 입법예고)

II 추진 목적

- ☐ 학교폭력 전담기구 구성 및 원활한 운영
- ☐ 학교폭력 전담기구 학부모위원 위촉으로 학교의 전담기구 운영

III 전담기구 구성 및 역할

- ☐ 학교폭력 전담기구(이하 ‘전담기구’) 구성
 - 전담기구 심의방법, 전담기구 업무분장, 학부모위원 임기 등 전담기구 운영에 필요한 사항은 학교의 장이 정한다.
 - 전담기구 구성원 : 교감, 전문상담교사, 보건교사 및 책임교사(학교폭력 문제를 담당하는 교사), 학부모 등으로 학교폭력 문제를 담당하는 전담기구를 구성한다(법률 제14조제3항). 학부모는 전담기구 전체 구성원의 1/3 이상이어야 함.
- 전담기구를 구성하는 학부모는 학교운영위원회에서 추천하여 학교장이 위촉한다.
- 위원 정수 및 구성 비율

구분 \ 위원별	학부모위원	교원위원	계	비고
위원정수	3명	4명	7명	

- 활동기간: 2023.3.2. ~ 2024.2.28.(1년)

2. 학부모위원의 선출

- 가. 학교 운영 위원장의 추천을 받아 선출
- 다. 위원 명단

연번	학부모 성명	학생	비고
1	최*심	3학년 권*현	
2	이*실	2학년 김*준	
3	송*호	1학년 송*민	

2022학년도 수익자부담금 정산 잔액 내역

연번	내용	수납	지출	잔액
1	3학년 현장체험학습(놀이공원)	3,312,060	3,312,000	60
2	1학년 교과방과후학교	19,294,829	19,263,199	31,630

2022년 입학준비금 정산 및 반납 절차

I 대상

- ☐ 정산 대상 : 예산 잔액 및 제로페이 포인트 사용 잔액
(2022. 1. ~ 2022. 12월 중 교부금)

II 세부 업무처리 방법

- ☐ 2021학년도(2022.2. 교부) 지출 잔액 반납

2021학년도에 구입한 제로페이 포인트를 기간내에 사용하지 않아 제로페이로부터 반환 받은 예산 (학교회계통장 반환)

○ 학교회계 처리 방법

- 세입: 정산대상재원사용잔액으로 징수
:기타수입(장)-전년도이월금(관)-정산대상재원사용잔액(항,목)
- 세출: 반드시 2022학년도 반환금으로 추가경정예산 편성
:학교재무활동(정책사업)-반환금(단위,세부사업,원가통계비목)

※ 해당 사례가 있는 경우 2023. 2월 중 학교운영위원회 안건으로 상정하여
반환금 세부사업에 ‘입학준비금반환금’ 산출내역 편성해야함

III 제로페이 구매 및 반납금액

(단위: 원)

구분	구매금액	수령금액	미수령금액	미사용잔액	반납 예정금액
2021학년도	6,718,000	6,046,000	588,000	436,100	1,024,100
2022학년도			84,000	600	84,600
합계			672,000	436,700	1,108,700

□ 2023년 축구부 연간 예산 운영 계획(안)

1. 학교운동부지도자 인건비

- 조건: 37명의 학생선수로 구성된 축구부

(전임코치B형 1명, 일반코치 2명, 기숙사 사감1명, 기술고문 1명, 버스기사 1명, 조리원 1명)

순	직책	지도자명	월급여	연간 인건비	명절휴가비 (2회)	성과상여금 70% 예정 (2회)	4대보험 (월급의 약13~15%)	퇴직적립금 (월급의 약 11~12%)	재 원
1	수석코치	변**	4,700천원	56,400천원	본봉 50% 2,350천원 × 2회 = 4,700천원	3,290천원 × 2회 = 6,580천원	7,332천원 ~ 8,460천원	6,204천원~ 6,768천원	전임코치 B형교육청지원 (연37,134천원-2022년 기준) + 수익자부담금
2	일반코치	김**	3,700천원	44,400천원	본봉 50% 1,850천원 × 2회 = 3,700천원	2,590천원 × 2회 = 5,180천원	5,720천원~ 6,660천원	4,884천원~ 5,328천원	수익자부담금
3	일반코치	정**	3,700천원	44,400천원	본봉 50% 1,850천원 × 2회 = 3,700천원	2,590천원 × 2회 = 5,180천원	5,720천원~ 6,660천원	4,884천원~ 5,328천원	수익자부담금
4	기숙사사감	이**	3,700천원	44,400천원	본봉 50% 1,850천원 × 2회= 3,700천원	해당없음	5,720천원~ 6,660천원	4,884천원~ 5,328천원	수익자부담금
5	기술고문	변**	2,400천원	28,800천원	본봉 50% 1,200천원 × 2회 = 2,400천원	해당없음	3,744천원~ 4,320천원	3,168천원~ 3,456천원	수익자부담금
6	버스기사	이**	2,700천원	32,400천원	본봉 15% 405천원 × 2회= 810천원	해당없음	4,212천원~ 4,860천원	3,564천원~ 3,888천원	수익자부담금
7	조리원	안 *	2,700천원	32,400천원	본봉 10% 270천원 × 2회= 540천원	해당없음	4,212천원~ 4,860천원	3,564천원~ 3,888천원	수익자부담금
(소계) ①연간 인건비 예상 총액391,906,000원			23,600,000원	283,200,000원	19,550,000원	16,940,000원	(14%) 39,648,000원	(11.5%) 32,568,000원	

※ 일반코치의 유급 휴가 등에 따른 대체인력의 인건비 수요가 발생할 경우, 학부모 전체 동의 및 학교운영위원회 심의 후 추가 수익자부담금 조성 가능(전임코치의 경우, 교육청에서 해당 부분 지원)

※ 성과상여금을 지급은 7월, 10월 지급평가표에 의해 지급됨.

2. 공공요금

순	내역	설명	운영비(원)	산출식	재원
1	전기요금	훈련으로 인해 발생하는 전기요금	7,200,000	600,000원×12월	수익자 부담금
2	상수도요금	훈련으로 인해 발생하는 상수도요금	5,100,000	425,000원×12월	수익자 부담금
3	도시가스	훈련으로 인해 발생하는 도시가스요금	17,400,000	1,450,000원×12월	수익자 부담금
4	전화요금	훈련으로 인해 발생하는 전화요금	60,000	5,000원×12월	수익자 부담금
(소계)			②29,760,000 원		

3. 기타 운영비

순	내역	설명	운영비(원)	산출식	재원
1	운영비	학교버스 및 승합차 보험료 외 기타 운영비	10,000,000	10,000,000원×1건	학교예산
2	대회출전 지원비	대회출전 지원을 위한 교통비, 숙박비, 식비, 용품구매 등	30,000,000	6,000천원 × 5건	학교발전기금 (잔액여부에 따라 지원 가능함)
3	운영비	기숙사생 식자재 구입	108,000,000	9,000,000원×12월	수익자부담금
4	운영비	학교버스 유류비	3,600,000	300,000원×12월	수익자부담금
5	운영비	승합차 유류비	3,600,000	300,000원×12월	수익자부담금
6	운영비	학교운동부 전용 정수기 임차비	840,000	70,000원×12월	수익자부담금
7	운영비	TV수신료/인터넷 사용료	3,108,000	259,000원×12월	수익자부담금
8	운영비	방제용역	600,000	50,000원×12월	수익자부담금
9	훈련비	일상 훈련을 위한 교통비, 식비, 간식비(음료) 등	12,000,000	1,000,000원×12월	수익자부담금
10	홍보비	축구부 홍보비용	4,200,000	350,000원 × 12월	수익자부담금
11	출장비	축구관련 출장 (답사,대회참관,진학관련등)	2,400,000	200,000원×12월	수익자부담금
12	선수등록비	축구협회 등록비	800,000	800,000원	수익자부담금
13	기타관리비용	전구교체, 정화조, 소방검사비, 소규모수리비용	1,200,000	100,000원×12월	수익자부담금
(소계)			180,348,000원	※ 수익자부담금 총액은 ③140,348,000원임	

4. 특별 운영비: 대회 출전 또는 (전지)훈련 등으로 발생하는 운영 경비(교통비, 숙박비, 식비, 간식비 등)

- 원칙 건마다 예산 계획(수익자부담금 결정)을 수립하여 학부모 전체 동의 후 학교운영위원회 심의
 - ※ 단, 연초에 대회출전비 등을 모두 고려하여 월 수익자부담금을 결정한 후 고정적인 비용을 납입한 경우, 건마다 학부모 전체 동의 및 학교운영위원회 심의 필요 없음(학부모 최초 동의 시 모든 내용을 포함하여 동의한 것으로 간주)
 - ※ 사정에 따라 월 수익자부담금이 변경되는 경우, 학부모 전체 동의 후 학교운영위원회 심의 필요
- 추후 잔액 발생 시 학생 수 인원에 따라 반환

-연 수입액(예상) : 인원 37명 × 12월 × 회비 1,100,000원 = 488,400,000원

-연 지출액(예상) : ①인건비 391,906,000원 + ②공공요금 29,760,000원 + ③기타운영비 140,348,000원 = 488,390,000원

-총 월 수입액(예상) : 1인 월회비 : 1,100,000원 × 37명 = 40,700,000 원

-총 월 지출액(예상) : 인건비 26,523,500 + 공공요금 2,480,000 + 기타 운영비 11,695,670 = 40,699,170원

∴ [정기 월 수익자부담금(≡) 결정액] (예시)

상기 예시를 바탕으로 월 수익자부담금을 결정한다면,
(①+②) ÷ 12월 ÷ 30명
= 89,524,000원(연 수익자 부담 총액) ÷ 12월 ÷ 30명
= 7,460,333원(월 수익자부담 총액) ÷ 30명
= 1인 부담금 248,678원

※ 대회출전비 등의 특별 운영비는 건마다 예산계획 수립(학부모 전체 동의 → 학운위 심의)

회 의 록 (별지)

▷개회

위원장(교감)

- 전체 위원 5명 중 5명이 참석하여 성원이 되었음을 알립니다.

▷안건

운동부 차량 교체에 관한 건

▷회의 내용 및 결정 사항

위원(체육부장) : 지난 제2022-4회(임시회-172차) 경희고등학교운영위원회 개최 안건으로 상정하여 차량 교체를 심의 받아 통과하였습니다. 처음에는 중고차를 구매하려고 했고 추후에 신차로 변경하여 구매하고자 했으나, 두가지 이유로 차량을 다시 중고차로 구매하고자 요청해 왔습니다. 첫 번째는 지난 동계훈련 중 1월 14일에 기존 차량 스타렉스가 접촉사고로 앞범퍼 및 라지에이터부분이 사고가 나서 수리한 바 있습니다. 다행히 인명피해는 없었으나 사고 이후 안전성이 우려가 된 점. 두 번째로 카니발 신차 출고 날짜가 8개월 이상 미뤄진다고 하여 구입시기가 적절치 못한 점. 이에 신차 대신 빠른 구입이 가능한 중고차로 구입하는 방향으로 했으면 좋겠다고 축구부에서 구입 변경 요청을 하였으며 구매에 관련한 내용은 심의를 이미 받았기에 변경에 관한 내용을 듣고 진행하면 되겠습니다. 그럼 먼저 운동부에서 변경하고자 하는 차종을 설명드리겠습니다.

위원(운동부 전임코치) : 가장 희망하는 차량은 카니발(KIA)였으나 현 중고차시장 매물이 매우 부족한 관계로 카니발구매는 어렵습니다. 그렇기 때문에 학생수송에 안정성을 가지고 이동할 수 있는 쉐보레(GM대우) 트레버스로 교체를 하고자 합니다.

위원(운동부 감독교사) : 그럼 차종은 트레버스로 선정하여 진행하는게 좋겠습니다. 기존 스타렉스를 중고매각으로 정리하고 구매하고자 하는 차량은 트레버스입니다. 차종은 중고차 특성상 트레버스 레드라인, 가격대는 약 4000만원입니다(세금포함). 차량 옵션으로는 에어백, ABS, 주차감지센서, 후방카메라, 스마트키, 네비게이션 등을 장착한 것으로 하면 좋겠지만 중고차 특성상 구매하고자 하는 차량의 가격대나 옵션을 정확히 장착하기 어렵다고 판단되니, 안전상 문제가 없는 전제하에 이와 비슷한 차량으로 구매하려고 합니다.

회 의 록 (별지)

위원장(교감) : 구매하고자하는 차량을 구하기가 힘들텐데, 안전에 문제가 없고 사양이 맞는 차가 있었으면 합니다. 차량 교체에 필요한 법적인 절차와 방법에 대해 행정실에서 안내 주시기 바랍니다.

위원(행정실 계약 담당자) : 카니발 신차구매와 다르게 중고차의 경우 옵션 및 주행거리등 입찰조건을 특정하기 어렵습니다. 현재 코로나19로 계약법이 일부 조정되어 장애인기업, 여성기업과 5천만원 이하까지 수의계약이 가능합니다. 기존차량 사고로인하여 시간적인 여유가 없다면 위 업체들 중 조건이 맞는 차량을 구매 하는게 좋을 것 같습니다. 모든 조건이 맞지 않으면 카니발구매와 마찬가지로 입찰을 진행하고 2회 유찰될 경우 어떤 업체와도 수의계약이 가능 합니다.

위원장(교감) : 그럼, 좋은 차를 꼼꼼하게 잘 살펴서 구매하시기 바랍니다. 더 이상 의견이 없으면 이것으로 모두 마치겠습니다.