2023년도

학교급식 운영계획

시흥가온초등학교

목 차

Ⅰ. 학교현황

Ⅱ. 학교급식 운영계획

Ⅲ. 영양교육 및 영양상담 운영계획

Ⅳ. 학교급식 위생추진계획(HACCP 운영계획)

Ⅴ. 학부모 참여 계획

Ⅵ. 음식물 쓰레기 줄이기 추진 계획

Ⅶ. 식중독 비상 대책반'구성 및 운영계획

Ⅷ. 급식종사자 대체인력풀 구성계획

Ⅸ. 학교급식 식품알레르기 예방관리대책

Ⅰ 학교현황

가. 소 재 지 : 경기도 시흥시 장현능곡로 33

나. 주요 연혁

- 2020. 9. 01. 시흥가온초 설립
- 2020. 9. 14. 최초 학교급식 개시

Ⅱ 학교급식 운영계획

1. 기본방향

기본방향

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

2. 운영방침

운영방침

1) 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.
2) 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
3) 급식의 대상은 1~6학년 재적학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
4) 학교급식은 수업일에, 점심 시간에 실시하고 1,2학기 188회를 기준으로 한다.
5) 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고 식생활 개선의 자료로 제공한다.
6) 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.
7) 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.
8) 급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.
9) 학교급식은 급식종사자의 안전, 위생관리 및 경제성에 유의한다.
10) 급식만족도 조사를 통하여 피급식자의 만족도와 기호도를 파악함으로써 급식의 방향을 설정하는데 참고한다.
11) HACCP팀을 구성하여, 모든 인원이 참여하여 현장에서 실질적으로 적용한다.

3. 급식현황

가. 급식운영방식

운영방식	운영형태	조리방식	배식형태
직영급식	도시형	단독조리	식당배식

나. 급식시설현황

조리실 현황[면적(㎡)]											
조리실	전처리실	세척실	식품 창고	소모품 창고	식당	화장실	영양 사실	샤워실	휴게실	보일러실	계
101.9	56.8	59.7	12.1	9.4	583.1	4.2	14.7	6.5	28	11.2	887.6

다. 급식인원 (2023.3.2. 현재)

구분	학 생							교직원	유치원	조리실무사	보존식	총계
	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	소계					
명	236	256	273	205	244	213	1427	76	36	11	1	**1,551**

라. 월별급식일정

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	계
급식예정일수	21	20	22	20	15	9	17	19	22	20	3	0	**188**

마. 급식종사자 현황

급식인원수	급식 종사자				조리사, 조리실무사 재원별 구분		비고
	영양교사	조리사	조리 실무사	계	교특	계	
1,551명 (예정)	1명	1명	10명	12명	5명	11명	

4. 일일급식일정

급식일정

구 분	시 간	내 용	비고
준비단계	08:00~08:30	급식품 검수, 전처리 조리기구, 조리실 내부 점검 아침조회 및 체조 조리종사원 건강상태 확인 식단 및 조리방법 설명	영양교사 조리(실무)사 학부모
조리 및 배식준비 단 계	08:30~11:10	위생안전수칙 확인 작업분담 및 조리 검식, 급식품 운반	영양교사 조리(실무)사
배식단계	11:20~13:00	유치원, 1-6학년 급식 실시(1,2차배식) 식당배식 식생활지도 실시	영양교사, 담임교사
세척 및 정리	13:00~15:30	조리기구 급식기구 세척 소독 정리 정돈	조리(실무)사
반성단계	15:30~16:00	조리작업의 평가 및 반성, 뒷정리 확인	영양교사 조리(실무)사

5. 식단계획

가. 식단 작성의 기본 방침

1) 학교급식법 시행규칙 제5조에 따른 영양기준량을 준수한다.
2) 칼슘의 공급을 위하여 우유 및 뼈째 먹는 식품을 공급한다.
3) 가정에서 결핍되기 쉬운 영양보충을 위하여 식단을 다양하게 작성한다.
4) 학생의 기호도를 최대한 반영하여 조리방법을 연구한다.
5) 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있으며, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성한다.
6) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

▶ 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
▶ 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
▶ 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장 섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

7) 영양기준에 따라 식단작성 시 다음의 사항을 고려하여 작성한다.

▶ 전통 식문화(食文化)의 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

8) 식단작성 과정

과 정	내 용
아동의 기호도 조사	◦설문지를 통한 기호도 조사 및 편식아동 조사 ◦아이들의 잔반 식재료 양을 통하여 조사
식 품 선 택	◦계절식품, 국내생산 제품 ◦영양권장량과 아동 기호 고려 ◦경제적 조리 시간
기본식단카드작성	◦다양한 식단
월간식단표작성	◦기본식단카드에 의한 식단작성 ◦가정 통신문 발송(급식예정통지)

6. 당 및 나트륨 줄이기 계획

가. 기본 방침 및 목적

- 식품의약품안전처의 2017년까지 일일 나트륨 저감화 목표인 3,900mg을 고려하여, 2013년 나트륨 실제 섭취량에서 연차적으로 2017년까지 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

나. 나트륨 및 당류 과잉 섭취 시 문제점

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

2) 나트륨이 건강에 미치는 영향
- 나트륨은 우리 몸의 혈액이나 체액 등 수분 량을 조절하고 신경, 신호전달, 근육수축에 중요한 역할을 하고 소화액의 성분으로 쓰이는 등 우리 몸에 꼭 필요한 영양소이다. 그러나 나트륨은 우리 몸에 매우 적은 양이 필요하기 때문에 오히려 나트륨의 과잉섭취가 문제가

되고 있다. 그러므로 싱겁게 먹는 식습관을 갖도록 노력하고 나트륨이 많이 들어있는 음식이나 가공식품의 섭취를 줄이도록 해야 한다. 나트륨을 과잉으로 섭취할 경우에는 고혈압, 심뇌혈관질환, 신장질환, 위장질환, 골다공증 등의 질병을 일으킬 수 있으니 적당량 섭취하는 것이 좋다.

3) 당의 과다 섭취가 건강에 미치는 영향

- 혈액내의 당은 세포로 이동하기 위해서 인슐린을 요구하게 되며 혈액 내의 급속한 농도 증가는 인슐린 요구량 역시 증가시킨다. 인슐린의 작용에 의하여 혈당은 감소되나 과도한 인슐린에 의해서 쉽게 저혈당증에 빠지며 저혈당 상태는 당에 대한 요구를 증가시킴으로서 섭취한 에너지가 다 사용되기도 전에 음식을 섭취하도록 하여 궁극적으로 비만을 유발하는 원인이 되기도 한다.
- 비만은 각종 만성질환을 일으키는 주요 원인으로서 최근에는 비만 자체를 질병의 일종으로 여기는 추세다. 이외에도 인슐린의 과다 합성으로 인하여 췌장의 기능이 저하되거나 세포막의 인슐린 민감성이 감소되어 제2형 당뇨병의 원인이 되기도 한다.

다. 학교급식에서 나트륨 저감화 실천방안

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 교육함

○ 영양교사는 '조리작업 지시서'에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사자는 계량 사용하고 혹시 변경 시에는 표시하도록 교육함

2) 국 배식량을 줄이고, 월 1회이상 '국 없는 날' 운영

○ 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량도 많은 국 배식양을 100ml 줄임

○ 매월 1회 수요일, 일품요리 제공시 **'국 없는 날'**을 운영(하이라이스,카레라이스 제공시)

3) 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

○ 식약처 국 권고 염도 수준인 초등학교 0.7% 이하로 제공하기 위해 지속적 노력

- 일반 맑은국 : 0.6%, 비빔밥 등 일품요리의 맑은국은 0.6%
- 고추장, 된장 등을 이용한 찌개류 : 0.7% 이하
- 우동 등 국수류(면을 넣기전) : 0.8% 이하

○ 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록

○ 학교 홈페이지에 급식메뉴사진 공개 시 국 염도를 함께 공개

○ 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리종사자를 대상으로 국 염도 측정관련 교육을 실시

4) 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기

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

○ 어육가공품은 복합시즈닝이 첨가되지 않은 것으로 선별하여 사용

5) 조리종사자·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

○ 나트륨 관련 홍보자료를 홈페이지 게시판에 게시

○ 학교급식 나트륨 줄이기 사업을 학부모에게 적극 홍보함.

- 학부모 시식회, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용

○ 학생들에게는 수업을 통해서 나트륨 저감화 관련 식생활 교육을 실시

라. 학교급식에서 당류 저감화 실천방안

1) 설탕, 물엿 및 케첩 등 당함량이 높은 원료의 사용 줄이기

- 설탕, 물엿의 경우는 가급적 최소한으로 사용
- 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기
- 케첩 대신 토마토퓨레나 생토마토 사용
- NEIS 급식시스템 '내요리'에 설탕 및 물엿 양을 입력하고 조리 시 정확히 계량하여 사용하도록 종사자 교육

2) 후식으로 제공하는 음료의 당 함량 확인 및 제공횟수 줄이기

- 당 함량이 높은 음료보다는 과일 같은 자연식품으로 대체
- '고열량저영양식품' 사용 금지
- 보조식으로 과일제공
- 액상과당 미 첨가 제품 사용
- 음료 사용 시 설탕함유량이 적고 천연과즙이 많이들은 제품 선택

3) 종사자.학생.교직원.학부모 홍보 및 교육 실시

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

7. 세부추진계획

가. 급식계획

급 식 대 상	유치원, 전교생(1-6학년), 본교 교직원	
급 식 인 원	1550명	
급 식 일 수	188일 기준(2023학년도부터 적용)	
급식비(예산)	학 생	2,990원(우유값 제외)
	교직원	4,230원(2023학년도부터 교직원 동일금액 지정)
급식관련직원	영양교사 1명, 조리사1명, 조리실무사 10명	
급 식 방 법	중식, 학교자체조리, 식당배식(3,4교시 후)	

나. 급식비 조달계획

▶ 학생급식비 결정사항

구 분	급식비 (원)	산출내역 (1인 1식 단가 / 1일)		비고
		식품비	운영비	
2023학년도	2,990	2,660	330	- 교직원 급식비 4,230원

1) 2023학년도 친환경 무상급식 지원현황
- 무상급식 지원단가는 급식학생수에 따라 학교별로 차등 지원됨
- 본교 무상급식 지원단가는 2,990원
- 2023학년도 유치원의 무상급식비는 3,290원
- 교직원 급식비는 2023학년도 학교급식경비지원계획에 의거 4,230원이상 책정 원칙

2) **급식비 중 남은 운영비는 학년말에 식품비로 전환하여 사용**

다. 연간 주요 업무 추진 계획

운영과제	추 진 내 용	시기	대상	이행실적
급식운영 내실화	잔반없는 날	3~12월	학생	매일 잔반없이 먹을 수 있도록 배식지도 및 식생활 지도
위생관리	방역실시	년6회	급식실	3,5,7,9,11,23.2월
	조리실무사	월1회	조리실무사	조리실무사 : 월1회 총 11회
	급식관련자 건강진단	년2회	조리실무사 납품업체	6개월에 1회 보건증갱신
수요자 중심 급식실시	학부모 검수참여	주1회	학부모	급식품 복수 검수실시(5월부터 실시)
	급식소위원회 모니터링	학기별, 연2회	급식소위원회	학교급식 시식 및 위생 모니터링
	식생활, 영양정보 제공	월1회	전교생 학부모	식단 및 영양교육자료 배부, 홈페이지 자료 게시
	교직원 연수	분기별, 연2회	교직원	연수 및 홈페이지 자료 게시
	학부모 연수	분기별, 연2회	학부모	홈페이지 자료 게시
	급식설문조사 (만족도 및 기호도)	년1회	학생	실시 후 결과 홈페이지 공개
	급식 및 식생활 지도	연중	학생	점심시간마다 실시
	영양상담	연중	희망학생	대면상담, 홈페이지 영양상담실 운영
	영양상담 및 관리 (식품알레르기 유증상자)	연중	식품알레르기 유증상 학생	알레르기표시제 제공 및 상담 학부모전화상담

라. 영양 및 위생교육 계획

구 분	영 양 교 육	위생.안전 교육	비고
교육대상	학생, 학부모, 교직원	학생, 학부모, 교직원, 조리실무사	
교육방법	■ 학생,학부모(교직원포함) - 월 1회 가정통신문 발송 - 본교 홈페이지 이용 ■ 학부모,교직원 - 년 2회 급식연수자료 배부 - 본교 홈페이지 탑재	■ 학생, 학부모, 교직원 - 년 2회 위생교육 (가정통신문, 교직원 급식연수자료) ■ 조리실무사 - 월 1회 위생 및 안전보건, haccp교육,	

마. 1인 1식당 본교 영양기준량 (☞ 본교 유치원, 교직원 인원수 포함하여 산출한 내역임)

구 분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (B_1)(mg)		리보플라빈 (B_2)(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
	581.67	13.63	116.46	166.08	0.21	0.26	0.24	0.32	16.01	20.26	205.27	246.68	2.56	3.30
본교기준	1.에너지:581.67kcal(520~650)범위 2.단백질:10.05g~28.4g범위 3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공 (비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임)													

바. 학생 건강.안전을 위한 "친환경 건강급식" 운영

1) 친환경농산물 등 건강하고 안전한 식재료 사용으로 학생건강 증진
- 전통식 및 자연식과 계절식품을 이용한 급식제공
- 나트륨섭취 저감화를 위한 저염식 제공
- 현미, 채식데이 운영을 통한 미각훈련으로 평생건강의 기틀 마련

2) 학생, 학부모, 교직원 식생활 교육 및 연수를 통한 건강한 식문화 정착노력

사. 식재료의 원산지 승인에 관한 사항

1) 본교에서 사용하는 급식 재료는 가급적 모두 국산품 사용을 원칙으로 함
- 그러나 국내 생산물량이 소량이거나 시기적으로 생산이 되지 않아 수급이 되지 않거나, 국내산 식품의 단가 폭등으로 조달이 어려운 경우 등에는 아래의 품목 등을 사용하되, 정식 수입허가를 받은 제품으로 급식에 제공함

품 목	세 부 식 품
농산물(과일포함)	계피막대, 아몬드, 건포도, 정향, 팔각, 후추, 월계수잎 등의 향신료류 아몬드, 호박씨, 해바라기씨 등 견과류 등, 레몬, 키위, 파인애플, 바나나 등
공산품	올리브유, non-GMO 유채유 등의 유지류, 마스코바도 등 설탕류, 스파게티면 등
수산물 및 가공품	임연수어, 가자미, 낙지, 쭈꾸미, 날치알, 칵테일새우, 참치, 연어, 동태(북어,황태), 명엽채, 오징어실채, 쥐포 등

2) 본교의 식재료 품질등급 및 품질기준

- 아래 식품에 대해서는 학교급식법령에서 정한 기준보다 상위 품질의 제품을 사용

구 분	식재료 사용기준	비고
농산물	o 1차농산물은 원산지 표시제품 o G마크농산물 및 친환경농산물 사용(인증 표시제품) - 잡곡류 전체(찹쌀,현미,보리 등), 과일(사과,배,방울토마토 등), 농산물류(파,마늘,양파,감자,오이,당근,무,쑥갓,시금치,근대,양배추,양상추, 상추,깻잎,베이비채소,도라지,고사리,시래기,콩나물, 숙주나물 등) 버섯류(느타리, 애느타리, 팽이버섯 등), 견과류(밤, 대추 등) o 일반농산물 - 국내산, 상품이상(생강,냉이,달래,봄동,유채 등) o 쌀은 관내 시흥시에서 생산된 일반미(햇토미) 사용 - 도정연월일 2주 이내 제품 사용 (※ 시흥시「학교급식 지원조례」에 의거 2008학년도부터 지원됨)	거래명세서 및 검수서에 표기

구 분	식재료 사용기준	비고
공산품	o 유통기한 표시된 것(또는 제조일자표기제품)으로 유통기한 이내의 규격제품 o 가공포장제품은 가급적 국내산을 우선 사용 - 예:두부류(국산콩 100%),고추가루(국산친환경),참깨(국산),참기름(국산), 밀가루(우리밀),감자전분(국산),부침가루(우리밀),튀김가루(우리밀), 빵가루(우리밀),쫄면(우리밀),소면(우리밀),현미유(국산), 간장(우리콩),고추장(국산찹쌀,국산고추가루),된장(우리콩) 등 o 수급차질 및 단가 등의 문제로 부득이 수입원재료 제품을 사용할 경우 우수제품으로 선택	거래명세서 및 검수서에 표기
축산물	o 모든 품목 HACCP지정업체에서 포장처리된 제품 o 쇠고기 : 한우, G마크(친환경인증)1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 o 돼지고기 : 국내산, G마크(친환경인증)1등급이상, 냉장육 또는 냉동육 o 닭고기 : 국내산, G마크(친환경인증)1등급이상, 냉장육 o 달걀 : 국내산, 1등급이상, 친환경(무항생제)인증품	
김치류	o 국산 재료 사용하여 제조한 김치	

- 기타 식품은 학교급식법령에 부합되는 제품을 사용

3) 경기도교육청 학교급식 식재료 품질관리 기준 적용

- 원.부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용
- 국내산 친환경 생산물 우선 사용
- 생산량 부족 시 국내산으로 대체
- 국내생산이 어려울 경우 예외적으로 수입산 허용
- 식품 첨가물 사용 금지
- 유전자 조작 농작물 및 유전자 재조합 식품 제외(NON-GMO)

아. 완제품 사용승인에 관한 사항

- 아동에게 제공하는 급식품은 시흥가온초등학교 급식시설을 이용하여 직접 조리하는 것을 원칙으로 하나 학교에서 조리가 불가능하거나, 조리형편과 경제성을 감안하여 부득이할 경우 다음과 같은 완제품을 선정하여 급식을 실시

1) 완제품 품목

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 밑반찬류(반별포장 조미김, 김자반 등의 반찬류)
⑤ 각종 통조림류, 병조림류, 어육가공품, 쨈, 소스류
⑥ 반조리식품 및 가공식품등의 냉동식품(냉동도너츠,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, 곶감 등의 손질 과일류)
⑩ 빵류(소프트롤, 마늘빵, 조각케이크 등)

2) 완제품 공급시에는 학생의 영양과 건강관리에 적합한 식품을 선정하고, 그 식품의 제조.운반.공급과정에서 식품위생관리가 철저히 유지 될 수 있도록 HACCP인증품 또는 인정된 업체의 식품 사용한다.(HACCP인증, 영업신고증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등의 확인을 거쳐 사용하고, 관련서류 징구)

III 영양교육 및 영양상담 운영계획

1. 영양교육(식생활 지도교육 포함)

가. 영양교육의 목적

- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 평생 건강의 기틀을 마련한다.
- 자기 건강관리 및 올바른 식사선택 능력을 배양하도록 하여 영양 관련 질병을 예방한다.
- 식품안전 및 영양 . 식생활 교육을 체계적으로 실시하여 학생들이 바람직한 식습관을 형성하도록 하고 학교에 건전한 식문화를 확산한다.

나. 영양교육의 방침

1) 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기유발식품 표시제 관련교육 및 홍보를 한다.
2) 올바른 식생활습관의 형성, 식량 생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승과 발전을 위한 학생지도를 한다.
3) 식품안전 및 영양·식생활 교육 연간 계획에 따라 평균 월 2회 이상 식품안전 및 영양·식생활 교육을 실시한다.
4) 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 교육을 실시한다.
5) 관련교과 및 창의적 체험활동 등 학교 실정에 적합한 교육 시간을 확보한다.

6) 교육 실적은「학교급식법 시행규칙」제7조제2호에 의한 '학교급식일지'등에 기록(입력)하여 3년간 보존한다.

다. 영양·식생활 교육 추진 내용

추진계획	세부 추진 내용	시기	대상	담당
영양교육 실시	창의적 체험활동을 통해 1-6학년 학급별 영양교육 실시	4월~12월	1-6학년	영양교사
영양상담 및 식품알레르기 관리	영양상담이 필요한 아동의 영양 상담 및 식품알레르기 유증상자 관리	연간	해당학생	영양교사
점심시간 급식지도	점심시간을 이용한 올바른 식습관 및 음식물쓰레기 감량화교육 지도	연간	전교생 유치원	영양교사
원산지, 영양량 및 알러지표시제	원산지, 영양량 및 알러지표시제를 각 학급과 학교홈페이지에 안내	연간	전교생 유치원	영양교사
영양교육자료 발송	영양 및 급식관련 식생활정보 제공	연간	전교생 유치원	영양교사

라. 학년별[1-6학년] 영양교육 계획

1) 영양교육의 방법

구 분	내 용	비 고
영양교육수업 (창체시간)	○ **창의적 체험활동 시간 이용 1,2,3,4,5,6학년 년 1시간** ○ 식품과 영양 및 위생, 식생활 관련 교육	
기타 영양교육	○ 학생 대상 - 유인물, 상담 활동, 교실순회지도. ○ 학부모 대상 - 급식소식지, 홈페이지(급식관리) ○ 교직원 대상 - 직원조회, 직원연수, 메신저활용	

2) 학급별 영양교육 시수

학년		1	2	3	4	5	6	계
학급별수업시수		1	1	1	1	1	1	
창체	시수	1	1	1	1	1	1	
학급수		9	10	10	7	9	8	
학년별 총 수업시수		9	10	10	7	9	8	53

3) 학년별 영양교육 일정

1학년(식사 예절을 배워요)									
학년반	1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	1-7	1-8	1-9
2학기	9/11 (2교시)	9/11 (1교시)	9/13 (1교시)	9/12 (1교시)	9/12 (2교시)	9/13 (2교시)	9/14 (1교시)	9/14 (2교시)	9/15 (1교시)

2학년(채소와 친해져요)										
학년반	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6	2-7	2-8	2-9	2-10
2학기	9/26 (1교시)	9/26 (2교시)	9/25 (1교시)	9/25 (2교시)	10/4 (1교시)	10/4 (2교시)	10/5 (1교시)	10/5 (2교시)	10/6 (1교시)	10/6 (2교시)

3학년(음식물쓰레기를 줄여요)										
학년반	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	3-7	3-8	3-9	3-10
2학기	10/17 (1교시)	10/19 (2교시)	10/20 (1교시)	10/17 (2교시)	10/18 (2교시)	10/18 (1교시)	10/16 (1교시)	10/19 (1교시)	10/16 (2교시)	10/20 (2교시)

4학년(덜달게 먹어요)							
학년반	4-1	4-2	4-3	4-4	4-5	4-6	4-7
2학기	10/30 (1교시)	10/30 (2교시)	10/31 (1교시)	10/31 (2교시)	11/1 (1교시)	11/1 (2교시)	11/2 (1교시)

5학년(영양성분표와 올바른 식품선택)									
학년반	5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	5-7	5-8	5-9
2학기	11/13 (2교시)	11/13 (1교시)	11/14 (1교시)	11/14 (2교시)	11/15 (2교시)	11/15 (1교시)	11/16 (1교시)	11/16 (2교시)	11/17 (1교시)

6학년(기후위기와 채식)								
학년반	6-1	6-2	6-3	6-4	6-5	6-6	6-7	6-8
2학기	11/27 (1교시)	11/27 (2교시)	11/28 (1교시)	11/28 (2교시)	11/29 (1교시)	11/29 (2교시)	11/30 (1교시)	11/30 (2교시)

*** 일정 및 수업내용은 학사일정에 따라 변경 가능합니다.**

마. 점심시간을 이용한 저학년 식생활 교육

- 식당 배식시 학생들의 배식량 조절 및 편식 습관의 올바른 지도

대상 학년	일 정		지도 내용	비고
전학년	3월~12월	급식시간 [11:20분~13:00분]	▸ 배식 및 퇴식지도 ▸ 식사예절 ▸ 식사위생 ▸ 식품과 영양 ▸ 음식물쓰레기 줄이기 ▸ 올바른 식습관 ▸ 기타 아동건의사항 수렴	식당 이용시 지도

지도과정 및 덕목	지 도 내 용	준 비 물
준 비 단 계 (예절 질서)	▫ 급식 아동 손 씻기 ▫ 차례 지켜 줄서기	
⇳		
배 식 단 계 (준법 행동)	▫ 수저. 식판 들기(질서 지키기) ▫ 반찬, 밥, 국, 배식 받기(질서) ▫ 차례 지키며 의자에 앉기	수저, 식판 배식보조
⇳		
식 사 단 계 (예절 절약)	▫ 감사하는 마음으로 조용히 먹기 ▫ 편식하지 않고 골고루 먹기 ▫ 가능한 받은 양은 다 먹기 ▫ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기	
⇳		
정 리 단 계 (정직 질서)	▫ 잔반처리 ▫ 식판. 수저, 젓가락 스스로 정리	식판, 수저통

바. 식생활지도 교육기록부 작성

[양식]

( ) 월		교육자	영양교사	최서희
월간 중점교육내용				
일 시	학년반	구 분 (v표)	중점교육내용(v표)	특이사항
일 요일	-	□ 급식지도 □ 기타	□ 식사예절 □ 식사위생 □ 식품과영양 □ 음식물쓰레기 □ 배식지도 □ 퇴식지도 □ 편식지도 □ 기타	

사. 영양·식생활 교육자료 발송

1) 목적

- 영양·식생활 관련 정보제공을 통해 아동의 건전한 심신발달과 올바른 식습관 형성 도모
- 월간식단표 및 영양, 식생활개선 관련내용을 홍보하여 학교급식의 교육적 효과를 제고
- 학부모를 대상으로 영양교육을 실시하여 가정과의 연계 강화

2) 교육의 내용

㉮ 우리 식문화

㉯ 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용

㉰ 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용

㉱ 바른 식생활 실천에 관한 내용

3) 교육방법

㉮ 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육

- 주간 학교급식 제공 식재료 원산지, 영양량, 식품알레르기 안내
- 영양교육자료
- 식단안내
- 급식홍보물 등

㉯ 담임교사 학교급식관련 연수 (학기초 실시)

- 교직원 회의 시 연수물을 통한 연수

㉰ 가정통신문을 통한 영양교육 실시

- 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료, 급식홍보물 송부

2) 학교홈페이지를 통한 홍보 및 교육

2. 영양상담 운영계획

가. 영양상담의 기본 방향

1) 학교영양상담이란

- 성장기의 학생들에게 균형 잡힌 식생활에 대한 필요성을 인식시키고, 올바른 영양지식을 습득하여 식습관을 개선할 수 있도록 하고, 건강증진 및 질병의 예방과 악화방지를 위해 학교영양교사에 의해 실시되는 영양상담을 말한다.
- 현재 영양문제를 가지고 있거나 잠재적인 가능성이 있는 사람뿐만 아니라 건강한 사람에게도 영양정보를 제공하고 본인 스스로 자신의 영양관리를 할 수 있는 능력을 갖도록 개별화된 지도를 제공하는 과정이다.

2) 필요성

- 최근 경제발전과 생활양식의 변화, 외식의 증가 등으로 육류, 인스턴트, 가공식품의 섭취가 증가하면서 특정 영양소의 과잉 또는 결핍으로 비만, 동맥경화증, 당뇨병과 같은 성인성 질환이 증가하고 있어 체계적인 영양관리 및 올바른 식습관 형성 지도의 필요성이 높아지고 있음
- 당뇨, 고혈압 등 식사조절이 필요한 유질환 학생 및 교직원이 건강한 학교생활을 할 수 있

도록 상담을 통한 올바른 식사요법 지도로 올바른 식습관의 생활화 필요

3) 목표
- 학생의 현재 영양 문제를 정확히 이해한다.
- 상담을 통해 올바른 식품 선택 능력과 식생활 습관의 개선 의지를 기른다.
- 건강지향적인 전통 식습관의 교육으로 올바른 식생활 습관을 정착시킨다.
- 학교 · 가정 · 사회가 연계한 효율적인 식생활 교육을 통해 건강을 증진시킨다.

4) 기본 방침
- 식품알레르기, 편식, 비만, 허약, 특이 체질 등 영양문제를 가진 학생 및 교직원 중 희망자를 대상으로 영양상담 및 식이요법 지도
- 영양문제별 집단 상담을 통한 식생활 지도
- 학부모와 연계하여 가족 식습관 및 행동 변화를 유도하여 및 만성질환으로의 진행 차단

5) 학교영양상담실 운영의 원칙
- 학교영양상담실 상담자의 자세

상담 분위기를 조성하여 학생이 신뢰감을 갖고 스스로 문제를 해결할 의욕을 갖도록 상담자는 도와주어야 하므로 지나치게 일방적인 대화는 피한다.

① 학생에게 흥미 있는 내용을 다룬다.
② 학생을 존중하며 같은 눈높이에서 대한다.
③ 경험이나 사례를 들면서 구체적으로 이해를 돕는 것도 좋다.
④ 설명은 간단하게, 요점은 명료하게 말한다.
⑤ 표준말을 사용하는 것이 좋다.
⑥ 학생의 대화내용을 기억하여 재차 인용하여 사용하는 것도 좋다.

- 영양상담의 일반적 원칙

영양상담 및 운영계획 수립 ● 영양상담 운영 계획 수립

↓

영양상담실 운영 홍보 ● 학생, 교직원 대상 학교영양상담실 운영 홍보 (가정통신문, 학교홈페이지, 교직원 연수 시간 등을 활용)

↓

대상자 선정 ● 희망학생 및 담임 추천 학생, 교직원 기초 건강자료 요청(보건교사 협조)

↓

대상자 사전 조사 ● 대상자의 개인 실태 조사 (식습관, 운동습관, 행동습관, 가족식습관, 식생활일기 등 영양상담 평가지 작성을 통한 영양상태 판정 - 첨부3)

↓

영양상담 대상자 상담 실시 ● 대상자 면대면 상담 실시

나. 운영 계획

1) 운영기간 : 2023. 03.~ 2023. 12.
2) 대 상 자 : 식품알레르기, 특이체질, 과(저)체중, 비만학생, 편식학생, 성인병 유소견 학생 중 희망자 기타 영양 상담을 희망하는 학생, 교직원 및 학부모
3) 상담 방법
- 대면상담(개별 및 그룹상담)

① 대상자로 선정된 학생을 정기적으로 상담
② 설문지, 건강검진 결과, 체성분 분석결과 등을 참고로 영양문제 파악
③ 식사일지를 통한 개별적 상담 실시
④ 플래시나 교육 자료를 활용한 상담효과 증진
⑤ 상담 후, 가정통신문을 통한 상담내용 안내(가정과 연계 교육)
⑥ 영양상담과 영양교육을 병행하여 교육적 효과 증진

- 홈페이지를 통한 상담

① 학교 홈페이지에 영양상담 코너 개설
② 영양문제에 대한 질의응답 형식
③ 양방향 커뮤니케이션으로 바로 피드백이 이루어지도록 함

Ⅳ 학교급식 위생추진계획(HACCP 운영계획)

1. 기본방침

가. 학교 식중독 등 위생 및 안전사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화

나. 급식위생·안전성 확보를 위한 HACCP시스템 적용의 내실화 등 체계적 관리체제 구축으로 학교 단위 자주위생관리 능력 배양

다. 학교급식의 위생.안전관리에서 학교급식은 식단 작성, 식재료 구매.검수.보관.세척.조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리에 철저

2. 세부추진계획

번호	추진사항	추 진 내 용	추진완료시기	추진부서
1	급식종사자 위생교육 및 건강검진	○ 조리실무사 위생교육 실시 - 수시로 위생에 대한 교육 실시 - 월 1회 정기 위생,HACCP,안전교육실시 ○ 급식종사자 건강검진 - 6개월에 1회 정기검진 실시 - 건강검진결과서 비치	수시 매학기 연중	급식 (영양교사)
2	위생관리체계 강화 및 HACCP 시스템 적용	○ HACCP시스템을 적용하여 위해요소 제거 - CCP기록지 작성 ○ 식중독 발생시 신속 적절한 조치 및 보고 - 급식사고대비 비상대책반 구성	매일 연중	급식 (영양교사)

번호	추진사항	추 진 내 용	추진완료 시 기	추진부서
3	식재료의 안전성 확보 및 조리방법 검토개선	○ 식재료의 전처리 - 농약, 중금속등 유독물 제거 - 살균, 소독 ○ 생채소·과일의 염소소독 ○ 2차 오염이나 교차오염을 방지하기 위해 작업의 흐름에 따른 구획 설정 - 일반, 청결구역 ○ 식재료의 검수 실시 : 검수일지 작성 - 납품업자와 검수자의 쌍방확인검수 - 복수검수실시(영양교사, 학부모, 조리실무사) ○ 온도계 활용 - 조리시 가열온도, 식품내부온도 - 검수시 식품온도 측정 ○ 월간 급식할 식단내용 검토 - 계절식품 사용 - 부패,변질 용이한 식재료 제외 - 냉동식품 배제 ○ 조리카드의 조리방법 검토개선 - (가열온도, 시간 등) 조리작업방법 준수	매일	급식 (영양교사)
4	방역소독· 청소 등 위생적 조치강화	○ 급식시설 소독 실시 - 전문기관에 의뢰하여 2개월마다 정기소독 실시 - 학교 자체 수시 소독실시 - 개인별 담당기구 지정 및 청소 계획수립 ○ 조리실 비근무자의 출입 통제 : 출입허용시 신발 소독 ○ 출입문 앞에 신발 소독 발판준비	3,5.7.9.11, 23.1 연중 매일 연중	급식 (영양교사)
5	급식위생사고 책임소재의 명확화	○ 급식재료 납품 계약시 책임 및 치료비 보상 등을 계약서에 명문화 ○ 사고원인 규명을 위해 조리식품을 100g씩 냉동 보관(-18℃이하 144시간)	연중 매급식시	행정실 급식 (영양교사)
6	급식시설 설비개선 및 안전 관리	○ 노후 및 위생안전상 부적합한 시설, 설비의 개선 ○ 전기시설 안전점검 : 월 1회 ○ 가스시설 안전점검 - 정기검사 실시 : 연 1회 (한국가스공사) - 수시검사 실시 : 주1회 가스검지기이용 검사	연중	급식 (영양교사)
7	위생점검	○ 일일 위생안전점검부 작성 ○ 연2회 교육청 위생 점검 실시 ○ 학부모 참여 모니터링 실시	매일 연2회 수시	급식

3. 청소계획

가) 개학 전 청소

작업순서	구분		작 업 내 용
1	**식품창고 소모품창고**		- 보관선반을 뒤집어 닦고, 식품과 물품 정리 - 벽면, 바닥 세척 - 쌀받침대 뒤집어 닦고 건조·소독 - 환풍기 먼지 및 찌든때 제거 - 실별 보관재료 유통기한 확인 : 기한경과 재료 발견 시 영양(교)사에게 보고 후 폐기조치
2	**바닥·벽면·기둥, 천정**		- 모서리 찌든때 세정, 기둥 세정(각실과 식당까지) - 천정 환기구 찌든때, 환풍기 찌든때 제거
3	**급·배기후드**		- 내·외부 세정 - 후드 세척
4	**급식기기**	**소독고**	- 선반 꺼내서 세정 - 앞·옆·윗면, 틈새 세정 ※ 주의 : 전기 부품이 노출되어 있는 모든 기기류의 윗면 청소 시 전원을 내리고 모터 등 주의해서 청소
		냉동·냉장고	- 내부 물건정리, 성에 제거, 내·외부 및 윗면 세정
		스팀솥·가스솥·취사기	- 내부, 옆면, 밑면, 손잡이, 밸브, 가스관, 노즐 청소 - 취사기 스케일 제거제 넣고 가동 후 헹굼(사용법은 아래참고)
		세척기	- 옆·밑면, 거름망, 노즐 찌든때 제거 - 모터, 부스터에 물 들어가지 않게 주의 (스케일 제거제 넣고 찌든때 제거-사용법은 아래참고)
		※ 스케일제거제 사용법 **1) 세척기** - 물탱크 세곳에 스케일제거제 1/2통을 1/3씩 세곳에 나눠 부은 뒤 ⇒ 스팀을 올려 10분 동안 세척기 가동 ⇒ 물탱크의 약품을 폐수시키고 세척기 전체 폐수⇒ 다시 가동하여 헹궈냄 **2) 취사기** - 스케일제거제 한통을 물과 10대 1로 희석하여 취사기에 부은 뒤에 스팀을 올려 내부의 기계때가 제거된 뒤 스팀을 빼고 물로 헹궈냄	
		부침기·가스렌지	- 옆, 위, 선반아래 찌든때 제거 ※ 주의 : 가스렌지 화구 물 유입방지
		냉·온풍기	- 송풍구 세척, 윗면, 가스배관 닦기
		자외선 소독고	- 보관기구류 세척 후 소독 - 내·외부, 뒷면 세정 - 자외선등 물걸레로 먼지제거 ※주의 : 전기 스위치 off
5	**급식기구 및 식기류**	**전체**	**국통, 수저, 배식도구, 밥판, 밥판뚜껑, 소쿠리, 채반, 다라이, 자외선소독고 보관 물건, 주전자 등 급식실내 모든 스텐, 비스텐레스 제품** - 열탕 및 염소소독 실시
		선반 및 작업대	**선반, 이동식작업대, 무침기, 고정작업대** - 세척 후 소독 - 뒤집어서 밑면 닦기

작업순서	구분		작 업 내 용
		세정대	**세정대, 담금세정대, 손세정대 닦기** - 밑면에 찌든때까지 제거 - 수도라인 닦기
		식탁 및 의자	- 틈새음식물찌꺼기 제거(칫솔사용) - 중성세제로 닦고, 물걸레 마른걸레로 닦기--염소소독 - 의자도 주1회 닦고 염소소독
	기타류		**배전판 내부, 각종 스위치류, 가스밸브, 수도꼭지, 출입문 손잡이, 콘센트박스, 전기선** - 닦고 소독하기
	저울받침대, 저울		- 세정(물들어가지 않게 주의)
	운반카류		**소쿠리 운반카, 엘카, 이동운반카** - 뒤집어 닦기
	배관류		**가스관, 수도관, 스팀관** - 중성세제로 세척, 가스 연결관 세척 시 주의
	식판 및 식기류		- 윤내기
			※ 식판 윤내는 방법 - 국솥 두 곳에 베이킹소다, 식초, 구연산을 넣은 다음 물을 채워 넣고 스팀을 올려 온도가 80℃ 정도로 유지되게 조절 (80℃도 이상으로 끓으면 안됨) - 식판을 넣어 30분 정도 침지한 다음 꺼내서 수세미로 힘주어 닦아 윤을 냄 ⇒ 흐르는 물에 3회 이상 헹구어 미끈거림이 없는 걸 확인하고 열탕 소독 한 후 소독고에 넣음 ※ 주의 : 약품으로 윤을 낸 다음 세척기에서 헹구면 절대 안됨 (거품이 일어 재작업해야 함)
6	**기타**	**출입문**	**전처리실, 조리실, 세척실, 보일러실, 영양사실, 휴게실, 창고안밖, 바깥쪽유리문, 식당출입문** - 모두 중성세제로 세척 후 마른걸레로 얼룩제거
		창문	- 창문, 창문틀, 방충문 닦기
		선풍기	- 분리해서 닦기
		바닥	- **배수로, 트랩내부, 배수뚜껑, 그리스트랩 내부** 등 세척
		시계	- 각실 시계 때내어 먼지 닦기
		신발관련	**신발장, 장화건조기, 소독발판, 슬리퍼** - 세척 및 건조
7	**급식관리실**		- 창문, 창틀 닦기 - 보관캐비넷 정리정돈 - 보존식냉장고은 트리오로 세정 후 염소소독 - 냉·온풍기 송풍기, 윗면 먼지 닦기
8	**휴게실 샤워실 화장실**		- 위생복 보관장 등 가구 내·외부 닦은 후 물건 정리정돈 - 바닥, 벽면, 창문, 창문틀 청소 - 화장실 찌든때 세정, 물품 정리정돈 후 염소소독 - 냉장고 내·외부 청소 후 소독 - 냉·온풍기 송풍구, 윗면 먼지 닦기
9	**보일러실**		- 보일러본체, 배관 세척 (물 뿌리지 말고 닦을 것) - 창문, 창문틀, 문, 방충문 닦기 - 바닥 문질러 닦기, 벽면 닦기 - 청소도구, 세탁기 용품 및 기타 정리정돈
10	**급식실 외부**		- 출입문, 출입문계단, 바닥 물청소 ※ 주의 : 영하(빙판길)의 날씨에는 물청소 지양 - 잔반통 세척
11	**마무리**		- 위생복, 모자, 행주, 장갑, 이불 세탁, 장화세척 후 소독 보관 - 고무장갑, 수세미 세척 후 소독 - 식품 내부온도계 소독 후 보관용기에 보관 - 세정대 걸름망 세정 후 소독 - 재활용 및 쓰레기 버리기

나) 월별계획

작업요일	작업내용	청소방법
첫째주 금요일	보일러실	.보일러 외부는 물기를 꼭 짠 청소용 행주로 먼지를 닦아낸다. .보일러실바닥은 빗자루로 쓰레기를 제거한다. .중성세제를 뿌린 뒤 자루각솔로 바닥의 구석구석을 문지른다.
	천장	.락스를 묻힌 청소용 행주로 닦아낸다. .깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다.
	유리창, 창문틀, 방충문	.수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. .깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. .유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
쌀 입고전	식품보관실	.중성세제를 적신 수세미로 내부, 안전바, 문을 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. .염소소독액을 적신 깨끗한 행주로 닦아낸다. .버튼은 물을 꼭 짠 깨끗한 행주로 닦아낸다.

다) 주별계획

작업요일	작업내용	청소방법
월	냉장고, 소독고	.희석된 중성세제를 적신 청소용 행주로 문지른다. .깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. .희석된 차아염소산나트륨을 묻힌 깨끗한 행주로 닦아낸다.
수	유리창, 창문틀, 방충문	.깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아낸다. .유리창의 여분의 물기는 마른 청소용 행주로 닦아낸다.
	가스 및 스팀배관	.가스 및 스팀밸브를 모두 잠근다. .중성세제를 사용하여 닦아낸 후 깨끗한 물을 적신 청소용 행주로 닦아 낸다.
	조리실,식당 바닥	. 설거지 종료 후 청소하도록 한다. . 조리실 바닥 수세미로 세제를 이용해 닦는다. . 호스를 이용해 물로 뿌려 헹군 후, 바닥 스퀴지로 물기를 제거한다.

작업요일	작업내용	청소방법
금	각종 선반 밑면	.선반을 뒤집어서 수세미에 중성세제를 묻혀 닦는다. .세제를 헹군 후 마른 청소용 행주를 이용하여 건조시킨다.
	배기후드	.청소전 후드 아래쪽 조리기구들을 덮어둔다. .잘 지워지지 않는 얼룩은 중성세제를 묻힌 수세미로 제거한다. .세제를 헹군 후 깨끗한 마른 청소용 행주로 건조시킨다.
	기타	.조리실 외부 물청소 실시 .벽 및 벽 선반 물청소 실시 후 건조

라) 식품과 직접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

▌조리기계(취사기, 국솥, 조림솥, 튀김솥 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 1회/일 - **세제** : 중성.약알카리성 세제 - **방법** . 전기를 사용하는 기구는 전원을 차단한다. . 취사기의 밥통 및 국솥 등은 내부를 물에 불려낸 후 찌꺼기를 흐르는 40℃정도의 먹는물로 씻어낸다 . 세척제를 스폰지 또는 수세미에 묻혀 잘 씻는다. 특히 손잡이, 핸들, 가스개폐 손잡이에 음식찌꺼기가 남지 않도록 깨끗이 세척한다. . 40℃정도의 먹는물로 세제를 깨끗이 씻어낸다. . 스팀취사기속 배관 부분은 솔로 문질러 세척한다 . 건조시킨다.	- 스팀 취사기의 스케일 제거 - 취사기안에 전용약품을 끼얹은후 닦아낸다.

▌조리대(검수대, 작업대, 싱크대) 및 세미기

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 1회/일 이상, 사용 후 - **세제** : 중성, 약알카리성세제 - **방법** . 주변을 정리한 후 40℃정도의 먹는물로 씻는다. . 수세미에 세제를 묻혀 상단, 옆부분, 받침대를 포함한 아래 부분을 골고루 문지른다. . 작업찬장의 경우 구석, 모서리 부분까지 깨끗이 씻어낸다. . 40℃정도의 먹는물로 잔류 세제를 닦아낸다.	
소 독	- 약품소독 . 쿼츠희석액 또는 염소액(200ppm)을 구석까지 빈틈없이 분무하고 1분이상 자연건조시킨다.	

▌야채 슬라이서

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 1회/일 이상, 사용 후 - **세제** : 중성.약알카리성세제 - **방법** . 전원을 차단한다. . 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다(분리한 부속품은 바닥에 놓지 않는다). . 본체(기계부분) 세제가 묻은 수세미(기구세척용)로 오염된 것을 닦아낸다. 40℃정도의 먹는 물에 적셔 세제를 제거한다. . 칼날 등 부속품 남은 음식물찌꺼기를 제거한 후 먹는 물로 씻는다. 전용 솔 또는 수세미에 세제를 적셔 문지르고 40℃정도의 먹는물로 세제를 씻는다.	
소 독	- 본체(기계부분) . 염소액(200ppm)을 분무하고, 자연건조한다. - 칼날 등 부속품 . 염소액(200ppm)에 침지 후, 자연건조한다. 전기소독고에서 건조보관한다.	- 부속품을 분리하여 세척, 소독, 건조한다.

▌식 판

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 1회/일 이상 - **세제** : 식기세척기 전용 세제 - **방법** . 60℃정도의 온수에 식판을 불린다 . 수세미로 애벌 세척후 세척기에 넣는다. . 마지막 헹굼물 온도가 식판표면을 살균할 수 있는지 71℃ Thermo-label을 사용하여 확인한다. . 살균되었으면 청결한 보관고에 보관한다. . 만약 식판표면온도가 71℃가 안될 경우는 전기소독고를 사용하여 식판이 75℃이상 되도록 가열 살균한다. . 세척이 끝나면 비오염위생장갑을 낀 손으로 받아서 전기식기소독고나 청결한 보관고에 보관한다.	- 개학전 기름때 제거용 약품에 삶아내어 찌든 때를 제거
소 독	- 건열소독 . 전기소독고에서 74℃이상, 6시간이상 충분히 건조한다. . 전기소독고에서 식판적재시 열순환에 지장을 초래하지 않도록 적정한 수량과 간격으로 적재한다.	

▌도마, 칼

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 사용후 - **세제** : 중성.약알카리성세제 - **방법** . 40℃정도의 먹는물로 깨끗이 씻은 후(도마는 전용솔 이용), 수세미에 세제를 묻혀 잘 씻는다. . 40℃정도의 먹는물로 세제를 씻어낸다.	
소 독	- 약품소독 . 도마 : 염소액(200ppm)에 5분이상 침지후 먹는물로 헹군다. . 칼 : 염소액(200ppm)에 5분이상 침지후 먹는물로 헹군다. - 소독후 자외선소독고에서 보관한다.	

▌반찬통, 밥판, 국통 및 소규모 기구류(집게, 수저, 국자, 가위 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 1회/일 이상 - **세제** : 중성, 약알카리성 세제 - **방법** . 용기를 종류별로 나누어 남아있는 음식찌꺼기를 제거 . 40℃정도의 먹는물로 씻는다. . 세제로 세척한 후 40℃정도의 먹는물(흐르는 물)로 잔류 세제없이 헹군다.	
소 독	- 수저 : 100℃ 열탕에서 5분이상 소독한뒤, 전기소독기로 소독하여 수저표면온도가 75℃이상이 되도록 한다. - 밥판 : 선반에서 물기가 빠지도록 뒤집어서 자연건조한다. - 국통 : 전기소독고로 소독하여 표면온도가 75℃이상이 되도록 한다. - 플라스틱, 고무 : 염소(200ppm)소독 후 자외선소독고에서 소독한다. - 금속제 . 열탕소독(100℃이상에서 5분 이상)후 전기소독고에서 소독한다.	
보 관	. 소독한 후 지정된 청결한 장소에 보관한다.	

마) 식품과 간접 접촉하는 기구의 세척 및 소독방법

▌배식용 바구니, 배식차, L형 운반차, 다단식 선반 등

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척	- **주기** : 1회/일, 사용 후 - **세제** : 중성, 약알카리성 세제 - **방법** . 음식물 찌꺼기를 호스를 이용하여 씻어낸다. . 수세미에 세제를 묻혀 문질러 씻는다. . 40℃정도의 먹는물로 깨끗이 헹군다.	
소 독	- 약품소독 . 쿼츠희석액 또는 염소소독(200ppm) 후 자연건조시킨다.	

▌가스기기류(가스그리들 등)

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	- **주기** : 1회/주, 사용 후 - **세제** : 중성세제 - **방법** . 가스밸브를 모두 잠금다. . 상판이나 외장은 사용할 때 마다 세척한다(물이 들어가지 않도록 주의) . 버너 밑에 있는 물 받침대, 용기 받침대 등 분리가 가능한 것은 전부 분리하여 세제를 사용하여 세척한다. . 세척액을 헹군후 건조시킨다. . 가스 호스, 콕, 가스개폐손잡이 등에는 기름때 제거용 세제를 분무하여 지시된 시간만큼 방치해 둔 다음 뜨거운 물을 천에 적셔 닦아낸다. . 버너는 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하여 가볍게 닦는다(먼지, 물이 들어가지 않도록)	

▌냉장·냉동고 및 전기소독고

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	- **주기** : 1회/주 - **세제** : 중성, 약알카리성세제 - **방법** . 전원을 차단한다. . 냉장고의 내용물은 다른 냉장고로 옮긴 후 성에를 제거한다(식기소독보관고는 식기를 넣기전 비어있을 때 세척한다). . 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 냉장고 내벽, 문, 선반을 닦고 40℃정도의 먹는물로 씻어낸다. . 쿼츠희석액 또는 염소액(200ppm)으로 소독한 후 물기를 닦아낸다. * 기계부분의 먼지나 더러움은 매일 제거해 항상 청결한 상태를 유지한다.	- 냉장.냉동온도 점검 - 전기소독고온도조절기, 표시등, 고무패킹, 히터상태, 작동이상

사) 기타 세척 및 소독방법

▌행 주

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	- **주기** : 1회/일 이상 - **세제** : 중성, 약알카리성 세제 - **방법** . 사용한 행주를 흐르는 물에 3회 정도 씻는다 . 세척제로 세탁하여 흐르는 물 또는 40℃정도의 먹는물로 세척제를 씻어낸다. . 행주 전용 남비로 100℃에서 10분이상 삶는다. . 자외선 행주소독고에서 소독,건조	- 가급적 사용을 제한하며, 용도를 구분하여 사용 - 전용 보관고에 수납

▌고무장갑

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	- **주기** : 작업전환시 마다, 개인위생 준수사항에 따라 - **세제** : 중성세제 - **방법** . 흐르는 물에 손을 비비며 씻어 이물질을 제거한다 . 세제를 묻혀 팔목 부분까지 안과 밖을 닦는다. . 손바닥 면의 요철이 있는 부분은 전용솔을 사용하여 깨끗이 씻는다. . 40℃정도의 온수로 깨끗이 헹군다. . 염소액(200ppm)에 침지후 자외선살균기에서 소독한다.	-전처리용,조리용,세척용으로 구분하여 사용

▌수세미

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 소 독	- **주기** : 1회/일 이상, 필요시 마다 - **세제** : 중성.약알카리성세제 - **방법** . 사용한 수세미는 먹는물로 씻은 후 세정용액에 담근다. . 40℃정도의 먹는물로 세제를 헹구어 낸다. . 염소액(200ppm)에 침지후 건조시킨다. . 열탕소독 후 건조시킨다 . 청결한 장소에서 건조한다.	-식기구세척용과 청소용으로 구분사용, 관리한다.

▌저 울

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	- **주기** : 1회/일 이상 필요시 마다 - **세제** : 중성.약알카리성세제 - **방법** . 받침대와 바퀴에 주의하여 표면의 찌꺼기를 40℃정도의 먹는물로 헹구어 낸다. . 세제를 수세미로 묻여 세척 후, 물기를 제거한다. . 쿼츠희석액 또는 염소액(200ppm)을 분무 후, 자연건조시킨다.	- 전자저울 세척시 내부로 물이 들어가지 않도록 주의

▌식기세척기

구 분	방 법 및 주 기	비 고
세 척 및 소 독	- **주기** : 1회/일 이상 - **세제** : 중성.약알카리성세제 - **방법** . 오물여과 받침, 커텐 등을 분리해 세제로 청소한다. . 찌꺼기가 남기 쉬운 세척기 내.외부를 호스를 이용하여 청소한다. . 세척기내 노즐은 정기적으로 청소하여 물 분사가 용이하도록 한다 . 커텐은 염소소독(200ppm)을 한다. . 건조, 환기를 위하여 측면을 열어둔다.	

4. HACCP 운영계획

가. HACCP운영의 목적

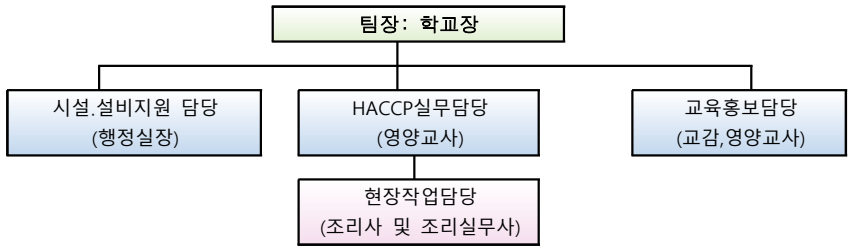
식재의 구매로부터 저장, 조리, 판매의 과정에 존재하는 식중독 미생물의 생존, 오염 및 증식을 알아내어 이들을 완전히 제거하거나 위험수준 이하로 감소시킬 수 있도록 관리 할 수 있는 과정, 절차 및 장소를 중점관리점(CCP)으로 정하여 음식을 위생적으로 안전하게 제공한다.

나. HACCP의 적용

조리법 자료수집 및 위생적 조리과정 계획

1) 구매처 선정 및 구매방법
2) 검수자, 납품자, 검수장소의 위생적 처리
3) 세척 및 소독, 해동법, 다듬기
4) 조리실무사의 위생관리, 조리기구의 위생처리
5) 가열 및 비가열 조리, 가구 세척 및 소독
6) 조리후 배식 전까지의 보관 및 운반과정
7) 배식당번 및 피급식의 위생관리

다. HACCP팀 조직도



▌팀 구성 및 담당업무

구 분	구 성 원	업 무
팀 장	학교장	. HACCP 업무 총괄과 책임
팀 원		
. 실무책임자	영양교사	. HACCP 계획 수립 . 조리실무사, 식재료, 시설.설비 등 위생총괄 . 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 . HACCP 기록유지.보관 및 외부 점검대응
. 시설설비지원	행정실장	. 행.재정적 지원 . 시설.설비 유지 보수
. 교육.홍보	영양교사	. 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
. 현장 작업	조리사/ 조리실무사	. 선행요건 수행 . CCP, CP 기록 참여 . 위생개선에 대한 제안

라. 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양교사의 부재 시 조리책임자에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리책임자의 부재 시는 조리실무사 중에서 지정하여 업무를 대행할 수 있게 한다.
- 인수.인계 내용.
  . 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
  . CCP 기록 및 확인에 대한 사항
  . 인계시점의 미결업무

마. HACCP팀 교육 및 회의

1) HACCP 교육
- 월 1회 이상 실시한다.

2) HACCP팀 회의
- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입.운영될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.
- 운영단계에서는 정기적인 내부점검 결과와 교육처의 위생안전점검 결과가 보고되고, CCP 기록지에 나타나는 문제점들을 분석.검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안을 모색한다.
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영한다.
- HACCP팀 회의록을 작성하여 비치한다.

바. HACCP 자체 검증

1) 검증주체
- 자체점검 : 팀장 및 실무책임자

2) 검증내용
- HACCP 계획 및 운영의 적절성
- 모니터링 방법의 적절성 및 이행성 여부(모니터링기록 확인, 모니터링용기구의 정확도 등)
- 발생 가능한 위해요소의 관리를 위한 관리기준의 적합성
- 기준이탈시 개선조치절차의 효과성과 준수성
- 미생물 등에 대한 검사
- 기록 유지의 적절성

3) 검증방법
- HACCP 자체검증 결과표 작성(학기당 1회)

☞ 급식 운영 후 검증이 필요하므로 개학 후 1개월 운영 후에 작성하도록 함.

- 현장서류 및 기록.확인
- 현장에서의 교차점검
- 담당자와의 대화
- 측정기기 등의 정도관리
- 음식물, 식품접촉표면, 조리실무사 등에 대한 미생물 검사
- 기타 검증에 필요한 사항

4) 검증 후 개선조치
- 검증결과 관리기준에 어긋난 사항이 있을 경우는 HACCP계획을 수정 및 조정

< CCP 기록지 작성요령 및 전담자 지정 >

공 정	위해 요소	한계기준 (관리기준)	모니터링 방법				개선조치
			대상	방법	빈도	작성자/ 확인자	
식단구성	미생물의생존 및 증식	▪학교급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제 ▪CCP2 공정관리가 필요한 식단 파악	식단	식단검토	식단 작성, 변경 시	영양교사	▪식단 변경 ▪조리법 변경
CCP2. TCS Food의 공정관리	미생물 증식	▪배식 시작 1시간 30분 이내 혼합(배식 직전에 혼합하는 것이 바람직)	TCS Food	시간확인	TCS Food 공정관리 시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪혼합 시간 조정
식품검수	미생물 증식	▪냉장식품, 전처리된 농산물 10℃ 이하, 생선 및 육류 5℃ 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지 ▪품질은 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수	식재료	▪온도측정 ▪관능검사	검수 시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪반품 및 교환 ▪식재료 부적합 확인서 발급
CCP2A. 식품취급 및 조리과정 (장소 구분이 될 경우)	교차 오염	▪장소 구분(전처리실, 조리실) ▪도구 구분(식재료 및 조리 전·후)	구분여부	육안관찰	해당 공정시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪장소 변경 ▪도구 변경 ▪재가열 혹은 폐기
	미생물 생존	▪식품 중심온도 75℃ (패류 85℃) 1분 이상	가열조리식품	온도측정	식품 가열 조리 시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪계속 가열
		▪소독제 유효염소농도 100ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균 소독제의 용량 용법 준수	채소·과일	소독제희석농도 확인 (Test paper, 농도 측정기)	채소 및 과일 소독 시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪소독제 희석농도 조정
CCP 3A. 운반 및 배식과정 (단독조리: 식당배식)	미생물 증식과 오염	▪조리 후 2시간 내 배식 완료	열장음식	시간확인	배식 완료 시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪공정관리 ▪음식교체 ▪식당 공간 확보
CP1 냉장·냉동고 온도관리	미생물 증식과 오염	▪냉장고(실): 5℃ 이하 ▪냉동고(실): -18℃ 이하	냉장·냉동고(실)	온도확인	2~3회	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪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 표면에 세제 불검출	식기소독고/ 소독제/식판 및 기구·기물류	온도확인 소독제 및 잔류세제 농도확인	세척·소독 시	조리사/ 조리실무사/ 영양교사	▪식기소독고 온도 및 시간 조정 ▪소독제 농도조정 및 재 세척

V 학부모 참여 계획

1. 학부모 검수 운영계획

가. 운영방향

- 학부모의 참여로 급식 식재료의 안전성과 신뢰성을 확보하고 식재료에 대한 긍정적인 평가에 따른 학교급식 홍보 효과를 기대할 수 있을 뿐만 아니라, 납품업체의 급식물품 납품 시 긴장감을 지속하여 경각심을 유도하고자 함.

나. 운영기간 : 2023년 5월 ~ 2023년12월(연간)
다. 운영내용

운 영 내 용	시기 및 참여인원	시 간	비고
식품 검수 참여	주1회 1명씩	07:50~08:30	총 52명

라. 학부모 검수 활동내용
- ○ 급식품(식재료) 검수 참여
  - 급식품 사양 내역에 따른 납품 상태 확인(물품의 신선도.유통기한.원산지 확인 등)
  - 냉장 및 냉동납품 식품에 대한 온도 check
  - 검수결과에 대한 검수일지에 확인(서명)
- ○ 검수 후 당일 조리실 위생상태 점검
  - 조리실 청소. 소독상태 확인 점검 (점검결과 기록)
- ○ 일일 활동 결과에 대한 협의

마. 학부모 검수 조직
- ○ 학교급식 검수를 희망 하는 1~6학년 학부모, 학교급식소위원회 학부모위원
- ○ 인 원 : 미정

바. 기타: 활동결과 급식운영 개선사항에 대하여는 학교관계자 협의 후 개선
사. 운영에 따른 자료
- ○ 학부모 검수 평가표 : 첨부1 참조
- ○ 학부모 검수요원 연수자료 : 첨부2 참조

2. 학부모 모니터링 운영계획

가. 운영방향
- 지역사회 및 학부모에게 학교급식의 전반적인 운영내용을 공개하여 학부모로 하여금 급식 전 과정에 참여하게 함으로써 학부모들의 다양한 의견과 평가를 수렴하여 위생적이고 안전한 급식을 운영하고자 함.

나. 운영방법 : 학교급식 모니터링 활동은 월별로 1회 이상 실시
다. 급식 모니터링 조직 : 급식소위원회위원 5명(교사위원 제외)
라. 활동 시 관계담당자와 함께 활동하며 현장을 안내하여 급식운영내용을 정확하게 알 수 있게 하고, 활동결과 의견서를 제출하게 하고, 수렴된 의견을 검토하여 급식운영에 반영 개선하도록 함
마. 학교급식 모니터 활동내용
- ○급식식단의 검토
- ○식재료의 검수과정 참관
- ○조리과정의 참관 및 검식
- ○개인위생, 시설설비위생, 식재료위생.관리 등 위생관리 실태 공동점검
- ○배식과정의 참관과 참여
- ○기타 급식과 관련한 수요자의 의견 등

바. 급식모니터링 일정

시간	장소	활동내용	비고
10:30	급식실	위생복장 착용	건강문진표 작성
10:35 ~ 11:00	급식실	조리과정의 참관 및 위생관리모니터링	
11:00 ~ 12:30:	급식실	배식과정 모니터링(준비과정 포함)	
12:30 ~ 13:00	급식실	검식 및 식단 모니터링	
13:00 ~ 13:40	급식실	모니터링점검표 작성 및 기타협의	

3. 학교급식소위원회 급식시식회 계획

가. 학교급식에 대한 학부모 참여를 높이고, 학부모의 학교급식에 대한 이해 증진 및 만족도 제고를 위해 학교급식 급식공개의 날
나. 급식공개의 날 : 상,하반기 각 1회
다. 대상 : 학교급식소위원회 학부모 위원

4. 학교급식소위원회 규정

제1조(목적) 이 규정은 경기도립학교운영위원회설치.운영에 관한 조례 제16조 단서의 규정에 따라 시흥가온초등학교 학교운영위원회에 "학교급식소위원회"의 설치. 운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(역할) 경기도립학교운영위원회설치. 운영에 관한 조례 제16조에 근거하여 다음 각 호의 역할을 수행 한다.

① 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 사항에 대해 실무검토 후 안건 제출
② 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식 제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시

제3조(활동)

① 식재료 업체선정,급식운영형태 결정에 앞서 업체 현장의 비교평가
② 식재료검수, 조리과정 등 점검
③ 급식비 책정, 급식 예산.결산에 관하여 실무 검토
④ 학교급식 개선에 관한 활동
⑤ 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항

제4조(구성) ①위원회는 **위원장을 포함하여 6인**으로 구성한다
②위원회의 위원장은 학교운영위원회 위원이어야 하며, 학교운영위원회 위원 중에서 호선한다.
③위원은 **학교운영위원 2명(위원장포함),교직원1명,학부모대표3명, 총6명으로 구성**한다.
(단 급식소위원회의 위원은 학부모가 과반수 이상으로 구성되어야 한다.)

제5조(위원의 임기) 위원회 위원의 임기는 1년으로 하며, 연임할 수 있다.
제6조(위원장 등의 직무) ①위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 통할한다.

②부위원장은 위원장을 보좌하며 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 그 직무를 대행한다.

제7조(회의소집)①회의는 정기회의와 임시회의로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연2회 개최한다.

②임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 1/3의 요구가 있을 때 위원장이 소집한다.

③위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제8조(회의록등 작성) 회의록을 작성하고 회의의 내용과 결과를 학교운영위원회에 서면보고 한다.

제9조(운영세칙) 이 영에 규정한 이외의 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

부 칙

①(시행일) 본 규정은 학교운영위원회의 동의 및 학교장의 결재가 이루어진 날부터 시행한다.

VI 음식물 쓰레기 줄이기 추진 계획

1. 목적

폐기물 관리법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 제5호의 규정에 의거 급식학교에서 발생되는 음식물 쓰레기량을 근본적으로 줄이기 위함을 목적으로 한다.

2. 기본방침

가. 급식 학교 음식물쓰레기의 양을 근본적으로 줄여 나가는 것을 우선한다.

나. 관련교육 등을 통하여 음식물을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고, 이를 가정까지 파급시킨다.

3. 실천사항

가. 환경 관련 교육 강화

1) 가정통신문, 학교홈페이지, 급식게시판을 이용한 환경 관련 교육을 실시한다.

2) 올바른 식습관 형성 교육

3) 배식 시 먹을 만큼 의사 표현, 음식 골고루 먹기

4) 음식물의 소중함을 알리기- 음식 안 남기기

나. 음식물쓰레기 감량 배출

1) 급식 인원에 알맞은 적정량의 식재료 구입, 조리, 배식

2) 식단 개발, 조리 방법의 연구를 통한 학교 급식품의 질 향상

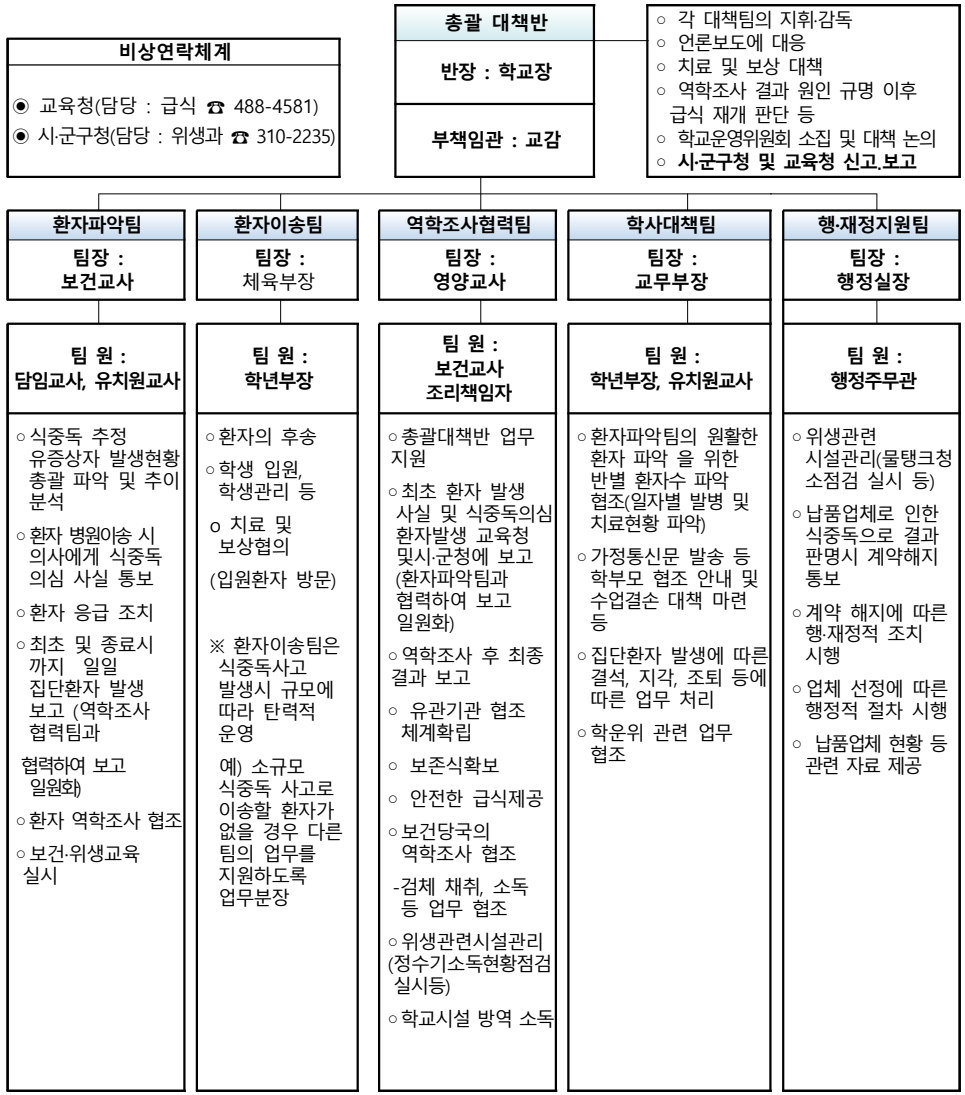
3) 잔반없는 날 지정 운영

4) 수분 최대한 제거 후 배출

5) 음식물 쓰레기 발생량 매일 점검

VII 식중독 비상대책반 구성 및 운영계획

1. 학교급식 식중독 비상대책반 구성



2. 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대처요령

평상시 식중독 대응 감시체계 구축·운영으로 일선 학교의 혼란을 예방하고 사고 발생 시 신속한 대처로 피해 최소화

가 학교급식 식중독 대응 감시체계 구축 및 운영

○ 평소 교내 식중독 대응 감시체계 구축.운영을 통한 신속한 파악 및 치료조치

▶ 집단 식중독 의심환자 발생으로 의심 시(평상시와 다른 양상의 설사 3회이상, 복통, 구토, 발열 등 식중독 증세의 동일 원인으로 추정되는 동일증세 환자 2인 이상 발생) 학교장은 교육청 및 시·군·구청에 즉시 신고

학생
- 설사(3회 이상) 등 증상 신고

담임교사-모니터링
- 지각 및 결석생 등이 다수일 경우 사유 파악(필요시 학부모, 병원과 통화)- 설사,구토,복통 등 동일증세 판단시 학교 관리자에게 보고

보건교사-모니터링
- 보건실 : 평상시와 달리 보건실 이용자가 동일 증세의 식중독 의심환자 다수 있을시 학교관리자에게 즉시 보고

학교장 - 의심환자 신고
- 긴급회의-관리자,부장교사,보건교사,영양교사 등
- 최초 인지 시점의 환자수, 동일증세, 환자발생 유형 등을 정리하여 신고
  -교육청, 시군구청

교육청/시군구청,보건소
- 지역 모니터링
- 역학조사
- 학교 교육활동 정상화 지원

나 보건당국과의 협조사항

○ 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학조사를 위해 적극 협조

○ 역학조사 역할 분담

구 분	역 할 및 임 무
학 교	. 식중독 의심증상자 발생시 파악 및 역학조사 협조 . 식중독 의심증상자 모니터자료 취합, 정리 . 식중독 의심증상자에 대한 실태파악, 분석 . 보건교육 기획 및 실시 등 . 보존식 확보 . 안전한 급식 및 식수제공 등
교육(지원)청	. 역학조사의 원활한 진행 협조
시·군·구청	. 역학조사 및 가검물 채취 . 환자치료 및 필요시 입원격리 등
	. 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 . 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

다 발생 시의 대처요령

○ 사안 대처 기본방향

▶ 식중독 사고 발생 시 교육청과 시·군·구청에 즉시 신고

▶ 급식중단 및 식중독 환자 치료조치와 확산 방지

▶ 역학조사를 위한 보존식 및 급식시설 현장보존 철저

▶ 가정통신문 발송 및 학교알리미서비스(SMS) 등으로 학부모의 이해와 협조 유도

▶ 개인위생지도 강화 및 학교 환경위생관리 철저

▶ 언론보도 대응관리 철저

: **※ 학교급식사고 발생시, 언론대응은 경인식약처로 일원화**

- 학교에서 직접 언론 대응 지양('조사중' 으로 대응)

○ 발생 당일 업무처리 절차

담임교사
- 매일 아침 조회 시 건강 이상 여부 확인
- 식중독 발생 의심시 보건실로 보냄
- 식중독 의심시 학교장에게 보고

보건교사
- 보건실 이용자 등 집단 식중독 발생 의심 시 학교장에게 보고(2명 이상)

학교장
- 긴급회의 소집
- 최초 인지시점의 환자수, 동일증상, 유증상자 현황 조사

보건당국
- 역학조사

즉시 신고

동일 원인으로 추정되는 동일 증세의 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생시 신고(유선신고 및 학교 식중독 의심환자 발생 서면보고)

즉시 보고

교육청
- 역학조사 협조
- 식중독비상대책반 구성·운영

보건당국의 원활한 역학조사 협조 ◀◀ **교육(지원)청** ▶▶ 학교의 식중독 비상대책반 업무 지원

보건소
- 환자사례, 역학조사(설문)
- 인체검체 채취(분변)

시군구
- 음용수, 보존식, 환경가검물 수거 검사
- 시설현황조사

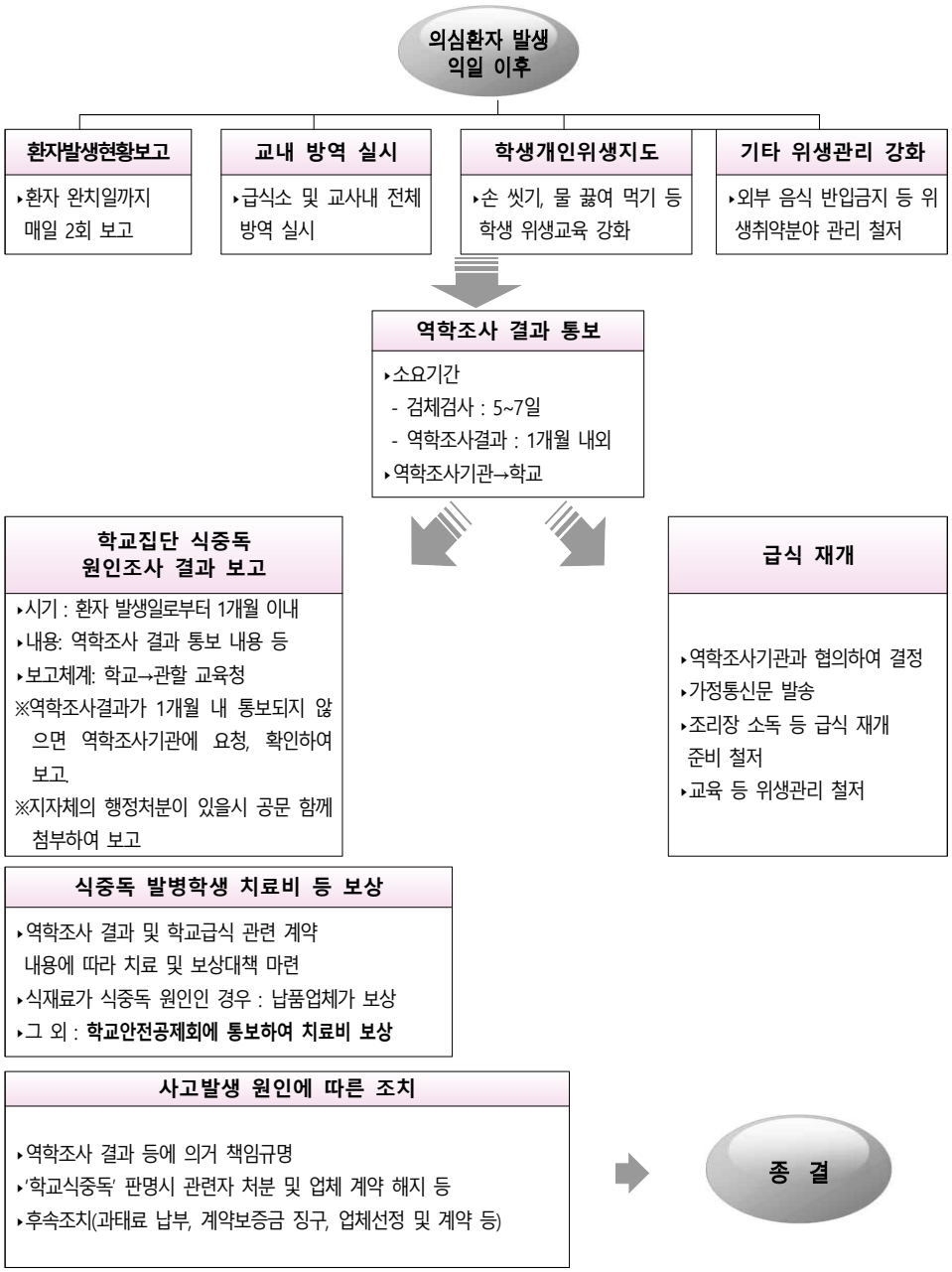
식약처
- 원인식품 추적조사
- 신속검사실 운영

학교 식중독 비상대책반 가동 (비상근무 및 연락망 체제)

총괄 대책반(반장:학교장)
- 각 대책팀의 지휘·감독
- 언론보도에 대응
- 치료 및 보상 대책
- 역학조사 결과 원인 규명 이후 급식 재개 판단 등
- 학운위 소집 및 대책 논의

현장 보존 철저 (훼손 금지)
- 보존,보관 또는 사용 중인 식재료 등 소독처리훼손 금지
- 정수기, 지하수, 물탱크 등 현장보존(소독, 청소금지)
- 칼, 도마, 행주 등 환경가검물 보존(훼손금지)

라 발생 후의 조치사항



Ⅷ 급식종사자 대체인력풀 구성계획

1. 목적

급식을 실시함에 있어 종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생.안전상의 문제에 대응하고, 조리원의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 하기 위함

2. 운영방법

조리실무사 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영

(단, 보건휴가는 전체 주 5일제 실시로 무급휴가로 전환되어 보건 휴가 신청 시 조리실무사 사용일수만큼 봉급에서 일할 공제)

3. 운영기간

2023.3.1 ~ 2024 . 02. 28

4. 운영경비

조리책임자.조리실무사 대체인력 단가 예상 : 2023 조리실무사 일할단가 85,000원 예상

(근거 : 2023년 학교급식기본방향)

구분	예 산	지변과목	비고
교특지원 조리사 및 조리실무사	교특인건비예산 중 인력풀예산에서 사용	학교급식운영/ 단시간근로자인건비(교특)	
무상급식비부담 조리실무사	무상급식비 조리실무사인건비예산 중 인력풀예산에서 사용	학교급식운영/ 단시간근로자인건비 (무상급식지원)	

Ⅸ 학교급식 식품알레르기 예방관리대책

1. 배경 및 목적

가. 교육부에서는 2012. 9월부터 「알레르기 유발식품 표시제」를 전면 도입하여, 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품에 대하여 표시·사전 공개하여 성장기 학생들의 건강 증진과 안전한 식생활 보장 및 자기식생활 관리능력을 배양하도록 하고 있음

나. 알레르기 유발식품에 민감한 학생들이 증가하면서 알레르기 유발식품 표시제 정착 및 관련사고 예방을 위하여 학교, 학부모와의 연계를 통해 정보를 공유하고 학교에서 실천 가능한 대책을 마련

다. 알레르기 쇼크 등 환자 발생 시에 대비하여 응급대책 마련

2. 예방·관리대책

가. 알레르기 유발식품 표시제 : 식품알레르기 유병학생의 건강과 안전한 식생활을 위하여 '12년 9월부터 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 표시제 도입 및 사전 정보제공

※ **식약청고시 알레르기 유발식품** : 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염(아황산류의 경우 이를 첨가하여 최종제품에 SO2로 10㎎/kg 이상 함유한 경우), 호두, 닭고기, 소고기, 오징어, 조개류(바지락, 굴, 홍합, 조갯살 등) 등

나. 유병학생 파악 및 관리강화 : 가정통신문을 활용, 보호자 확인 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 파악, 해당 학생에 대한 상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시(담임교사, 보건교사, 영양교사 등 유관부서별 긴밀 협조)

- 가정통신문으로 학생의 보호자를 통해 특정식품 알레르기 유병학생 실태파악(조사) 실시
- 학교급식 식단에 포함된 알레르기 유발식품 정보를 미리 공지(안내)
- 영양상담 및 식생활지도 등을 통해 유병학생이 섭취하는 일이 없도록 사전 예방관리

다. 유병학생 보호자 상담 : 식품알레르기 유병학생의 보호자와 기초상담을 실시하고, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악

- 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 등을 협의, 기록유지

라. NEIS를 이용한 알레르기 유발식품 표시제

- 알레르기를 유발하는 식품을 사용하는 경우 아래의 방법으로 알리고 표시함

1) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지 급식게시판에 게시

2) 표시방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 교실에 게시

마. 식품 알레르기의 증상

- 메스꺼움, 복통 등의 일반적인 소화기계 증상에서부터 두드러기, 가려움, 아나필락시스 등

> *<u>아나필락시스(anaphylaxis) :</u> 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)

바. 학교 응급대책 : 학교에서 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis) 쇼크환자 발생 시를 대비하여 신속한 처치가 가능하도록 실천 가능한 응급대책 마련

- 아나필락시스 예방대책* : **주의**(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지) → **회피**(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → **조치**(119 연락, 도움요청, 에피네프린 응급주사)