

2024년도 학교급식 주요업무 추진방향



강원특별자치도교육청
교 육 지 원 과

목 차

I . 학교급식 운영의 내실화	1
II . 학교급식 위생·안전관리 강화	7
III. 학교급식 영양관리 강화	15
IV. 영양·식생활 교육 및 지도 강화	18
V. 안전하고 우수한 식재료 사용	22
VI. 친환경 급식지원 관리	30
VII. 학교급식 교육공무직 운영	38
VIII. 학교급식 지도·감독 및 행정지원 강화	41
■ 행정사항	43

급 식 관 리

- I. 학교급식 운영의 내실화
- II. 학교급식의 위생·안전관리 강화
- III. 학교급식 영양관리 강화
- IV. 영양·식생활 교육 및 지도 강화
- V. 안전하고 우수한 식재료 사용
- VI. 친환경 급식지원 관리
- VII. 학교급식 교육공무직 운영
- VIII. 학교급식 지도·감독 및 행정지원 강화

❖ 「학교급식법」개정·시행('21.1.30., '22.6.29.)으로 동 법 제4조(학교급식 대상)에 따라 유치원도 적용 가능

※ '학교'는 '유치원'으로 '학교급식'은 '유치원급식'으로 '학교운영위원회'는 '유치원운영위원회' 등으로 봄

I. 학교급식 운영의 내실화

☐ 기본방침

- 학교급식의 질 향상 및 학생의 건전한 심신발달 등을 위해 급식운영 관리의 내실화
- 수요자 참여 확대 및 열린 급식 운영으로 급식 만족도 향상

☐ 현 황

- 2018년 유·초·중·고·특수학교 친환경 무상급식 실시
 - 유('13년~), 초('12년~), 중('13년~), 고('18년~)
- 유치원을 학교급식 대상에 포함*('21.1.30.시행) 및 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치 가능토록('22.6.29.시행) 학교급식법령 개정
 - * (학교급식법 적용 대상) 국·공립 유치원, 원아수(현원) 50인 이상 사립유치원
 - ※ 사립유치원 '원아 수'는 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특별법 시행령」 별표1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말함

☐ 주요업무

1. 학교급식 운영방법의 내실화

가. 학교급식은 직영급식 원칙이나 심의를 거쳐 위탁 가능

- 1) 학교급식법 제15조(학교급식의 운영방식)에 따라 학교의 장이 직접 관리·운영
- 2) 위탁 가능 경우
 - 학교급식법 시행령 제11조(업무위탁의 범위 등)
 - 부분위탁의 경우(식재료의 선정 및 구매, 검수에 관한 업무는 위탁 불가)
유아교육법 제19조의 3에 따른 유치원운영위원회 및 초·중등교육법 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 위탁 가능
 - 전부위탁은 급식 여건상 불가피한 경우 교육감이 학교급식위원회 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용

※ 강원: 학교급식 시설 현대화 사업에 따른 위탁급식 허용

- 초·중학교에서 위탁급식을 추진할 경우는 반드시 관할 교육지원청 승인

3) 위탁급식 운영 시 주의 점

- 초·중등학교에서 위탁급식 시에도 교육행정정보시스템(NEIS)의 ‘급식시스템’ 사용 의무화

※ 위탁급식 업체와의 계약 시 NEIS ‘급식시스템’ 사용을 조건으로 제시

- 전부위탁 또는 조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고

나. 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 등 이행 철저

2. 학교급식위원회 운영 활성화

가. 시·도교육청에 ‘학교급식위원회’ 설치 및 운영 활성화

- 학교급식법 시행령 제5조에 따라 위원장(부교육감) 등 15인 이내로 구성

※ 식재료품질관리 강화를 위해 국립농산물품질관리원 지원장 위촉 협조

- 학교급식에 관한 계획 및 급식경비 지원 등에 관한 심의기능 수행

나. 지자체 등 관계기관 간 협업체계 구축

- 지자체와 주관하는 학교급식지원 및 식중독 예방관리 등 식품안전시책 추진방향과 연계하여 관계기관 간 협업체계 강화

3. 학교단위 급식수요자 참여 확대

가. 학교급식 소위원회 구성·운영 의무화

1) 학교별 학교운영위원회 산하에 ‘급식소위원회’ 의무화, 학부모 참여 보장 및 운영 활성화

※ 「강원특별자치도 도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례」 제15조(소위원회 설치)
<일부개정 2023.9.23.>

2) 급식소위원회 구성 및 운영

- 영양교사 및 영양사 등을 간사로 참여(2005년 12월, 국가청렴위 권고)

※ 영양교사 및 영양사 미배치교의 간사는 반드시 급식담당자로 지정

- 급식소위원회 구성 시 공동조리교(병설유치원도 해당) 구성원 포함 운영
- 학교운영위원회에 상정될 안전에 대한 사전 조사, 자료 수집, 검토 등의 역할
- 학교운영위원회 개시 전 반드시 급식소위원회 심의
- 급식소위원회 활동: 식재료 검수, 학교급식 위생점검 등 모니터링, 급식비 책정, 급식 예·결산 등 학교급식에 관한 중요 사항

나. 학교단위 학부모 및 학생 자치회 모니터링 운영

- 1) 학교급식 모니터링 시 수시 객관적 모니터링할 수 있도록 운영
- 2) 급식모니터는 ‘급식소위원회’와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고, 희망하는 학부모 대상으로 ‘모니터 요원 인력풀’ 구성·활용
- 3) 학생 등도 모니터링에 참여할 수 있도록 학생 자치회 등과 연계하여 실시
 - ※ 공동조리 비조리교에서도 모니터링 실시를 권장
- 4) 활동: 식재료 검수, 조리 참관, 시식(검식) 등 학교급식 개선에 대한 의견 제시

다. 열린 학교급식 운영

- 1) 학부모·학생 참여 확대로 급식의 질 향상과 급식 이용자의 만족도 제고
- 2) 쌍방향 의사소통 채널 마련
 - 학생 및 학부모의 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영
 - 쌍방향 의사소통 채널: 학교 누리집, 식생활관에 급식게시판 운영, 학생회 의견수렴 등
- 3) 학교급식의 날 또는 급식 공개의 날 운영
 - 급식참관 및 과정 공유, 시식회 등을 통해 교육의 일환인 교육급식에 대한 이해 증진 및 참여 유도
 - ※ 학교급식 대국민 홍보사이트 “학교급식 정보마당”운영(www.sfic.go.kr)
 - 급식 공개의 날 등 운영 시 학교운영비에서 별도 예산 책정(시식회 등의 식품비, 운영비 등)
- 4) 급식 현장의 다양한 정보 제공 (누리집에 공개 등)
 - 「학교급식법 시행규칙」 제7조에 따라 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율 공개
 - ※ 수익자가 부담하는 급식비가 있는 경우, 단설 및 사립유치원의 경우 공개
 - 학생에 제공되는 실제 급식 사진 등을 학교 누리집에 공개(학부모 모바일 앱 등 포함)
 - ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘미약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의
 - 학교급식 관련 설문조사 결과 공개, 학년 말 기준 급식 실시현황 공개 등

- 5) 학교운영위원회, 교육과정 설명회 등 학부모 연수 및 학교급식 홍보
 - 모두가 안심하고 믿을 수 있도록 학교급식 정책 및 가치 적극적인 홍보
 - 학교급식의 중요성 및 교육과정과 연계한 급식지도의 필요성 등 홍보
 - 학부모 대상으로 식생활개선 관련 정보 제공으로 지역사회 식생활 개선에 기여
- 라. 학교급식비 집행관리 철저
 - 1) 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌
 - 행정사무 감사 착안사항으로 청렴성 제고¹⁾
 - 학교장은 업체선정을 객관적이고 투명하게 하고, 학교급식과 관련한 일체의 기부금품 수수 금지
 - 계약서에 업체가 금품·향응 제공하여 적발되었을 경우 계약해지 조건임을 반드시 명시
 - 급식비리 관련 민원 발생 학교와 학교급식 운영평가 시 급식운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사부서와 협의하여 처리
 - 2) 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지
 - 식재료 물품대금 카드결제 시 발생하는 수수료는 식재료의 질 저하로 이어질 수 있으므로 카드결제 지양
- 마. 급식 급수대책 마련
 - 1) 겨울가뭄 등으로 물 부족에 따른 학교급식 대책 강구
 - 유관기관(시·군청 및 소방서 등)과의 사전 공조체제 유지
 - 2) 급수지원 차량 및 지하수 이용 등에 따라 식중독 발생 예방관리에 주의
 - 급수지원 차량에 의한 급수는 오염원을 차단하는 등 가급적 빠른 시간 내에 사용토록 하고, 지하수 등은 철저한 소독 후 사용
 - 3) 급식중단 시 저소득층 자녀 급식지원 방안 강구
 - 시·군 학기 중 중식지원 담당부서와 협조체제 강구 등
- 바. 학교급식 폐식용유 처리 및 활용 철저
 - 1) 유통기한(소비기한) 지난 식용유, 산패 식용유 또는 산가측정 결과 2.5 이상인 식용유는 학교급식 조리에 재사용 금지

1) 도교육청 심의기구에 의해 금품·향응 제공 업체는 향후 3~6개월 입찰 참가 제한됨.

2) 폐식용유 매각 방법

- 「폐기물관리법」에 의거 시·군에 신고를 필한 업체와 계약 및 매각
- 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장

3) 폐식용유 매각 금액 처리 방안

- 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리
 - 가급적 학교 식생활관 산재사고 예방을 위한 안전보건용품 구입 등에 사용
- 사. 학교급식 만족도 제고

1) 수요자 중심의 학교급식 만족도 제고

- 학교별 자체 계획 수립에 의거 학교급식 관련 설문조사 등을 통해 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영

2) 도교육청 주관 「찾아가는 학교급식 종합컨설팅 운영」

- 영양교사 및 영양사 대상 집합 컨설팅 실시
- 컨설팅 신청 학교 대상으로 실시(학교급식 대상 유치원 포함 신청 가능)
- 학생 영양 교육(식생활)활동 지원, 급식 수요자의 만족도 제고, 학교급식 위생 관리 수준 향상 등 학교급식의 질 향상 추진

3) 도교육청 주관 급식 수요자와의 집담회 실시

- 권역별 학부모 및 학생 대상 집담회 실시
- 학부모 모니터 요원 교육 실시

4. 학교급식 운영평가

가. 학교급식 운영평가 실시(「학교급식법」 제18조)

- 1) 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시 ※ 평가방법 등 변경 시 별도 공문 시행 예정

5. 순회근무 및 공동조리 급식학교 운영관리

가. 순회근무 운영관리

1) 순회근무 방법

- 순회근무는 전일 근무 원칙, 주 1회 이상 운영
- 순회관리 대상교는 반드시 급식업무 담당자 지정·운영

2) 순회근무 업무처리 방법

구분	관리교	대상교
년		급식운영계획서 작성 (공통양식 도교육청에서 제시)
월	식단 작성 및 소요물품 파악 (수요물품 및 수요량 작성)	발주 및 급식비 집행
주	주 1회 대상교 방문 관리 (식단표 관련 필요서류 제공)	식단표(영양량, 원산지, 알레르기 기재) 게시, 재고량 파악
일		공문 및 급식관련업무(검수일지, 일일위생 안전점검표, 보존식 관리, CCP, 누리집 관리 등)

나. 공동조리 운영관리

- 1) 인접한 2개 이상의 학교는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동 운영 가능
- 2) 공동조리 운영 형태
 - 운반급식: 조리교에서 비조리교로 운반하여 급식
 - 학생 이동급식: 비조리교의 학생이 조리교로 이동하여 급식
- 3) 공동조리 운영 방법
 - 조리교 및 비조리교는 학사일정을 협의하여 가급적 급식일정을 동일하게 계획
 - 공동조리에 따른 세부운영 사항을 학교급식 운영계획에 포함하여 수립·시행
 - 학교기본운영비에서 부담하는 급식경비는 조리교와 비조리교가 공동 부담
 - 비조리교는 정해진 급식일수에 따라 징수 결의하여 급식비를 수납하고 조리교에 송금 및 내역 통지
 - 비조리교의 학교장은 교직원 중에서 반드시 급식업무담당자를 지정하여 학교급식 관리 업무 수행
 - 기타 급식운영사항에 대해서는 학교운영위원회에서 정하여 관리

II. 학교급식 위생·안전관리 강화

☐ 기본방침

- 대량의 식재료를 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있는 급식환경 조성
- 학교급식 관계자의 위생관리 수준 향상을 통한 식중독 발생 예방

☐ 현 황

- 학교급식 원인으로 추정되는 식중독이 발생한 학교 수와 환자 수는 전반적으로 감소추세
 - 주요 원인균은 여름철 병원성대장균, 겨울철 노로바이러스가 주로 발생
 - 감염병 및 식생활관 환경개선 등으로 인한 외부 대체식 제공 시 외부도시락 원인 식중독 사례 발생
- ※ 최근 5년(2019~2022년) 강원도 학교 식중독 발생건수는 총 5건(환자수 218명)
- 식기세척제 성분(수산화나트륨) 안전성 확보 대책 지적('13년 감사원, '17년 국정감사)
- 방학 중 급식시설에 대한 위생관리(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적('23국정감사)

☐ 주요업무

1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 수립·추진

- 가. 방학기간을 이용한 급식시설 점검 및 개·보수 완료 조치
- 1) 방학기간을 이용한 관내 학교의 급식시설·기구 자체(특별)점검을 실시하고, 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 완료 조치
 - 2) 학교별 급식시설·설비 및 기구 노후도, 작업 공간 구획 여부, 조리실 적정 온도유지 여부 등을 면밀히 파악 후 개선
 - 3) 10년 이상 경과된 노후 급식 시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 학교별 급식여건 및 노후 등을 고려하여 현대화 사업 추진
 - 급식시설 현대화 등 공사로 인해 대체식(도시락 등)을 제공하는 경우 자치단체에 반드시 관련업체 사전 특별 점검 요청

- 재원은 교육비특별회계 교육환경개선비, 지역현안사업비(특교), 지자체 대응 사업 지원금 등에서 충당하되, 부족예산은 추경 반영 등을 통해 확보
 - 조리작업을 줄이고 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구* 등 능률적인 현대적 급식기구 확충, 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용 (오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정/튀김류는 주2회 이하 권장)
 - * (예시) 오븐, 보온·보냉 배식대, 자동 교반기·컵세척기, 행주 삶는 기계, 조리 로봇 등
 - 4) 학교별 급식시설 현대화 사업 시 급식종사자의 근무환경 개선을 위한 영양 관리실, 조리종사자 휴게실(샤워실, 화장실 포함) 등 부대시설 개선사업 추진
- 나. HACCP 시스템 적용기반 구축을 위해 작업 공간 구획 등 리모델링
- 1) 교차오염 방지를 위한 작업 공간 구획, 현대적 급식기구 확충 등
 - 2) 학교 실태를 조사하여 노후 급식시설에 대한 연차적 계획 수립 및 지원
 - 3) 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 조리실 규모에 적절한 냉방시설 확보
 - 조리장내 적정 실내 온도 18℃이하 유지(냉방시설 등을 통해 가능한 낮은 온도 유지)
 - 기 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구 (인덕션 등) 설치 확대 등

2. 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저

가. 모든 학교 대상 위생·안전 점검 철저

- 모든 학교를 대상으로 연2회(학기별 1회) 위생·안전 점검을 실시하고, 평가 결과는 학교 및 교육지원청 누리집을 통해 공개
- ※ 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 출입·검사 등 연간 실시 횟수 조정 가능
- ※ 점검방법 등 변경 시 별도 안내
- 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선여부를 확인하고, 평가 등급이 낮은 학교에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능(단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)
- ※ 지적사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검 시 지적사항에 대한 개선 여부 확인 및 미이행 시 징계²⁾

2) 학교급식법 제22조

- 위생·안전점검 및 운영평가 시 ‘급식 이물질 혼입 예방 관리 사항’ 등도 포함하여 확인하고 취약학교 등에 컨설팅 지원

※ 특히, 2-3식 제공학교, 급식인원수 과대학교 등에 급식 위생 및 이물관리 컨설팅 지원

나. 식재료 공급업체 점검 강화

- 각급 학교에서 다빈도로 사용하거나 지난해 식중독 발생의 원인으로 추정되었던 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설에 대한 특별점검 실시
- 교육지원청 주관 점검결과 지적사항은 관계기관에 처분을 요청하는 등 식재료 공급업체 등 급식관련 시설 점검결과 관계법령 위반자 처분 강화

3. 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화

가. 급식종사자 개인위생 관리

- 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치 후 조리작업 참여 조치

※ 적절한 조치 예

① 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치

② 복통, 구토, 설사 등 식중독의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함

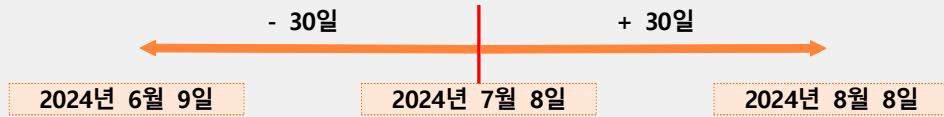
- 학교급식 조리종사자 위생모, 위생복, 마스크 등 착용 기준 준수
- 학교급식종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리

※ 다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간* 만료일 전·후 30일**이내 받을 수 있도록 변경('24. 1. 8. 시행, 시행이후 건강진단을 받은 경우부터 적용)

* 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강진단 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 6개월을 기산하여 산정(예시: '23.9.10. 건강진단 실시 → 유효기간: '24.3.10.)

****[사례] 건강진단 유효기간이 2024년 7월 8일인 종사자의 건강진단 검사기간**

- 검사 실시기간: 2024년 6월 9일부터 2024년 8월 8일까지



<학교급식 종사자(업체 배송직원 포함) 건강진단 변경사항('24.1.8.시행)>

구분	기존	변경
검사 항목	폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
검사 기간	유효기간 만료일 전 반드시 검사	유효기간 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예 기간	검사기한 연장 불가	검사기한 연장 불가

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(교육지원과-1996, '23.7.19.)

나. 학교급식종사자 건강검진 시 복무

- 학교급식 교육공무직(영양사, 조리사, 조리실무사): 공가

※ 근거: 강원도교육청-전국학교비정규직연대회의 단체협약서 제77조[공개], 제101조[건강진단]

※ 영양교사, 조리직렬 지방공무원 등은 관련법상 공가 사유에 해당하지 않으므로 출장 처리
다. 교육지원청 학교급식 업무담당자 위생교육(HACCP적용·이행 및 이물질 혼입 예방 교육 등 포함)

- 학교장, 영양교사 및 영양사: 기존 연수 프로그램과 연계 추진

* 학교장 회의, 직무연수 및 정책방향 설명회 등

- 조리종사자: 분기별 안전보건교육과 연계 추진

- 교육청 단위 점검단, 모니터요원: 활동 시작 전 별도 사전 교육 실시

- 식재료 납품업자 등: 위생교육 실시

- 단위학교별 연간 위생교육 수립 시 친절교육 포함 수립

※ 납품업체에 종사자 대상 특별 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시 요청

4. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

가. 식중독 예방조치 강화

1) 학교급식 외 외부음식 반입금지

- 학교장 승인 없이 학부모 등이 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대금지 (학교장이 승인한 경우 보존식 관리 철저)

※ 보존식 보관 시 학교급식과 혼합되지 않도록 반드시 별도 관리

- 위생관리 상 오염이 우려되는 행사에 조리실 사용 금지
- 위생관리 상 오염이 우려되는 외부행사에 식생활교육관(식당) 사용 원칙적 금지

위생관리 상 오염이 우려되는 외부행사에 식생활교육관(식당)사용을 원칙적으로 금지한다. 단, 부득이한 경우 학교장 책임하에 시설 사용 후 위생관리 허가 업체에서 청소 및 소독을 하는 조건으로 개방할 수 있다. <2022.12.19. 강원도교육청 산업안전보건위원회 개최 결과>

- 방과 후 및 기숙사 운영 등 방학 중 급식실시 학교 식중독 예방관리 강화

2) 조리실 및 식당 내 조리기계·기구 등에 대한 주기적 청소·소독 실시

- 방학 중 청소일은 연간 8일(여름방학 4일, 겨울방학 4일) 확보
- 방학 중 청소일은 식생활관 위생관리를 도모하기 위하여 단위학교 교육과정 일정에 맞추어 학교 구성원과 협의하여 결정

<강원도교육청 - 전국학교비정규직연대회의 단체협약서(2022. 6. 16.)>

제136조 제3항[조리사/조리실무사] 학교 급식의 위생을 도모하고 학기 중 과도한 위생 업무가 발생하지 않도록 여름 및 겨울방학 기간에 각 4일(연간 8일)간 급식실 청소를 실시하며, 청소일은 방학 직후 또는 개학 직전으로 한다.

※ 강원특별자치도교육청과 비정규직연대회의 간 단체협약 사항이므로 의무적 이행

※ 청소 8일 인건비 지급 증빙: 학교급식운영계획서, 청소계획서로 같음 가능

(단, 계획서 내 청소일 날짜 반드시 명시) [강원도교육청교육공무직원 업무편람 참고]

- 급식실 대청소(천정 후드, 덕트 청소 등): 연 2회 외주화

[2024년도 학교회계 예산편성기본지침 p.143 참고]

3) 제한 식단체 운영

- 병원성대장균, 노로바이러스로 인한 식중독 예방 활동 강화
- 폭염, 폭우로 인한 고온 다습한 여름철 병원성대장균(7~9월)의 급속 증가 예상
- 기온이 낮고 강수량이 적은 겨울 및 봄철 집중 노로바이러스(11월~1월) 발생 증가 예상

- 식중독 예방을 위하여 식단에 대한 온도·시간관리 철저 준수
- 식중독 발생 증가 시기 제한식단제 운영(상황 발생 시 공문 시행)

나. 식중독 감시 및 신속보고 체계 확립

- 1) 각급 학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생수 및 원인 등을 파악하여 집단 환자 발생여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링
- 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고하고, 초동단계 신속 대응조치 강구
- 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저

※ 학교급식 식중독 발생 시 확인 및 준비사항 이행【참고자료 9】

- 학교 식중독 대책반 운영, 관계기관 협업, 환자 치료와 급식대책 마련 등 혼란 방지 및 학사 일정 차질 최소화
- 급식 중단, 오염식품 사용금지, 도시락 지참 및 저소득층 자녀 급식지원 대책 마련, 급식 재개 시는 보건소 등 방역당국과 협의 등

※ 교육(지원)청 담당자는 중간 검사결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독예방 및 재발방지 업무에 활용

다. 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 철저

- 학교별로 충분한 용량과 기능을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고, 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계

※ 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분 분량(150g 이상 보존 바람직)을 담아 -18℃이하에서 144시간(6일) 이상, 냉동 보관

[「학교급식 위생관리 지침서」 제5차 개정판의 ‘보존식’ 참고]

- 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고

라. 「집단급식소 급식안전관리 기준(식품의약품안전처 고시 제2021-74호, 2021. 9. 2)」 제정

- 집단급식소 설치·운영자가 점검하고 기록해야 하는 위생관리 사항을 규정
- 급식일일점검표: 학교급식 실무편람 p.104 또는 주요업무 추진방향【참고자료 10】 작성

▷ 외부 운반급식(도시락 운반급식)시 중점 관리 사항

1. 일반관리

- 「학교급식법 시행령」 제11조에 의거 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 한 자
- 식품제조·가공업 중 도시락류의 영업신고를 한 업소를 자격조건으로 하여, 그 중 위생적이고 영양가 높은 급식을 제공할 수 있는 관리능력이 있고 우수한 업체를 운영위원회의 심의를 거쳐 선정
- 식중독 사고 발생 시를 대비하여 피해보상 내용 등을 계약서에 반드시 명시

2. 위생·안전 관리

- 학교는 매월 1회 이상 외부 운반급식(도시락 운반급식) 공급업체에 대한 위생·안전점검 실시
- 학교는 식단의 임의변경, 급식품의 적온급식, 운송 소요시간, 차량 위생 및 배송 직원의 건강상태 등에 대해 매일 점검을 실시하고, 기록 유지【참고자료 11】
- 시정이 필요한 사항은 서면으로 시정 요구하고, 이행 결과 확인
- 급식품의 학교 도착 공급시간을 준수하고 최대한 빠른 시간에 배식 및 급식이 되도록 조치
- 학교는 신선도 및 이상 유무를 사전 검식

마. 「학교안전공제회」의 학교급식 위생사고 보상 규정 적용 철저

- 「학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률」 제44조 제2항의 의거 학교안전사고(식중독 포함) 발생 시 보상여부와 관계없이 즉시 공제회에 통지

「학교안전사고* 예방 및 보상에 관한 법률」 제44조 제2항

공제가입자는 학교안전사고*가 발생한 때에는 이를 지체없이 공제회에 통지하여야 한다.

* 학교안전사고: 학교식중독 사고 포함

- 「학교안전공제중앙회」 학교배상책임공제 보상범위: 학교급식 운영과 관련하여 학교장에게 부과된 과태료 포함

※ 급식과태료: 1사고당 500만원(단, 자기부담금10% 공제)

5. 식기세척제 안전관리 강화

가. 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저

- 1) 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 기준 및 규격」³⁾의 기준 준수

2) 수산화나트륨(NaOH) 1% 미만 제품 사용⁴⁾

- 「산업안전보건법」 제39조, 동법 시행규칙 제143조, 제186조에 근거 수산화나트륨(NaOH) 함유량 1% 이상 사업장은 작업환경측정 대상
- 수산화나트륨(NaOH)이 5% 이상⁵⁾ 함유된 혼합물은 유독물질로 식기세척제 사용 불가

3) 원재료 미 표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고

나. 식기 세척제 잔류되지 않도록 행굼 철저

- 1) 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
- 2) 식기세척제 잔류여부 확인
 - 확인검사 주기 및 방법: 월 1회 이상
 - 확인검사 방법: 페놀프탈레인용액 또는 pH 시험지 등 시약 사용
 - 검사내용(실시일, 검사결과 등)을 CP2 기록지 하단에 기록 유지
 - 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
 - 검사시약 등은 안전한 장소에 보관, 검사담당자 대상으로 취급요령 등 안전 교육 실시, 물질안전 보건 자료(MSDS) 비치 등⁶⁾

다. 세척·소독관리

「식품위생법 시행규칙」 제95조제3항 [별표24]

- 물수건, 숟가락, 젓가락, 식기, 찬기, 도마 칼, 행주 및 그 밖의 주방용구는 기구 등의 살균·소독제, 열탕, 자외선 살균 또는 전기살균의 방법으로 소독한 것을 사용해야 한다.

※ 「식품위생법 시행규칙」 제95조제3항 [별표24]에서 정한 소독에 대한 안정성 확보를 위하여 조리실 내에서 세척·소독이 이루어지도록 하여야 하며, 부득이한 경우 관련 시설을 갖춘 식판세척전문업체의 선정·위탁하여 일괄 소독·보관이 이루어질 수 있도록 위생관리에 철저를 기해야 함

3) 식품의약품안전처고시 제2023-66호

4) 안전담당관-8751(2019. 9. 24.) 유해화학물질 함유량 1% 이상 제품 사용 제한 원칙

5) 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시 「유독물질 및 제한물질·금지물질의 지정」 제3조 별표 1

6) pH시험지 등 잔류여부 확인검사 권장지침: 학생건강안전과-8745(2011. 12. 12.) 참조

Ⅲ. 학교급식 영양관리 강화

☐ 기본방침

- 연령별로 적합한 영양관리 기준 준수 및 균형 잡힌 식사제공을 통해 성장기 학생의 건강 증진
- 건강지향적인 영양관리로 학생의 올바른 식사선택 능력 배양 및 자기건강 관리 역량 강화

☐ 현 황

- 2018년 4월 “지역특성을 고려한 학교급식 식단 참고자료” 개발·보급
- L-글루탐산나트륨(향미증진제)에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선 요구(’19년 국회 등)⁷⁾
- 식재료 표준체계 적용 나이스(NEIS) 급식 시스템에 최신 영양정보 반영(’19년~)
- 학교급식의 영양관리기준 개정(’21.1.30. 시행)
 - ※ 2020 한국인 영양섭취기준(보건복지부) 반영 및 유치원생의 영양관리기준 마련
- 병설유치원 유아에게 매운급식 제공 관련 진정(’22.3., 국가인권위원회)
 - ※ 학교의 급식여건(조리원수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여, 병설유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 염도, 매운정도 등) 개발 노력

☐ 주요업무

1. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

가. 학교급식 영양관리 기준 준수

1) ‘학교급식 영양관리기준’ 준수⁸⁾

7) 식품첨가물의 기준 및 규격개정(식품의약품안전처고시 제2022-77호, 2022.10.28.시행)

8) 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조 관련 별표 3

※ 한국인 영양섭취기준을 반영한 ‘학교급식의 영양관리기준’ 개정 (’21년)

- 2) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 3) 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한
 - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 4) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품 제공 최소화

2. 맞춤형 교육급식 운영

가. 학교단위 맞춤형 교육급식 운영

- 1) 식단제공과 연계한 영양·식생활교육으로 학생들의 건강하고 바른 성장 지원
- 2) 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 ‘영양표시제’ 시행 강화
 - 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
 - 영양량이 표시된 식단표는 가정통신문 및 학교 누리집에 공개하고, 주간 식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시

나. 자율배식 운영을 통한 식생활관리 능력 향상(권장 사항)

- 1) 학생 스스로 배식량을 선택하고 조절하는 자율배식대 운영
- 2) 자율배식 활동은 질서, 배려, 절제 등 인성교육 실현 과정
- 3) 지속적인 식생활교육을 통해 편식 조장 방지, 적정 1인량 조절 능력 및 환경문제 공감 향상
- 4) 학교 실정에 맞는 배식량 표준화 실시
 - 1인 분량 샘플 제시, 표준 배식도구 사용, 정확한 배식량 안내

다. 생태·환경 기후위기 대응 교육과 연계한 급식 운영

- 1) 채식사랑 급식 운영 월 1회 권장
 - 교육(지원)청: 정책방향 제언, 교육·연구활동 및 홍보활동 지원 등
 - 학교: 먹거리와 기후위기 관련 교육(학생, 학부모, 교직원)

지역농산물을 이용한 저탄소 급식 운영

구성원간 협의 통해 운영 횟수 및 채식 범위 결정

- 2) 음식물쓰레기 줄이기 교육과 연계한 급식 운영

3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

가. 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에
알레르기 유발식품 정보공지 의무화⁹⁾

- 위반 시 학교급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료
나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법¹⁰⁾

- 1) 종류¹¹⁾: ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게,
⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두,
⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲ 잣
- 2) 공지방법: 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 학교
누리집에 안내, 주간 식단표를 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 게시
- 3) 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보 활용 시 학교에서는
제공 식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내
- 4) 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정식품별 알레르기 유병
학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강교육 등 관리 실시

4. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

가. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립

- 1) 나트륨 및 당류 저감화 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영·수립
- 2) 학교급식 운영평가 시 학교별 계획 수립·이행 여부 확인

나. 학교급식 나트륨 저감화 실천

- 1) 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고,
‘염도계’를 구입하여 활용

※ ‘국 자율의 날’ 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화

※ 유치원의 경우 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 참고

9) 학교급식법 개정, '13. 11. 23.

10) 학교급식법 시행규칙 제7조

11) 식약처장이 고시한 식품 중 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품 등의 표시기준」 참조)

IV. 영양·식생활 교육 및 지도 강화

□ 기본방침

- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 성장기 학생들의 균형 잡힌 영양 섭취를 통해 평생 건강의 기틀 마련
- 편식교정 등 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 영양·식생활 교육 내실화

□ 현 황

- 식품안전 및 영양 식생활 교육 체계화를 위한 교육부 훈령(영양교사 교직수당 가산금 지급 규정) 개정('17.1월)
- 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함(교육부 고시 제2015-74호, 초·중등학교 교육과정 총론)
- 「유초·중고 영양식생활 교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료, 「학교 영양상담 매뉴얼」, 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·안내('22.4.~)
- 학교의 장은 올바른 식생활습관 형성 등을 위해 학생에게 식생활 교육을 실시하도록 「학교급식법」 개정('22.6.29.시행)
- '24년도 교육부 주요정책 안내(교육부 학교교수학습혁신과, 건강한 식생활 및 영양교육 강화)
- 2024학년도 범교과 학습주제 편성·운영 안내(교육부 학교교수학습혁신과-10351, '23.11.27.)

□ 주요업무

1. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화

가. 학교 교육과정과 연계한 식품안전 및 영양·식생활교육 강화

- 1) 「학교 교육활동 운영계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획' 반영 및 실시
 - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, 식품안전 및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행
 - 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용(월 2회 이상)

- 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함¹²⁾
 - ※ 「유·초·중·고 영양·식생활 교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료 개발·안내('22.4.)
 - ※ 영양·식생활교육은 학교장 책임 하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)
 - ※ 유치원의 경우 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 참고
- 교원학습공동체를 통해 영양·식생활교육 관련 협업 수업 구상
- 2) 학교와 가정이 연계한 밥상머리 교육
 - 교직원과 학생 동일 메뉴 및 동일 배식대 사용으로 임상식사 환경 마련
 - 학부모 대상 급식 및 식생활 교육 관련 정보 제공
- 3) 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 '식당'의 명칭을 '식생활교육관' 등으로 변경, 영상장비 등 교육환경 마련
 - ※ (현행) '급식소', '식당' → (변경) '식생활관', '식생활교육관'
- 4) '아침밥 먹고 등교하기 지도' 등으로 아침결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성
 - 또한 청소년 아침결식 문제 등에 대한 다각적인 해결방안 모색('20년 국정감사 지적사항)
- 5) 학교장 및 교감·교사, 행정직원 대상 연수과정에 교육급식 운영관리 반영
- 나. '식생활교육실' 운영 및 식생활 교육·체험공간 확충 권장
 - 1) 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 '식생활교육실'을 구성하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시
 - 2) 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시
 - 3) 창의적 체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리능력 배양
- 다. 교육감 또는 교육장 지정 학교급식 시범(연구)학교 운영 지원
- 라. 지역사회와 연계한 교육급식 운영
 - 1) 가족이 함께하는 식사를 통한 인성교육, 학습 능력 향상, 학생건강증진 교육·홍보
 - 2) 지역의 유관기관 및 지방자치단체, 지역공동체와 함께하는 지역의 특성을 살린 영양·식생활교육 실시

12) 범교과 학습주제인 안전·건강교육(건강한 식생활 및 영양교육 등)을 관련교과 또는 창의적 체험활동 등 교육활동 전반에 걸쳐 통합적으로 다루고, 지역사회 및 가정과 연계 지도

- 3) 지역 농산물을 학교급식에 적극 활용함으로써 학생에게는 애향심, 학부모와 지역사회에는 관심과 이해 증진

2. 학교 영양상담 프로그램 운영

가. 영양상담실 운영

- 1) 비만·당뇨·고혈압, 식품알레르기 등 식사조절이 필요한 학생 및 교직원 대상 상담 실시

※ 강원특별자치도교육청 영양진단프로그램 적극 활용(교육지원과-525, 2023. 3.10.)

- 2) 저체중 및 비만 예방관리 추진

나. 식생활교육관 및 학교 누리집 등에 ‘영양상담실’ 개설·운영

3. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

가. 관계법령 및 기관별 대책

- 1) 관계법령

- 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상(유치원의 경우 200명 이상)에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정
- 음식물류폐기물 감량기는 「폐기물관리법 시행규칙」에 따라 설치·이용이 허용되는 것으로서, 고형물이 재활용되지 않고 전량 배출수와 함께 배출되는 방식은 허용하는 시설에 해당하지 않음 [문화체육과-16435(2021. 11. 17.) 참고]

※ 음식물폐기물감량기 설치운영 가이드라인 환경부 누리집 > 법령정책 > 자원순환게시판

- 2) 교육지원청 대책

- 학교급식 음식물쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진
- 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천여부 확인

- 3) 학교 대책

- 학교에서는 음식물쓰레기의 감량화를 위하여 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책을 수립·시행
- 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진

- ※ 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시, 학생 개인별 식사량 조절을 위하여 배식 조절대 비치 및 활용
- 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화
- 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용절감 도모
- 학교 누리집, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화

4. 영양교사 및 영양사 배치와 학교급식관계자 연수 프로그램 운영

- 가. 급식시설·설비를 갖춘 학교에 영양교사 배치방안 강구(사립학교, 유치원포함)
- 유치원의 경우 행정지도 및 컨설팅 등을 통해 배치가 확대될 수 있도록 노력, 재정여건 등을 고려하여 인건비 지원방안 강구
- ※ 2식 이상 급식학교에 영양교사 추가 배치 및 공동관리 대상교에 영양교사 배치 방안 마련('21년, 국정감사 지적사항)
- ※ 유치원에 영양교사 배치 및 공동관리 개선, 고용안정성 향상 방안 마련 ('21년, '22년 국정감사 지적사항)

나. 연수프로그램 운영

- 1) 신규 영양교사 및 영양사
 - 임용 전 신규급식 연수(2월 예정)
 - 직무 역량강화 연수 운영(8월 예정)
- 2) 학교급식관계자 연수 운영
 - 교육지원청 급식지원담당 및 담당자 연수(5월 예정)
 - 영양교사 및 영양사 직무연수 (8월 예정)

V. 안전하고 우수한 식재료 사용

☐ 기본방침

- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 학교급식 불안감 해소
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 만족도 제고

☐ 현 황

- 나이스(NEIS) 급식시스템에 식재료 표준체계 도입 및 현장 적용('20년~)
- 학교급식 식재료에 대한 관련기관*의 가격정보 및 물가동향 등을 참고할 수 있도록 식재료 시장가격 정보시스템 구축** 및 운영('20년~)
 - * 한국농수산물유통공사(aT) 농산물유통정보(KAMIS), 축산물품질평가원 육류정보 등
 - ** 학교급식 식재료 가격정보 사이트 운영(www.sfpi.or.kr)
- 정부에서는 수산물 안전관리를 위해 해역-생산-유통단계에서 방사능 검사 실시, 일본 8개현(후쿠시마 등) 모든 수산물 수입금지 조치('13.9.~)
- 물가 상황을 반영한 급식비 확보로 급식 질 유지, 지역 및 급식 여건 등을 고려하여 지역별 격차가 해소될 수 있도록 지자체와의 협의 등을 통해 적정단가 지원('23년 국회 및 '22년 국정감사 지적사항)

☐ 주요업무

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 등 준수

가. 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표 2에서 규정한 “학교급식 식재료의 품질관리기준”에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 다만, 축산물에 한하여 지역여건상 부득이 동 규정을 준수할 수 없을 시 학교 운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교급식 식재료의 품질관리기준 예외 기준 적용
- 2024년도 학교급식 식재료 안전성검사 실시
 - 학교급식 식재료 방사능 검사: 학교급식에 사용되는 농·축·수산물 표본 16종(100건 이상)
 - 한우 확인 검사: 신청학교에 한하여 실시(연 300건 이내)

【2015 강원도교육청 감사지적 사항】

「학교급식 식재료의 품질관리기준(축산물) 적용 예외 기준」

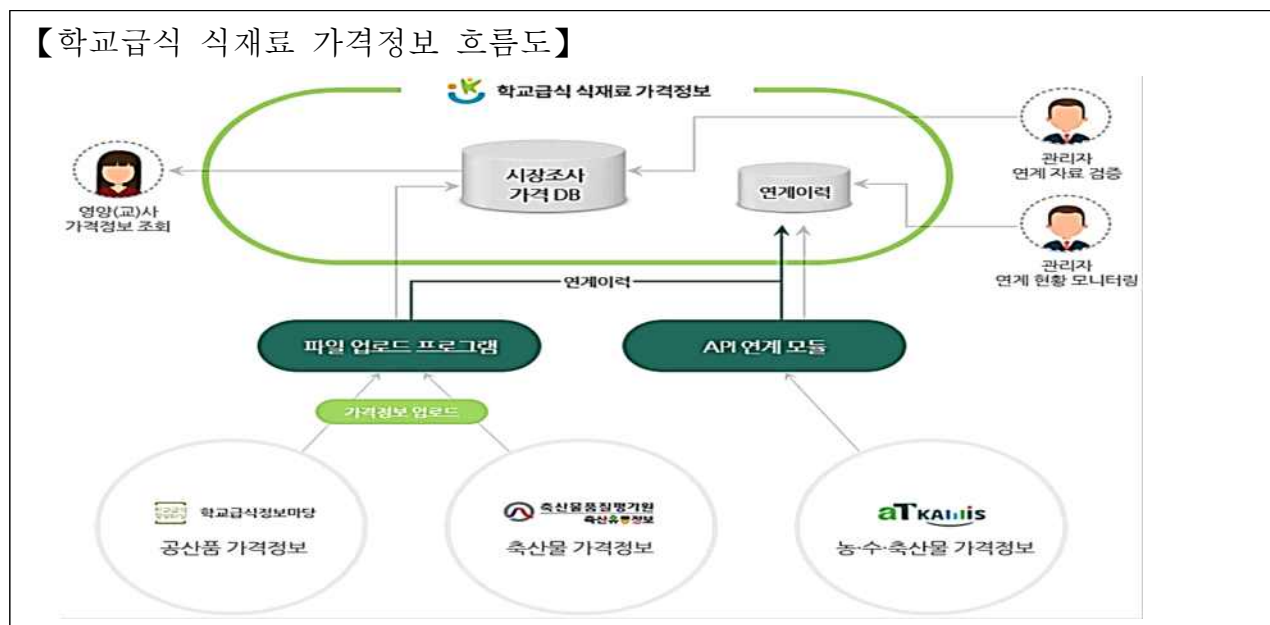
[평생교육체육과-5364(2009. 4. 21.)호 참조]

1. 학교급식 식재료를 원활하게 조달하기 위하여 지역여건상 2.의 ㉔항과 ㉕항의 요건에 해당하는 학교는 학교급식법 시행규칙 제4조제1항(별표2의 5. 예외) 규정에 의한 **축산물**에 대해서는 「학교급식 식재료의 품질관리기준」을 적용하지 않을 수 있다.
이 경우 학교급식의 질 제고 및 안전성 확보를 위하여 반드시 학교운영위원회 심의 또는 자문 후 결정·운영하여야 한다.
2. 지역여건상 아래 요건에 해당하는 학교
 - ㉔ 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육 포장 처리장이 학교 소재 동일 시·군에 없고 인접 시·군에 있더라도 학교와의 거리가 편도 30km 이상인 경우
 - ㉕ 전 ㉔항에 해당되지는 않지만 급식납품 공고에 응찰하지 않거나 급식납품을 희망하는 업체가 없을 경우(※ 이 기준은 2009년 7. 1.부터 시행한다.)

- 학교급식 식재료 가격정보 시스템(www.sfpi.or.kr) 적극 활용

※ 학교급식 식재료 가격정보 시스템 > 학교급식 식재료 가격정보(사이트 바로가기 클릭) > 회원가입 후 이용

【학교급식 식재료 가격정보 흐름도】



- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용을 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용 업체 권장

※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 권장

나. 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수

- (표시대상) 농·축산물(9개), 수산물(20개)

품목	표시대상(원산지 표시법 제5조, 시행령 제3조)
농·축산물	축산물 (쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함>) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀 (쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추 (얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루 , 두부류(가공두부, 유부 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩 (콩가공품 포함)
수산물	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세 /해당 수산물가공품 포함

- (표시방법) ① 식사장소(식당, 교실)에 원산지가 표시된 월간 식단표, 식단표, 게시판 등을 사용하여 게시, ② 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

※ (농·축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지 표시 종합 안내 서비스] 참조
(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지 표시] 참조

※ 집단급식소 원산지 표시대상 품목 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

다. 축산물 이력제도 준수

- (이력관리대상 축산물) 국내산(부산물 제외) 소·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기 ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외

- (준수사항) ① 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시*, ② 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 6개월간 보관

* (표시·게시 방법) [방법 1] 또는 [방법 2] 중 한 가지 방법 적용

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원·학교 홈페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택1) 축산물품질평가원 ‘맘편한서비스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회
	(선택2) 유치원·학교홈페이지에 축산물 조리시마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

※ (국내산 축산물이력제) www.mtrace.go.kr / (수입산 축산물이력제) www.meatwatch.go.kr

라. 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력

- 학교에서 축산물품질평가원의 ‘축산물검수 원패스’ 활용하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰

※ 축산물검수 원패스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

※ IT 기술 활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용 추진('18년~, 시범사업 추진 중)

- 한우확인검사 추진 방법 변경: 희망학교에 한하여 검사 실시

※ 희망학교 조사·취합(도교육청 문서시행-교육지원청별 희망학교 취합): 3월 내

마. 교육지원청은 국립농산물품질관리원 및 국립수산물품질관리원 등과 협의하여 영양교사 및 영양사, 조리(실무)사 등에 대한 식재료 검수요령 교육 실시

2. 식재료 원산지 및 품질등급 심의 의무화

가. 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 학교운영위원회 심의 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 결정¹³⁾

※ 「강원도교육청 학교급식 방사능오염식재료 사용제한에 관한 조례」 제정·공포(2018. 12. 28.)

※ 학교급식 농식품 안전관리를 위한 업무협약 체결(국립농산물품질관리원 강원지원, '19. 11. 20.)

나. 식재료 구매 시 원산지, 품질등급 등 품질기준 명시 및 검수 철저

- 식재료 구매요구서에 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시토록 하고, 영양교사 및 영양사가 학교관계자와 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

- 식재료 검수 시 계약 당시 요구한 사항과 납품된 물품의 표시사항, 규격, 품질등급, 원산지, 신선도 등과 일치하는지 여부를 철저히 확인하고 검수¹⁴⁾

※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1.시행)에 따라 '유통기한'이 '소비기한'으로 변경되는 바 검수 시 확인

3. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 철저

가. 「지방계약법」 및 「행정자치부 예규」 「지방자치단체 입찰시 낙찰자 결정 기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제5장 “수의계약 운영요령”을 준수 하여 계약업무 처리

※ 계약서 내 납품차량의 교내 속도제한 등 안전관리 내용 포함

나. 적절한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시에는 **낙찰 하한율(제한적 최저가) 적용**

13) 학교급식법 시행령 제2조, 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

14) HACCP인증제품, 전통식품인증제품, 친환경인증제품 등 요구 시에는 해당인증마크를 확인하고 검수

※ 2천만원 이하 예정가격 90% 이상, 2천만원 초과~1억원 이하 예정가격 88% 이상

※ 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제2절(161쪽)

다. 공동구매 또는 분기단위 입찰 등으로 추정가격 5천만원을 초과하는 경우는 반드시 지정정보처리장치를 이용하여 식재료 구매계약 추진¹⁵⁾

※ 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제6절(183쪽)

라. 현품설명서 작성 시 특정업체의 특정제품(상표), 특정규격 모델 지정 금지

1) 지정정보처리장치에 의한 2인 이상 견적서 제출 수의계약의 경우 계약목적 달성을 위해 특정제품이 필요한 경우 예외적으로 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 특정의 규격, 모델, 상표로 지정 가능 [체육건강과-6444(2014. 6. 9.) 참고]

- 계약목적 달성을 위해 필요한 경우에 대한 판단

- 규격화된 식품의 경우 “음식의 특성을 규정하는 맛, 향기, 색, 염도, 첨가물, 질감 등”이 각각 제조회사별로 달라, 검수로는 품질확인이 어려운 경우 등을 해당학교에서 판단하여 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정

- 학교운영위원회의 심의(자문) 시 유의사항

- 지정 사유와 동등제품, 가격 등을 고려하여 제품을 복수로 지정하여 학교 운영위원회 심의(자문)을 거쳐 특정제품 지정

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

15) 2015년 교육부 종합감사결과 지적사항

- 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (학교급식 적용 사항 관련) ※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고
 - ① 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
 - ② 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
 - ※ 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도
 - ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
 - ③ 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 등에 의한 ‘농업인’, ‘어업인’ 및 ‘영농조합법인’ 과 ‘영어조합법인’ 이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 「식품위생법」 시행령 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

바. 학교급식 계약과정 결재 절차 운영 강화

- 식단 작성 및 변경, 현품설명서 작성, 계약대비 변경 시 학교장 확인 강화

4. 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지

가. 학교 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용 확대

- 1) 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시
- 2) 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 공공급식전자조달시스템(NeaT) 또는 조달청 나라장터(G2B) 이용
 - 시·도교육청과 한국농수산식품유통공사 간에 ‘GREEN CLEAN 협약’ 체결

나. 교육비리 근절대책으로 분할 수의계약 금지

- 수의계약 요건에 맞추기 위해 구매단위 축소 및 의도적 분할발주 금지, 월 단위 계약을 원칙으로 하되 소규모 학교는 분기 또는 학기단위 계약 가능

5. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

가. 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화

- 1) 전자조달시스템 운영기관(aT, 조달청)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심 업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발
- 2) 공정위 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 시·도교육청에 통보 → 계약심의위원회 심의 및 제재조치(부정당업자 등록)
- 3) 부정당업자는 전자조달시스템(G2B, NeaT 등)에 등록하여 제재조치 강화

※ 지방계약법 제31조 및 시행령 제92조에 따라 공인인증서를 부정하게 사용한 자는 1개월 이상 2년 이하 범위에서 '부정당업자'로 제재하도록 규정

나. 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조

- 전자조달시스템 운영기관 및 공정위, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급 계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육지원청은 식품 위생분야 등 점검에 적극 협조

6. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

가. 지방계약법 시행령 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정

나. 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사 결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행

- 1) 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
- 2) 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출이후 30일 이내 2회 이상)를 제출한 업체 및 식품위생법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 유통기한(소비기한) 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등
※ 「학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼('14.9월)」 활용

3) 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개

- 「학교급식법」위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수
- 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육지원청 누리집에 공개

7. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

- 가. 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 개선
 - ※ 산지출하단계 농산물 안전성조사는 국립농산물품질관리원에서 수행, 신선편이식품 등 유통단계 농산물의 안전성 검사는 시·도보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시
- 나. 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전정보포털 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 학교에 공급될 경우 급식제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치
- 다. 친환경인증농산물, 우수관리인증농산물, 표준규격품 등 국가인증 식재료에 대한 원산지 및 품질검사는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원에서 실시
- 라. 국립농산물품질관리원 지정 “식재료 우수관리업체” 이용 권장
 - 「식품산업진흥법」 제33조에 따라 잔류농약 분석지원, 업체 종사자 교육 실시 등을 통해 안전한 고품질 식재료 유통지원(농관원 누리집 참조)

8. 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품위생교육 및 “찾아가는 소통의 날” 실시

- 가. 식재료의 생산·유통·운반과정의 위생관리 강화
 - 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 교육지원청 차원의 납품업체(대표자) 교육으로 위생수준 및 인식 제고
 - ※ 납품업체에서 식재료 관리를 강화토록 특별교육 실시(식재료 HACCP 적용 철저, 세척·소독·행균과정 등 위생관리 강화, 사전 이물질 혼입 확인 등)
- 나. 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임의식 강화
 - 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식품위생 교육과 더불어 건전성과 책임의식 고취를 위한 교육 필요
- 다. 학교급식 식재료 납품업체 대상 “찾아가는 소통의 날” 실시(별도 시행 계획)
 - 학교급식 정책방향 및 계약사항 안내, 납품업체 의견수렴 등
 - 납품업체에 방문하여 불편사항 청취 및 개선방안 모색
- 라. 학교급식 식재료 업체와 학교 관계자간 대면 홍보 금지
 - 식재료 업체와 학교 관계자간의 부정청탁 등의 발생사례를 고려하여 대면 접촉은 원칙적으로 금지

Ⅶ. 친환경 급식지원 관리

□ 기본방침

- 학교급식비 지원으로 학부모 부담 경감 및 보편적 교육복지를 실현하고 성장기 학생들의 건전한 심신발달 도모
- 지역(도내)산 친환경(우수) 식재료 사용으로 급식 질 향상 및 농촌경제 활성화

□ 추진방안

1. 학교급식비 지원 및 관리

가. 학교급식경비 부담원칙¹⁶⁾

구 분		부 담 주 체
급식시설·설비비		학교 설립·경영자 부담, 국가 또는 지방자치단체
식품비		보호자 부담 원칙, 친환경급식 제외
급식운영비	급식시설·설비의 유지비	학교 설립·경영자 부담원칙
	종사자의 인건비	학교 설립·경영자 부담원칙,
	연료비, 소모품등의 경비	보호자 부담가능

- 1) 급식비는 「2024년도 학교회계 예산편성 기본지침」에 의거 목적 외 사용 금지
- 2) 계획적인 식단 운영으로 월별 예산집행 균형 유지
 - 식품비: 월별 표준급식비 준수
 - 공동조리교(동일구내, 운반·이동급식)는 급식학교 표준급식비 각각 적용
- 3) 급식기구 등 시설·설비 유지비는 학교운영비에 편성하여 집행
- 4) 학교급식 운영 제경비 제외(전기세, 수도세) 등은 학교운영비에서 충당. 다만, 식생활관 전용 수도 및 전기계량기가 별도로 설치되어 있는 경우에 한하여 예산 범위 내 급식 운영비 총액의 15%이내 일부 부담 가능
- 5) 소모품비 등의 경비는 급식시설설비의 유지비를 제외한 소모성 물품 구입비와 조리, 세척에 사용되는 소독제 및 세제 등의 소모품 구입비로 학교급식 운영에 필요한 경비

16) 학교급식법 제8조, 같은 법 시행령 제9조

※ 강원특별자치도교육비특별회계 소관 물품관리 조례 [별표 1] 물품의 품종·상태 구분
☞ [참고자료 12] 참조

나. 교직원 급식비

1) 교직원의 급식비는 소속학교 표준급식비(식품비, 운영비)에 교육지원청 등의 각종 지원금을 포함하여 부담하는 것을 원칙으로 운영

※ '20. 행정사무감사 질의사항

- 표준급식비(식품비, 운영비)에 친환경(우수) 식재료 지원비, 도내산 제철과일 급식 지원비, 기초자치단체 추가지원사업비 등을 더한 학생 급식 단가 이상으로 부담
- 학교 표준급식비 및 지원기준 [참고자료 4] 참조

※ 공동조리교별(병설학교, 운반·이동 급식에 따른 조리교와 비조리교) 교직원 급식비는 동일 단가 적용 가능

※ 분교는 본교 교직원 기준 적용 가능

2) 급식비 징수 제외 대상(교육공무직)¹⁷⁾: 영양사, 조리사, 조리실무사

2. 친환경 급식지원

가. 지원기간: 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.

나. 지원대상: 유, 초, 중, 고, 특수학교

※ 강원체육중고, 민족사관고 제외

다. 지원일수: 유(230일), 초·특수(186일), 중·고(183일)

1) 지원일수는 급식경비 지원을 위한 기준일수임

2) 학교별 연간 지원예산을 토대로 학교교육과정 운영계획과 연계한 연간 급식 실시 계획 수립

3) 실제 급식일수는 지원일수를 초과하여 운영 가능

※ 단, 학교별 연간 지원예산을 초과할 시 부족분은 학교운영비에서 충당

라. 지원단가: 학교 표준식품비·운영비 지원기준(유치원 급식비 지원기준)

마. 예산분담: 교육청 50%, 도 25%, 시·군 25%

바. 지원제외

17) 2017년 임금협약

- 1) 급식학교에서 가정도시락 이용학생
- 2) 학교 밖 현장체험학습, 수련회 등에서의 급식
 - ※ 파업 및 천재지변, 감염병 발생 시 학교 내 대체식 지원 가능
- 3) 건강상의 이유 등으로 학교급식을 이용하지 못할 시
- 4) 수업일의 중식을 제외한 조·석식

사. 교육과정 운영 등에 따른 세부 지원기준

- 1) 식생활관 현대화, 천재지변으로 인한 학교급식 중단 시 위탁급식 실시에 따른 급식비 지원기준
 - 장기간 급식중단(가급적 여름방학을 이용)으로 학부모에게 도시락 준비에 부담을 주지 않는 대책(인근학교 운반급식 등)을 강구하고, 사전에 급식 중단을 학부모에게 안내
 - 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 결정된 급식운영 방법 중 “외부 운반급식”, “도시락배달” 등 결정 시 교육지원청별 예산 범위 내에서 표준급식비(식품비+운영비)를 포함한 1일 최대 9,000원(유치원도 동일단가 적용) 까지 지원 가능(가정도시락 지원 제외)
 - ※ 학교급식비 1일 최대 사용 금액을 집행하되 부족 금액은 표준식품비에서 집행
- 2) 도내 교류·교환 체험학습에 따른 급식비 지원기준
 - 지원주체: 재적학교(원 소속교)
 - 지원방법: 재적학교가 위탁학교(교류학교)로 급식비 이체
 - ※ 타 시도에서 우리도내 소재 학교로 교류·교환 체험학습 시에도 동일 적용
 - 지원단가: 위탁학교 급식비 단가 전액(식품비+운영비+친환경(우수)식재료비+도내산 제철과일급식비)
 - ※ 원 소속학교와 위탁학교 표준급식비 단가 차액 발생 시 원 소속학교 학교운영비로 추가 지원
- 3) 일반고 직업(위탁)과정 운영에 따른 급식비 지원기준
 - 지원방법: 위탁교육 기관에서 급식비 지원요청시 원 소속학교 표준급식비(식품비+운영비) 범위 내에서 지원(다만, 급식비 지원은 위탁교육기관에서 학생에게 급식을 제공하는 경우에만 해당)

- 지원단가: 원 소속학교 표준급식비(식품비+운영비) 범위 내, 초과시 학교 자체 학교운영비에서 추가 지원

※ 일반고 고등학교 직업(위탁) 과정: 일반고등학교 3학년 학생 중 대학을 진학하지 않고 취업을 희망하는 학생에게 적성과 능력에 맞는 직업교육의 기회를 부여하고자 공공직업 훈련기관이나 고용노동부 지정 훈련기관에 위탁하여 실시하는 교육과정

아. 감염병 발생 시 급식 운영 방안

1) 급식비 집행 기준

- 원격수업학교: 사회적 거리두기 단계 적용에 따른 급식학교는 주별, 월별 단위 등교 학생수 기준 표준 식품비 구간 단가 적용

※ 주별, 월별 단위 등교대상 학생수가 상이할 경우 학교장이 선택하여 결정

- 전면등교학교: 기존 표준식품비 구간 단가 기준 적용과 동일
- 전면원격수업 및 식생활관 폐쇄 학교: 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 결정된 급식운영 방법 중 “외부 운반급식”, “도시락배달” 등 결정 시 교육지원청별 예산 범위 내에서 표준급식비(식품비+운영비)를 포함한 1일 최대 9,000원까지 지원(학교급식비 1일 최대 사용 금액을 집행하되 부족 금액은 표준식품비에서 집행)

2) 급식운영 방법

- 급식제공은 학교 구성원 간 협의 후 대체식, 간편식, 일반식 등 제공 가능
- ※ 대체식: 빵·떡, 음료 등, 간편식: 일품요리, 덮밥류 등
- 급식 중단 시 당일 또는 납품예정 식재료 중 판매가 곤란한 신선식품에 한하여 자선기관 기부 가능

※ 「감염병 발생 등 급식중단 시 당일 납품 식재료 자선기관 기부 관련 급식비 집행 안내」 문화체육과 -4678(2021. 3. 31.) 참고

3. 친환경(우수) 식재료비 지원

가. 지원기간: 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.

나. 지원대상: 유, 초, 중, 고, 특수학교

※ 민족사관고 제외

다. 지원일수: 유·초·특수(186일), 중·고(183일)

라. 지원단가: 유·초·중·고·특수(1인 1식 460원)

※ 친환경(우수)식재료비 410원 + Non-GMO식재료 지원비 50원

마. 예산분담: 교육지원청 50%, 강원도 25%, 시·군 25%

바. 지원품목 및 대상

- (쌀) 지역산(도내산) 친환경 및 GAP 쌀

• (1순위) 지역산 (2순위) 도내산 (3순위) 지역산 GAP (4순위) 도내산 GAP

※ 지역산(도내산) 친환경 쌀 부족 시 GAP쌀 사용

※ 학교별 친환경(우수)식재료 지원비 410원(Non-GMO식재료지원비 50원을 제외한 금액) 중 친환경쌀 및 GAP쌀 구입비는 최대 55%까지 집행

- (농산물) 쌀을 제외한 지역산(도내산) 친환경(우수) 농산물(잡곡 포함)

• (1순위) 지역산 친환경(우수) 농산물

• (2순위) 도내산 친환경(우수) 농산물

- (농산가공품) 된장, 고추장, 고춧가루, 들기름, 참기름, 두부 등 농산가공 전품목

• (1순위) 원재료가 지역산(도내산)이며 지역(도내)에서 가공한 품목

• (2순위) 원재료는 타 시·도산이나 지역(도내)에서 가공한 품목

- (도내산 축산물) 한우·돼지고기·닭고기·오리고기 1등급 이상,

달걀(무항생제, 유정란, 동물복지)

• (1순위) 지역에서 사육 및 가공 처리한 축산물

• (2순위) 도내에서 사육 및 가공 처리한 축산물

- (수산가공품) 지역산(도내산) 친환경(우수) 수산가공 전품목

• (1순위) 원재료가 지역산(도내산)이며 지역(도내)에서 가공한 품목

- Non-GMO (유전자변형 재료를 넣지 않은 가공품)

• (지원기준) 1인 1식당 50원(친환경(우수)식재료비에 포함하여 지원)

• (지원품목) 압착콩기름, 장류(고추장, 된장, 막장, 간장, 국간장, 청국장), 콩나물, 두부, 콩가루

• 장류는 식품제조·가공업에 취득한 업체로 원재료가 (1순위) 도내산, (2순위) 국내산

※ 포장·가공은 도내

- 콩나물, 두부, 콩가루의 경우 도내산 원재료 또는 도지사(시장·군수)품질인증 품목
- Non-GMO 식재료 지원비를 친환경(우수) 식재료 지원비로 집행 불가

4. 도내산 제철과일 급식 지원

가. 지원기간: 2024. 3. 1.~2025. 2. 28.

나. 지원대상: 유, 초, 중, 고, 특수학교(민족사관고 제외)

다. 지원기준: 주 1회 37주 지원, 1회 지원 500원

라. 지원품목: (1순위) 지역산 (2순위) 도내산

※ 지역산 과일 우선 사용, 부족 시 도내산 과일 사용 가능

※ 11월 이후 지역산(도내산) 과일을 가공한 과일즙 및 과일주스(과일 함량 50%이상), 말린 과일 등 사용 가능

5. 학교급식 도내산 식재료 사용 확대

가. 추진방향

1) 학교급식 주요 식재료 31개 품목, 도내산 사용률 80% 달성 목표

※ 연도별 실적: '21년 77.5%, '22년 78%, '23년 74.6%

2) 학교급식 도내산 식재료 사용확대를 위한 주요 관리 품목 지속 확대

3) 지역별 납품업체 및 학교급식지원센터등과 유기적인 협력체계 구축

나. 지역산 식재료 우선 공급을 위한 납품우선 순위 명기

- 납품 우선순위: (1순위) 지역산 > (2순위) 도내산 > (3순위) 타 시도산

※ 도내산 축산물 사용률 제고 노력 필요('19. 행정사무감사 질의사항)

다. 학교급식 식재료 지역(도내) 업체 구매 확대 노력 필요('21. 행정사무감사 질의사항)

※ 도내산 식재료 구입 주문('23. 행정사무감사 시정 및 처리 요구사항)

라. 지역별 식재료 납품업체 교육·회의를 통해 도내산 식재료 납품 적극 유도

마. 교육지원청은 지역생산물 생산량 및 출하 시기 등을 정기적(월별, 분기별 등)으로 교육지원청 누리집 탑재, 학교공문 시행 등 적극적으로 홍보

바. 교육지원청 주관으로 지역별 친환경 농산물 공급을 위한 업무협약(MOU) 체결 등 적극적으로 도내산 농산물 확대방안 강구(농산물생산자 단체 및 학교급식지원센터 등)

- 사. 납품업체 대상 도내산 식재료 공급에 대한 인식전환 홍보 및 도내산 농산물 생산정보 공유로 식재료 납품 유도 노력
- 아. 납품(유통)업체, 친환경(우수) 식재료 생산자(연합회), 영양(교)사, 행정실장 등 급식관계자 간담회 운영으로 도내산 식재료 유통 원활한 공급체계 확립
- 자. 중소기업자간 경쟁제품 지정안내
- 1) 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품에 대해서는 「중소기업제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 법률」 제6조, 제7조, 제9조를 적용

〈중소기업자간 경쟁제품 지정내역(중소벤처기업부 고시 제2022-24호)〉

- 가공육류 및 조리육류(식육가공품), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물(어육가공품_생선묵 튀김제품에 한함, 새우패티), 해조류(조미김_맛김에 한함), 각종소스류(요리용 소스_자장소스에 한함, 카레), 장류(간장_혼합간장에 한함, 고추장, 된장), 빵·비스킷 및 쿠키(신선한빵, 냉동빵, 말린빵, 건빵, 상온보관용빵), 파스타 및 면류(면류_자장면, 쫄면, 물냉면, 비빔냉면, 가락국수, 당면, 즉석쌀국수에 한함), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 총각김치, 깍두기)

- 2) 지정된 물품에 대해서는 직접생산 확인이 가능한 중소기업자만을 대상으로 하여 추정가격이 1천만원 이상 중소기업자간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약을 체결
 - 다만, 같은법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선 조달계약에 대한 예외)에 명시되어 있는 예외적 사항에 해당되는 것은 공공기관의 정보공개에 관한 법률 제7조에 의거 기관 누리집에 해당되는 물품이 예외조항에 해당됨을 공표하고 동 내용을 구매공고문에 명시하여 공고

※ 「학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼('14.9월)」 활용

차. 학교급식지원센터 설치·운영 참여 및 이용 협조

- 1) 학교가 센터를 이용하는 경우 교육지원청이 적극적 관심을 가지고 참여하여 바람직한 방향으로 운영되도록 지도·감독 등 협력체계 구축
 - ※ 「학교급식지원센터 가이드 라인('14. 9월.)」 활용
- 2) 학교급식지원센터가 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 공급할 수 있도록 지자체와 협력체계 구축
- 3) 적정가격의 식재료가 공급될 수 있도록 「가격결정위원회」 등 가격심의 운영 철저

※ '22, '23. 행정사무감사 질의사항

◇ 도내산 친환경(우수) 식재료비 지원대상 및 도내산 식재료 인정범위 안내

품목별	도내산 친환경(우수) 식재료비 지원대상 (예산 집행)		도내산 식재료 인정대상 (도내산 식재료 사용현황 작성)	
	구분	지원대상	구분	인정범위
쌀	인증	친환경, GAP	인증	친환경 GAP, 우수(브랜드)
	생산지	도내	생산지	도내
	도정 등 가공	도내	도정 등 가공	도내, 타시도
	※ 지역산(도내산) 친환경쌀 부족 시 GAP (우수)쌀 사용		※ 지역산(도내산) 친환경 쌀, GAP 부족 시 ↳ 지역산(도내산) 브랜드 쌀 사용 ☞ 표준식품비에서 집행	
농산물	인증	친환경, 우수	인증	친환경, 우수, 일반
	생산지(재배지)	도내	생산지(재배지)	도내
	세척, 포장 등	도내	세척, 포장 등	도내, 타시도
	※ 씨앗(종자) ☞ 도내산, 국내산			
농산 가공품	인증	친환경, 우수	인증	친환경, 우수, 일반
	주재료 생산지	도내, 타시도	주재료 생산지	도내, 타시도
	가공품 생산지	도내	가공품 생산지	도내
축산물	인증	친환경, 우수	인증	친환경, 우수, 일반
	사육*	도내	사육*	도내
	도축, 포장 등	도내	도축, 포장 등	도내, 타시도
	* 한우 출생지가 타시도이나 도축일 기준 1년 이상 강원도에서 사육시 포함			
수산 가공품	인증	친환경, 우수(인증)	인증	친환경 우수(인증), 일반
	생산지	도내	생산지	도내
	포장, 가공 등	도내	포장, 가공 등	도내
Non-GMO	인증	친환경, Non-GMO	인증	친환경, Non-GMO
	생산지	도내, 국내산 연해주산*	생산지	국내산, 도내 연해주산*
	포장, 가공 등	도내	포장, 가공 등	도내
	*연해주산 Non-GMO 압착콩기름 주원료(콩) 생산지(재배지)가 러시아(연해주) 경우 가능 ※ 콩나물, 두부, 콩가루의 경우 도내산 원재료 또는 도지사(시장·군수) 품질인증 품목			

※ 농산가공품 주요품목 주재료

- 고추장(콩, 고춧가루), 된장(콩), 간장(콩), 두부(콩), 참기름(참깨), 들기름(들깨), 김치(배추), 깍두기(무) 등

◇ 도내산 친환경(우수) 식재료비 지원대상 품목별 친환경·우수 구분

구분	친환경	우수
쌀	유기농, 무농약	지역산(도내산) GAP
농산물, 농·수산가공품	유기농, 무농약, 유기가공식품	GAP, 전통식품, 지리적 표시, 시·군수가 인증한 보증품 강원도지사인증식품(강원도농수특산물)
한우, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 달걀	유기축산물, 무항생제축산물	한우·돼지고기·닭고기·오리고기(도내산 1등급 이상)

※ 참고: 인증 주체에 따른 구분

- (국가인증) 유기농, 무농약, 유기가공식품, GAP, 전통식품, 지리적표시 등
- (지방보증) 조례에 의한 도지사 또는 시장·군수 보증품

VII. 학교급식 교육공무직 운영

□ 기본방침

- 학교급식 교육공무직 처우 및 근로여건 개선을 통한 사기진작과 안전사고 예방으로 원활한 급식 운영 환경 조성

□ 주요내용

1. 교육공무직 처우보장

- 가. 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진
 - 1) 시간 외 근무 시 수당 지급, 직계존비속의 경조사 시 특별휴가 부여
 - 시간 외 수당을 지급하지 않거나 중복하여 지급하는 사례가 없도록 개선 ('16년 국정 감사 지적사항)
- 나. 직무의 중요도와 업무량, 석식포함 2식 제공, 기숙사 운영 등을 감안하여 감소화 및 적정인원 배치 등 근로기준법에 맞도록 처우 개선
 - 1) 2식 이상 급식제공 학교는 학교별 실정을 고려하여 사전심사 승인 및 정원 신청 심의 후 심의 결과에 따라 운영
 - ※ 예산과 별도 계획에 따름
 - 2) 교육공무직 배치 학교에 정규직 배치할 경우 기존 직원의 고용안정 방안 함께 고려

2. 교육공무직 근무여건

- 가. 학교급식 여건을 고려한 조리종사자 배치기준 시행 및 인력 확충
 - 1) 조리종사자 배치기준 급식인원에 학생(유치원생, 공동실습소 입소 학생 포함)은 물론, 급식종사자를 비롯한 상시 급식 교직원 포함
- 나. 식기세척기·다기능오븐기 등 자동화된 능률적인 급식기구 확충 지원
- 다. 조리실 냉방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장 등 환경개선 추진
- 라. 조리종사자가 업무상의 사유에 따른 부상, 질병, 장애 등의 재해 사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원

- 마. 영양교사 및 영양사, 조리사, 조리실무사 대상 전문성 향상 등을 위한 교육 및 연수프로그램 운영 확대
- 바. 조리 시 발생하는 조리흙, 유해가스 등을 차단하기 위한 환기시설 작동 여부 확인(급식일일점검표 작성 철저)

3. 비정규직 채용 사전심사제 운영

- 가. 기숙학교 조·석식 운영을 위한 인력은 비정규직 채용 사전심사제(정기/수시) 심사 승인 결과에 따라 조리실무사(기숙사)를 학교장으로 채용 운영 가능
[예산과-1663(2023. 7. 18.) 문서 참고]

나. 신청 절차

구분	신청 기관	제출 내역
비정규직 채용 사전심사제 신청	채용기관(공립) ⇒ 교육지원과 채용기관(사립) ⇒ 예 산 과	비정규직 채용 계획서
	교육지원과 ⇒ 예 산 과	비정규직 채용 계획서, 비정규직 채용 검토서

다. 심사결과

- 예산과 ⇒ 교육지원과 ⇒ 채용 기관 및 학교에 통보

라. 심사주체: 강원특별자치도교육청 교육공무직 인력관리심의위원회

4. 대체인력 운영 및 복무

가. 대체인력 거점학교 운영

- 1) 대체인력으로 채용되는 조리종사자는 무기계약직으로 하며, 채우는 학교급식 무기계약직 조리실무사와 동일

나. 대체인력 거점학교 운영과 별도로 급식종사자 ‘대체인력풀’ 운영 시, 학교별 운영은 물론 교육지원청 단위의 통합 운영 권장

- 1) 병가나 특별한 사정에 의한 연가를 사용해야 함에도 대체 인력 부족으로 출근하는 일이 없도록 대체인력 확보

- 2) 교육지원청 누리집 학교지원센터 인력풀 활성화

※ 교육지원청 누리집 > 학교지원센터 인력풀 > 대체인력

[「학교지원센터(담당) 학교지원 업무 매뉴얼(2021. 12. 개정판)」 p98 참고]

다. 병가나 연가, 특별휴가 등의 사용 시 근로자 본인이 K-에듀파인 내 공유설비에
약으로 신청 및 승인

5. 기숙학교영양사 운영

가. 목적: 기숙사 운영학교의 영양사 추가 배치로 급식의 질 향상과 수요자
급식만족도 제고

나. 근무일 및 보수: 방학 중 비근무자, 보수는 상시근무 교육공무직 영양사와
동일하게 적용

다. 인건비 예산: 소요예산은 학교회계(수익자 등) 부담을 원칙으로 하며,
강원특별자치도교육청 일부 지원(교당 연간 17,000천원)

6. 급식관계자 직무

구 분		담 당 업 무
영양교사 및 영양사	「학교급식법 시행령」 제8조	1. 식단 작성, 식재료 선정 및 검수 2. 위생·안전·작업관리 및 검식 3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양 상담 4. 조리종사자의 지도·감독 5. 그 밖의 학교급식에 관한 사항
조리사	「식품위생법」 제51조	1. 식단에 따른 조리업무(전처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정) 2. 구매식품의 검수 지원 3. 급식설비 및 기구의 위생·안전실무 4. 그 밖에 조리 실무에 관한 사항
	일반	1. 급식품의 위생적인 취급, 조리, 배식 및 관리 2. 급식실 내·외부의 청소, 소독 및 관리 3. 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독 및 관리 4. 기타 영양교사 및 영양사의 지도사항 이행 및 업무 지원
조리실무사		1. 급식품의 위생적인 조리 및 배식 활동 2. 급식실 내·외부의 청소, 소독 3. 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독 4. 기타 영양교사 및 영양사의 지도사항 이행 및 조리사 업무 지원

VIII. 학교급식 지도·감독 및 행정지원 강화

☐ 기본방침

- 학교급식 운영에 대한 체계적인 지도·감독체제 구축으로 급식시스템 개선
- 학교급식 현장의 급식관련 행정지원을 강화하여 학교의 업무부담 경감

☐ 현 황

- 학교급식은 위생, 영양, 식품, 시설·설비, 예산, 인사관리 등 여러 요소가 연결되어 상호 작용하는 시스템으로 각 분야의 지원 필요
 - 학교예산의 60% 이상이 급식예산으로 식재료 구매계약 등 행정업무 과다
- 학교급식 관련 현안(위생·안전사고, 불량 식재료 납품, 긴급 상황 등)에 신속 대응 및 영양·식생활교육 등 역량강화 필요

☐ 주요업무

1. 과학적인 급식관리 기술지원 체제구축

- 가. 교육지원청에 학교급식 지원행정 담당인력 보강
 - 급식위생·안전점검 등 식중독 예방관리 기술지원 강화
- 나. 학교급식 위생 및 경영관리지원기구 운영방안 강구
 - 학교급식 현장에 필요한 급식관리 기술 개발·보급 및 위생·안전점검, 급식 운영평가, 교육훈련 프로그램 운영 등 업무지원 강화
- 다. 교육지원청 등 누리집에 학교급식 정보센터 설치·운영
 - 학교급식과 관련한 각종 전문정보를 제공하고, 의문사항 등 질의응답

2. 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강

- 가. 학교급식 전담부서 설치 및 전문 인력 확보
 - 1) 교육지원청의 위생·안전점검, 식중독 예방, 산업재해 예방 등 학교급식 현안과 안전관리 등 업무가 증가하고 있어 전담부서 설치 및 전문 인력 보강방안 강구

- 2) 또한, 식품안전 및 영양·식생활 교육관련 업무를 전담할 영양교육 전문직을 시·도교육청별로 최소 1명씩 배치 협조

나. 학교급식 식재료 구매계약 전담직원 배치

- 1) 공동구매 활성화, 불공정행위 및 유해·하자물품 납품업체 제재, 급식지원 센터 지도 등 식재료 구매·계약업무의 효율적인 지도·감독체계 마련 필요
- 2) 급식업무 담당부서에 계약관련 지식과 경험이 풍부한 직원을 우선 배치하도록 정원조정 및 인사에 반영

3. 자치단체의 토·공휴일 및 방학기간 학교 밖 급식지원 협조

- 가. 교육지원청은 자치단체와 긴밀한 협의를 통해 토·공휴일 및 방학기간 학교 밖·결식우려 학생 급식지원 사업이 원활히 이루어지도록 적극 협조
- 나. 교육지원청 및 학교에서는 토·공휴일 및 방학기간 지자체별 급식지원 현황을 파악, 행정협조(학사일정 공유 등) 등 지원방안 모색
- 다. 지자체 ‘아동급식위원회’ 참여 및 학교의 급식시설 이용 요청 시 적극 협조

4. 학교급식 운영개선 및 연구 활동 지원

- 가. 학교급식연구회 등 급식관련 연구조직·운영 및 행·재정 지원 확대
 - 나. 「NEIS 급식시스템 개선협의회」 운영 협조
 - 급식시스템 운영과정에서 식품코드 신규 등록 및 식품성분표 개편, 알레르기 유발식품 표시제 도입 등에 따른 기능개선 필요사항 검토와 자문기능을 담당하는 협의회 운영 적극 협조
- ※ 식재료 표준체계 적용 나이스(NEIS) 급식 시스템 식품코드 관리 위원회 운영('20년~)

5. 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받고 있는 특수교육대상학생 급식 지원 협조

- 가. 해당학교에서는 매해 3월 특수교육운영위원회(교육감 또는 교육장) 심사를 통해 선정되는 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받게 되는 특수교육대상학생 급식지원 사업이 원활히 이루어지도록 적극 협조
- 특수교육대상학생 학부모(보호자)에게 급식비 지급(현금 지급)을 위하여 채주 확인 서류(가족관계증명서, 통장 사본 등)를 구비하고, K-에듀파인에 거래처(학부모(보호자) 또는 학생) 등록 완료

* 교육지원과에서 연 4회(4월, 6월, 9월, 12월) 학부모(보호자 또는 학생)에게 급식비 직접 지급

행 정 사 항

1. 연간 주요 행사 및 일정
2. 보고 목록 및 서식
3. 참고자료



1. 연간 주요행사 및 일정

□ 2024년 학교급식 우수사례 및 교육자료 공모전 개최(예정)

- (목적) 식품안전과 질 높은 급식 제공에 대한 관심과 사회적 요구가 증가하므로 학교현장의 우수사례를 개발·발굴하여 단위학교에 보급·적용함으로써 학생 건강증진 및 수요자 만족도 제고
- (공모분야 및 방법)
 - 응모내용: 학교급식 운영·위생·영양관리, 식생활 교육 등
 - 응모대상: 시·도 및 교육지원청 관계자 및 모든 초·중·고·특수학교의 영양교사 및 영양사, 조리사, 조리실무사, 교직원 등
 - 응모방법: 해당교육청에서 사전 심사 후 교육부에 추천, 서류심사 및 필요시 발표심사 등 실시 ※ 세부사업계획은 추후 안내 예정
- (협조사항) 시·도교육청에서는 각급학교에 동 사업의 취지 등을 홍보하여 우수사례 공모에 많은 대상자가 참여할 수 있도록 협조

□ 2024년 학교급식 건강증진 프로그램 공모전 개최(예정)

- (목적) 지역 및 학교 특성에 맞는 건강증진사업 운영 우수사례를 발굴하여 확산하고, 관련유공자 격려
- (공모분야 및 방법)
 - 응모대상: 전국 초·중·고·특수학교의 교직원, 교육청 관계자 등
 - 응모 및 심사방법: 우수사례보고서 및 증빙자료를 공모기한(9월경) 내 제출받아 서류심사 후 발표대회를 거쳐 최종 선정
※ 세부사업계획은 추후 안내 예정
- (협조사항) 시·도교육청에서는 각급학교에 동 사업의 취지 등을 홍보하여 지역 내 학교의 우수사례 적극 발굴

□ 2024년 국가차원의 학교급식 소통단 운영

- (목적) 학교급식 수요자, 전문가 등이 참여하는 소통채널을 운영하여 현장의견 수렴, 개선과제 발굴, 정책에 대한 이해도 제고 등 정책 발전 기반 마련
- (운영 방법)
 - 구성: 학교급식에 관심이 많고 적극 참여가 가능한 학부모, 교직원, 전문가 등 참여
* 학부모/학생/정책·운영 분과(관리자, 교직원, 학계 전문가 등)
 - 일정: 발대식(5월~) → 정책소통단활동 및 협의회(5월~11월) → 결과나눔회(12월)
 - 내용: 학교급식 전반(운영, 위생, 교육 등)에 대한 의견 수렴 및 개선 과제 발굴, 학교급식 우수사례 공유 및 홍보
- (협조사항) 시·도교육청에서는 동 사업의 취지 등을 적극 홍보하여 많은 학부모가 참여할 수 있도록 하고, 지역 우수학교 현장 방문 계획 수립 등 협조

□ 2024년 학생건강증진분야 유공자 표창

- (목적) ‘2024년 학생건강증진 정책방향’ 및 학생 건강증진 관련 정책 추진에 유공자 등을 발굴·표창하여 관계자 사기진작 및 학생건강 정책의 발전에 기여
- (대상) 학생 건강증진 등 관련 분야에 대한 주요 정책을 성실하게 수행하여 추진성과가 탁월한 우수기관(학교, 단체) 및 유공자
 - 각급학교, 교육지원청, 기관(단체) 및 직종에 관계없이 해당분야 유공자(교직원, 일반직, 민간인, 지역인사 등도 포함)
 - 표창수량: 미정(별도 통보 예정)
- (일정) 2024. 10~11월 대상자 추천, 2024. 12월 표창수여

□ 학생 건강증진 분야 국외연수 추진(상황 고려)

- (목적) 학교건강증진 관련(건강·환경·급식관리 등) 해외선진지 견학(연수)을 통해 제반실태를 파악함은 물론 담당업무에 대한 소양 및 전문지식 함양
- (기본방침) 연수목적에 고려하여 학회 등에 위탁하는 방안 검토, 연수대상자 선정 및 소요예산 집행은 시·도교육청에서 실시, 충실한 연수를 위하여 사전과제 부여 및 결과보고서 작성
- (연수계획) 시·도교육청의 참여의사 확인 후 유관기관 및 관련학회 등과 협의하여 추후결정 예정

□ 업무 효율성 제고를 위한 워크숍 및 연수회 개최(예정)

※ '24년 워크숍 및 연수회 추진계획은 추후 별도 안내 예정



2. 보고 목록 및 서식

순번	보 고 사 항	보 고 기 한		지정 서식	비 고
		학교(초·중·고·특수) ⇒교육지원청	교육지원청 ⇒ 도교육청		
1	2024년 학교급식 운영 현황	2024. 3. 8.	2024. 3. 15.	서식 1	국·사립 포함
2	2024년 도내산 식재료 사용 현황	1차: 2024. 9. 6.	1차: 2024. 9. 13.	서식 2 (학교, 교육지원청)	국·사립 포함
		2차: 2024. 12. 27.	2차: 2025. 1. 6.		
4	음식물쓰레기 발생 및 처리 비용보고	2025. 3. 7.	2025. 3. 14.	서식 3	국·사립 포함
5	2024년 학교급식 실시현황	학교(2-3식 운영교) ⇒교육지원청 2025. 2. 14.	교육지원청 ⇒ 도교육청 2025. 2. 21.	서식 4	국·사립 포함
6	학교급식 식중독 의심환자 발생 보고	발생즉시 ※ 동일원인으로 추정되는 동일증상 환자 2인 이상 발생 시 (전화 후 문서보고)		서식 5	
7	학교 식중독 원인조사 결과 보고	1개월 이내 ※ 역학조사결과, 조치 내용 등 종결보고		서식 6	
8	학교급식 개시(변경) 보고서 작성	- 개시보고 급식개시 전 10일까지 - 변경보고 변경 후 20일 이내		NEIS 학교 급식시스템 으로 보고	

【서식 제3호】

음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고(연 1회)

[서식 5]

지역	급별	학교명	급식 제공 인원수 (명)	처리방법				비용계산 방법				처리량(단위:kg)		처리비용 (단위: 원)		비고
				위탁업체	음식물 쓰레기 감량기	기타	(A) 합계	정액제	종량제	무상처리	(B) 합계	총 처리량	1인당 평균 처리량	총 처리비용	1인당 평균 처리비용	
	초	00초	100			1	1		1		1		0		0	
	초	★★초	80		1		1			1	1		0		0	
	초	★★초 00분교장	20		1		1			1	1					운반급식(비조리교)
	초	☆☆초	250			1	1		1		1		0		0	
	초	●●초	160	1			1			1	1		0		0	
	초	※※※초	190			1	1		1		1					동일구내(비조리교)
	초 소계	6	1	2	3	6	6	0	3	3	6					
	중	○○중	500			1	1		1		1		0		0	
	중	☆☆중	35			1	1		1		1					운반급식(비조리교)
	중	●●중	250	1			1			1	1					병설중교(비조리교)
	중 소계	3	1	0	2	3	3	0	2	1	3					
	고	■■고	650		1		1		1		1		0		0	
	고	●●고	500		1		1			1	1					※ 집단급식소의 1일 평균 총 급식인원 산정기준 예) 아침 30인, 점심 40인, 저녁 50인 = 1일 평균 총 급식인원은 120명
	고	※※※고	300			1	1		1		1					1. 14인 운영교: 유적원어수+학생수+교직원수 2. 24이상 운영교: 중식 학생수+중식 교직원수+조식 학생수 및 교직원수
	고 소계	3				3	3				3					
	합계	12				12	12				12					

※ 작성요령

- 작성대상 : 초(분교장 포함), 중, 고, 특수(해당 지역청 자료작성 시 강원도교육청 초, 중, 고 일반현황의 학교 명명순으로 작성 철저)
- 학교명칭은 장석영칭으로 작성(예- 한샘(가), 춘천한샘고(○), 대성중(가), 원주대성중(○), 해림중(가), 강릉해림중(○), 속초(가), 속초여고(○), 횡성여고(○), 횡성여고(○) 등)
- 분교장이 단독조리일 경우 개별 작성하고, 운반 및 이동급식 운영일 경우 본교의 처리방법 및 비용계산 방법으로 작성, 처리량 및 처리비용은 공란 처리(예시 참고)
- 공통관리(대상교)는 개별학교 작성, 병설중교 각각 작성하되, 비조리교(중학교) 급식인원은 **고등학교 급식인원에 포함 작성** [비조리교는 조리방법 및 비용계산은 조리중실교(고등학교)와 동일하게 표기하고, 처리량·처리비용은 공란처리]
- 동일구내교일 경우 각각 작성(비조리교는 처리방법 및 비용 계산은 조리중실교와 동일하게 표기하고, 처리량·처리비용은 공란처리)
- 급식제공 인원수 : 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원수(병설유치원, 교직원, 비조리교, 2-3학 등 인원 포함·기숙사운영으로 조직인 인원 반드시 포함 작성)
- 처리방법 중 음식물쓰레기감량은 학교내 음식물쓰레기 감량기가 설치되고, 사용하는 학교 예 한하며, 기타는 음식물쓰레기분류 등을 사용하여 처리하는 경우임(예제기 가족사료로 이용할 경우 위탁업체로 작용)
- 종량제는 음식물쓰레기 배출량에 따라 배출지가 처리비용을 부담, 정액제는 음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리(반직용어 아님)
- 처리방법 합계, 비용계산(원단위) 방법 합계, 학교수는 동일(A+B)하여야 함(종량제, 무상처리 등 2가지 방법으로 비용계산 할 경우 1가지만 선택 중복표기 불가)
- 작성기간 : 2022. 3월 ~ 2023. 2월 말까지 ※ 폐기물관리법 제36조 및 시행규칙 제38조에 따른 음식물유체기물 100리터=100kg 임의 산출 작성 X
- 보고시기 : 학교→교육지원청 2023. 3. 3까지(연 1회), 교육지원청→도교육청 2023. 3. 10까지(연 1회)

학고급수급수시현화(1)

1. 科學社會主義의 本質

(음:크:아:다)

[illegible]

【서식 제4-2호】

[서식 6-2]

학교급식 급식실시현황 (2)

기관명:

2. 학교급식예산 연간집행액 (단위:천원)										3. 학교급식인력 및 학부모참여인원(단위:명)										
구 분			초등학교	중학교	고등학교	특수학교	총계	구 분		학 교 급 별				총계		성립유형별				총계
										초등학교	중학교	고등학교	특수학교			국립	지방	공립	사립	
시설설비비	교육비특별회계							영양교사	정규직											
	자치단체지원금							영양사	정규직											
	기타						학교회계직													
	소계						기타													
식품비	교육비특별회계							조리사	정규직											
	자치단체지원금						학교회계직													
	보호자부담금						기타													
	기타							정규직												
시설 설비의 유지비	교육비특별회계							조리원	학교회계직											
	자치단체지원금						기타													
	소계						정규직		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	교육비특별회계							합계	학교회계직	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
자치단체지원금						기타	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
소계						합계	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
인건비	교육비특별회계							학부모참여인원(연인원)												
	자치단체지원금																			
	보호자부담금																			
	기타																			
연료비, 소모품 비용	교육비특별회계																			
	자치단체지원금																			
	보호자부담금																			
	기타																			
합계	교육비특별회계	0	0	0	0	0														
	자치단체지원금	0	0	0	0	0														
	보호자부담금	0	0	0	0	0														
	기타	0	0	0	0	0														
합계			0	0	0	0	0													
학교 급식품 생산액																				
			</																	

※ 주황색 음영은 자동수식이 입력되어 있음(수식변경 불가)

【서식 제5호】

학교 식중독 의심환자 발생 보고

('24.03.29. ○○○○교육청)

<요약>

'24.3.22(월), ○○도 ○○시 △△고등학교(공립, 직영)에서 식중독 의심 환자 ○○명 발생

1. 학교 현황

학교명	설립구분	급식형태	학교규모		영양(교)사
			학생수	교직원수	
교육부고등학교	공립	직영/상수도	500	45	주아무개

2. 발생현황

- 인지일시 : 3.22.(월) 10:30경
 - (인지상황) 3-1반 담임 000이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 2명 발생함에 따라 학교장에 보고
- 보건소 신고일시 : 3.22.(월) 11:00경 △△보건소(신고자 : 교감 000)
 - 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (학생 10명, 교직원 1명)
- 학교 조치내용
 - 학교에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
 - ※ 학교자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

- 현장방문 및 대책회의 참석자 : 00교육지원청 식품위생주사보 김길동
- 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과
 - (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건

- (추정 감염경로 및 원인식품)
- (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
- (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 학생 환자 현황('24.3.22. 17시 기준)

구분	학년						합계
	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	
학생수							
환자수							

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/ 자가	합계	
03월 22일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 23일	12	2	0	3	2	5	
03월 24일	13	1	0	1	1	2	
03월 25일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여 교육부 담당자 메일로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재 :
- 기타 :

【서식 제6호】

학교 식중독 원인조사 결과보고

기관명 : ○○○○교육지원청

1. 발생개요

- 학교명, 설립별, 급식형태, 소재지 등
- 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등
- 학교의 인지시기, 교육청 보고 및 보건소 신고일시

2. 급식실시 현황

- 급식인원(학생, 교직원), 종사원수, 급식시간, 식단내용
- 식재료납품업체 및 위생관리 현황 등

3. 주요 조치내용

- 일자별, 기관별 주요조치 내용
 - 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함

4. 식중독 원인조사 결과

- 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
- 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등
- 보건소(역학조사관)의 종합결론

5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점
- 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획

※ 보고시기 : 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)
→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능



3. 참고 자료

1. 학교급식운영 계획서에 포함하여야 할 사항
2. 학교급식 실시현황 작성요령
3. 유치원 급식비 및 지원기준
4. 학교 표준식품비 및 지원기준
5. 학교 표준운영비 및 지원기준
6. 조리종사자 배치기준
7. 학교급식 개시(변경)보고서 작성요령
8. 식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법
9. 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항
10. 급식일일점검표
11. 외부운반급식[도시락] 일일 점검표
12. 물품의 품종·상태 구분
13. 내구연한 및 설치기준에 관한 안내

【참고자료 1】

학교급식운영계획서에 포함하여야 할 사항 (학교급식법 시행령 제4조)

구 분	내 용
1. 학교급식 목적	- 학교급식의 목적 및 기본방침
2. 학교현황	- 학교연혁(급식지정년도, 급식실시일 등) - 학생현황(학급수, 학급별 정·현원) - 교직원 현황(급식관계자 현황 포함) - 급식관련조직 현황(운영위원회, 급식소위원회, 모니터단 등) - 급식시설 및 기구 현황
3. 급식운영계획	- 급식운영(목표, 운영방침, 운영방식, 급식대상, 급식횟수 및 시간, 식재료 조달방법, 업체선정기준 등) - 급식예산(급식비 책정, 세입 및 세출) - 영양 및 식단관리(구체적 영양기준 및 식단관리 기본계획 등) - 식재료 관리(원산지, 구체적 품질관리, 완제품 사용승인 등) - 작업 및 위생관리(조리인력관리, 작업분담, 공정관리 등) - 교직원 급식업무 분담(급식관리자, 식중독대책반 등) - 급식관련조직운영(급식소위원회, 모니터단 등) - 비상시 학교급식 운영대책 - 학교급식 효과분석 및 평가 실시계획(인식도 조사 등) - 나트륨 및 당류 저감화 계획
4. 급식지도 및 연수계획	- 월 2회 이상 식품안전 및 영양식생활교육(내용, 대상, 방법 등) - 식생활지도 계획 및 영양상담실 운영 - 급식관계자 위생교육(시기, 내용, 방법 등) - 교직원 연수 계획
5. 관련업무 추진 계획	- 음식물쓰레기 줄이기 계획 - 학부모 급식운영 설명회, 학교급식의 날, 전통음식체험의 날, 친환경급식의 날 등 - 기타 학교급식에 필요한 사항 - 학교 우유사업 실시계획 등

※ 학교의 장은 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐야 함.

※ 학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 함.

【참고자료 2】

학교급식 실시현황 작성요령

□ 작성기준일: 2024. 3. 1.~2025. 2. 28.

□ 작성대상: 국·공·사립 초, 중, 고, 특수학교

* 병설유치원, 방송통신중·고(학교 수 제외)

□ 학교 수

- 초등학교: 본교 수 기준(분교 제외)
- 병설 및 동일 구내교: 초등학교, 중학교 및 고등학교 별도 기재
- 병설유치원: 국·공립 병설유치원수 기재(단설 및 사립유치원 제외)
- 기타학교: 특수학교 기재

□ 학생 수(4. 1.자 행정 통계 인원 적용)

- 초등학교: 분교 학생 수는 본교 학생 수에 포함하여 기재
- 병설 및 동일 구내교: 초등학교, 중학교 및 고등학교 별도 기재

□ 직영급식: 학교의 장이 학교급식을 직접 관리·운영

- 단독조리: 학교 내에 조리실을 갖추고 단독조리 급식하는 학교
- 공동조리(조리교): 2개 이상의 학교가 1개의 급식시설을 공동으로 이용하는 경우 조리실이 설치된 학교
- 공동조리(비조리교): 2개 이상의 학교가 1개의 급식시설을 공동으로 이용하는 경우 조리실이 설치되지 않은 학교
- 공동관리(관리교): 1명의 영양교사가 2개 이상의 학교를 관리하는 학교 중 영양교사가 소속된 학교
- 공동관리(대상교): 1명의 영양교사가 2개 이상의 학교를 관리하는 학교 중 영양교사가 소속되지 않은 학교

* 병설 중·고: 1개의 식생활관이 설치되어 있어도 각각 설치된 것으로 간주(단독조리)

* 동일 구내교: 영양교사 및 영양사가 배치 학교(공동조리-조리교),
미배치 학교(공동조리-비조리교)

* 분교가 공동조리(비조리교)일 경우 공동조리에서 제외

* 초등학교에서 분교를 공동관리 할 경우 공동관리(관리교, 대상교)에서 제외

□ **일부위탁**: 국가예산으로 영양교사 및 영양사를 배치하여 식재료 선정 등의 업무는 학교에서, 조리·세척·기타 청소 업무는 위탁을 맡기는 형태

□ **전부위탁**

- 운영위탁: 교내에 조리실을 갖추고 급식업체에 위탁하여 운영하는 학교
 - 중·고병설 및 동일 구내교: 중 비조리교, 고 조리교
- 외부운반(외부조리): 학교밖에 조리시설을 갖춘 업체와 계약하여 도시락 등 운반

□ **시설·설비비**

- 교육비특별회계- 급식시설 확충비, 학교회계 예산, 특교 및 교육지원청 현안 사업비 등
- 자치단체전입금: 지방자치단체 전입금
- 기타: 학교급식 후원금 및 사립학교 법인 지원금 등

□ **식품비**

- 교육비특별회계: 교육지원청에서 지원된 급식예산, 학교회계 예산, 국립학교 예산 (유치원 급식비 제외)
- 자치단체지원금: 지방자치단체에서 보조한 식품비(우수농산물 등)
- 보호자부담금: 보호자가 부담한 급식비 중 식품비
- 기타: 타 기관, 단체에서 지원된 급식비(교직원 급식비는 제외)

□ **운영비**

- 시설·설비의 유지비: 덤웨이터 등 각종 시설·설비 유지비
- 인건비
 - 교육비특별회계: 영양교사, 위생·조리직렬 공무원, 교육공무직 인건비 전액
 - 교육공무직-영양사, 기숙영양사, 조리사, 조리종사자
 - 교육청에서 지급하는 인건비 외 학교에서 지급한 초과수당, 대체인력비 포함
 - 보호자부담금: 보호자(학부모 등) 부담 인건비
- 연료비, 기타: 각 재원별 기재

□ **학교급식인력(학교급별)**

- 영양교사: 영양교사 인원 수 기재
- 영양사

- 정규직: 위탁급식 업체에 고용한 정규직 직원
- 학교회계직: 교육비특별회계에서 지원하는 교육공무직(기숙영양사 포함)
- 기타: 위탁급식업체에서 고용한 비정규직 직원
- 조리사
 - 정규직: 조리직렬(지방공무원) 공무원 및 위탁급식 업체에서 고용한 정규직 직원
 - 학교회계직: 교육비특별회계에서 지원하는 교육공무직
 - 기타: 위탁급식업체에서 고용한 비정규직 직원
- 조리종사자
 - 정규직: 조리직렬(지방공무원) 공무원 및 위탁급식 업체에서 고용한 정규직 직원
 - 학교회계직: 교육비특별회계에서 지원하는 교육공무직
 - 기타: 직영급식 학교 중 보호자(학부모)부담 계약직 및 위탁급식업체에서 고용한 비정규직 직원

□ 학부모참여인원(연인원)

- 학부모 급식봉사활동 참여인원((예) 연인원: 1일 3명*180일=540명)

□ 학교급식품 생산액: 학교의 실습지 경작 등으로 급식에 직접 사용한 경비

※ 기타 작성시 참고사항

- 학생 수 등은 4월 1일 통계자료를 기준으로 작성
- * 중·고 병설 및 동일구내는 고등학교에 인력현황 기재
- 학교급식에 소요되는 모든 예산을 대상으로 작성
(예, 1일 2식, 3식 및 방학 중 급식 포함 작성)
- 급식학교 및 학생 수 현황 작성 시
 - 전체 학교 수와 직영급식(단독조리, 공동조리) 학교 수의 합이 일치하게 작성
 - 공동관리의 관리교와 대상교가 일치하게 작성
 - 병설유치원은 초등학교 현황과 동일하게 작성
(예, 초등학교가 단독조리이면 병설유치원도 단독조리로 표기)

【참고자료 3】

유치원 급식단가 및 지원·집행기준

☐ 1일 지원 단가(1인 기준)

설립별		1일 급식단가(원)	비고
국립		<ul style="list-style-type: none"> 강원도 표준급식비 (식품비+운영비) 	<ul style="list-style-type: none"> 1일 급식단가 중 85% 이상은 식품비로 사용
공립	단설	<ul style="list-style-type: none"> 강원도 표준급식비 (식품비+운영비) 	<ul style="list-style-type: none"> 1일 급식단가 중 85% 이상은 식품비로 사용
	병설	<ul style="list-style-type: none"> 강원도 표준급식비 (식품비+운영비) 	<ul style="list-style-type: none"> (학기중) 1일 급식단가 중 90% 이상은 식품비로 사용 (방학중 방과후 과정) 원별 자체계획에 의거 실시
사립		<ul style="list-style-type: none"> 3,060원 	<ul style="list-style-type: none"> 1일 급식단가(3,060원) 중 70% 이상은 식품비로 사용

○ 국·공립(단설, 병설) 유치원 급식비 세부지원 기준

- (학기중 급식비) 학교 표준급식비 지원
- (방학중 급식) 공립 병설유치원의 경우 방학중 급식운영은 원별 자체계획에 의거 실시하되 유아학비 지원금에서 최대 100,000원까지 우선 사용하고 부족시에는 유치원 운영비 사용

☐ 급식경비 집행기준

항 목	집행기준
인건비	급식전담직원의 인건비로만 집행 - 부족시 유치원 운영비로 지출
운영비	<ul style="list-style-type: none"> 단순소모품, 소모성 집기류만 집행 가능 <ul style="list-style-type: none"> 고무장갑, 칼, 도마, 집기류 등 전기 및 수도 운영비의 15% 이내에서 일부 부담 가능(별도 계량기 설치 시) ※ 기구 구입(냉장고 등) 및 시설유지보수 사용 불가

【참고자료 4】

2024년 학교 표준식품비 및 지원기준

(단위 : 원)

급지	학생수	유(국,공립)		초	중	고·특수
		단설	병설	식품비	식품비	식품비
벽지	1~15명	5,130	4,490	5,390	5,690	6,160
	16~50명	4,290	3,860	4,750	5,690	6,160
	51~100명	3,660	3,300	4,060	4,870	5,280
	101~300명	3,210	2,960	3,710	4,450	4,850
	301~500명	2,670	2,440	3,050	3,650	3,970
	501~900명	2,340	2,160	2,700	3,230	3,510
	901~1300명	2,130	1,990	2,520	3,040	3,310
	1301명이상	2,060	1,930	2,430	2,890	3,170
면	1~15명	5,010	4,370	5,230	5,480	5,960
	16~50명	4,140	3,710	4,550	5,480	5,960
	51~100명	3,510	3,160	3,870	4,670	5,080
	101~300명	3,060	2,810	3,520	4,240	4,620
	301~500명	2,670	2,440	3,050	3,650	3,970
	501~900명	2,340	2,160	2,700	3,230	3,510
	901~1300명	2,130	1,990	2,520	3,040	3,310
	1301명이상	2,060	1,930	2,430	2,890	3,170
읍	1~15명	5,010	4,370	5,230	5,480	5,960
	16~50명	4,140	3,710	4,550	5,480	5,960
	51~100명	3,250	2,890	3,520	4,240	4,620
	101~300명	2,820	2,570	3,190	3,850	4,170
	301~500명	2,520	2,290	2,850	3,440	3,740
	501~900명	2,340	2,160	2,700	3,230	3,510
	901~1300명	2,130	1,990	2,520	3,040	3,310
	1301명이상	2,060	1,930	2,430	2,890	3,170
동	1~15명	5,010	4,370	5,230	5,480	5,960
	16~50명	4,140	3,710	4,550	5,480	5,960
	51~100명	3,150	2,790	3,380	4,060	4,420
	101~300명	2,710	2,460	3,050	3,650	3,970
	301~500명	2,520	2,290	2,850	3,440	3,740
	501~900명	2,340	2,160	2,700	3,230	3,510
	901~1300명	2,130	1,990	2,520	3,040	3,310
	1301명이상	2,060	1,930	2,430	2,890	3,170

※ 춘천, 원주지역 별도 표준식품비 적용

【참고자료 5】

2024년도 학교 표준운영비 및 지원기준

(단위 : 원)

학생수	초		중		고·특수	
	L P G사용교	L N G사용교	L P G사용교	L N G사용교	L P G사용교	L N G사용교
1~15명	1,450		1,590		1,730	
16~50명	960		1,050		1,150	
51~100명	810	400	890		970	530
101~300명	560	400	610	440	670	480
301~500명	500	330	550	360	600	390
501~900명	420	290	460	310	510	360
901명이상	310	250	340	270	380	290

【참고자료 6】

조리종사자 배치 기준

1. 급식비 전액 지원 학교

가. 단설유·초등학교

급식 인원	50명 이하	51 ~ 160	161 ~ 280	281 ~ 385	386 ~ 515	516 ~ 655	656 ~ 800	801 ~ 950	951 ~ 1,100	1,101 ~ 1,250	1,251 ~ 1,400	1,401 ~ 1,550	1,551 명이상
배치 인원	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	150명당 1명추가

나. 중·고·특수학교

급식 인원	45명 이하	46 ~ 140	141 ~ 270	271 ~ 365	366 ~ 470	471 ~ 570	571 ~ 685	686 ~ 815	816 ~ 970	971 ~ 1,100	1,101 ~ 1,220	1,221 ~ 1,340	1,341명 이상
배치 인원	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	130명당 1명추가

다. 공통적용 사항

- 본 배치기준은 1일 1식(중식) 기준
- 조리사 포함 배치인원 산출
- 총 급식인원: 급식학생(유치원생, 공동실습소 입소 학생 포함)+교직원(공무직 포함 상시 급식 교직원)
- 총 급식인원이 100명 이상이고 조리실과 식생활교육관(식당)이 층을 달리하는 등의 경우 조리실무사 1명 추가 배치
- 공동조리교: 조리교+비조리교(운반, 이동급식교)
 - 전체 급식인원(조리교+비조리교 급식인원)은 조리교 배치기준 적용
 - 운반급식으로 인한 공동조리교는 기본적으로 교당 조리종사자 1명을 배치 하고, 운반중심교는 자체 급식인원 적용하여 배치
 - 이동급식 시, 학교급별이 다른 경우 정원 기준 내 교별 1명 배치

라. 대체인력(거점학교) 운영: 40명

- 춘천 3명, 원주 4명, 강릉 3명, 기타 15개 시·군 각 2명

2. 학교회계(수익자부담 등) 채용

“1”의 배치기준을 참고하되 학교별 실정을 고려하여 사전심사 승인 및 정원 신청 심의 후 심의 결과에 따라 채용 운영

【참고자료 7】

학교급식 개시(변경)보고서 작성요령

1. 학교급식 개시(변경)보고서는 “학교기본정보”와 “학교급식현황카드”의 정보를 가져 오기 때문에 학교급식 개시(변경)보고서 작성 전에 확인하여야 함.
2. 학교급식 개시보고서는 최초 한번만 작성 할 수 있고 이후에는 학교급식변경 보고서만 작성이 가능

□ 작성대상 및 보고기한

- 학교급식 개시보고서: 급식개시 전 10일까지
 - 신설학교
 - 학교급식을 실시하려는 학교
- 학교급식 변경보고서: 변경 후 20일 이내
 - 급식운영방식의 변경
 - 급식시설 대수선 또는 증·개축
 - 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우

□ 제출방법

- NEIS 학교급식시스템 이용 보고

예시1) A초등학교에 배치된 영양교사 및 영양사가 B초등학교를 운반(이동)급식,
C초등학교를 공동관리

▶ A초등학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-공동조리교
- 공동관리구분: 공동관리교

▶ B초등학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-공동비조리교
- 공동관리구분: 해당사항 없음
- 공동조리교 등록: 학교명(조리교) A초등학교

▶ C초등학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-단독조리

- 공동관리구분: 공동관리대상교
- 공동관리교등록: 학교명(관리교) A초등학교

예시2) A 중·고 병설학교로 고등학교 소속 영양교사 및 영양사 배치, 1개의 식생활관 운영

※ 작성기준: 식생활관이 중학교, 고등학교 각각 설치된 것으로 간주하고 영양교사 및 영양사가 소속된 고등학교에 인력 및 시설 등의 사항을 입력하고 중학교는 급식 인원, 급식단가 등 기본정보만 입력

▶ A중학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-단독조리
- 학교기본정보입력: 학생수, 급식단가 등
- 근무인력, 조리실·식생활교육관(면적, 구조, 기구현황)등은 고등학교에 입력

▶ A고등학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-단독조리

예시3) A중학교, A고등학교 동일구내로 1개의 식생활관 운영, 고등학교 소속 영양교사 및 영양사 배치

※ 작성기준: 영양교사 및 영양사가 소속된 고등학교에 식생활관 설치, 중학교는 비조리교

▶ A중학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-공동비조리교
- 공동조리교등록: 학교명(조리교) A고등학교

▶ A고등학교 입력사항

- 급식형태구분: 직영급식-공동조리교

○ 급식시설현황

- 조리장설치 후 변경내역: 연도별 변경내역 전체를 입력
(조리실냉방기, 보존식냉동고 등 1천만원 이하 제외)

(예시) '01년 식생활관리모델링(150,000천원)/ '05년 조리실증축(100,000천원)

'07년 국솔외 10종교체(50,000천원)

- 공조시설: 환풍기, 배기후드를 제외한 실내·외 공기 순환장치
- 냉장고/냉동고: 보존식냉동고 제외

【참고자료 8】

식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법

□ 교육내용

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

□ 시행방법

- 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 「초·중등교육법」 제32조제1항제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교교육과정 운영계획에 반영하여야 함.
- 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의한 “학교급식일지” 등에 기록(입력)하여 3년간 보존하여야 함.

【참고자료 9】

학교급식 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항

- ▶ 식중독 의심환자 발생 시 단위학교에서 신속한 대응(발생현황 파악 및 관련자료 준비 등) 및 방역당국과의 긴밀한 협조로 확산방지 및 철저한 원인규명
- ※ 「학교급식 위생관리 지침서」의 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대응요령과 연계활용

❖ 평소 감시체계 운영 및 보존식 보관

- 평소 학교 내 집단환자 감시체계 구축·운영
- 보존식 보관 철저(-18℃, 144시간 냉동보관, 훼손 및 폐기 금지)

❖ 식중독 의심환자 발생 시

▶ 신속 신고 및 처리사항

- 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육청과 시·군·구(보건소)에 신고
- 원인(역학) 조사 이전에 조리실 등 식생활관 소독·방역 금지
- 식중독 의심 구토자 발생 시 토사물 채취·밀봉*(원인·역학조사반에 인계) 후 오염된 현장은 염소계 소독제로 소독

※ 1회용 비닐장갑을 끼고 종이타월 등을 활용하여 비닐봉지에 담아 밀봉

▶ 발생현황 확인(파악) 사항 및 관련자료 수집(학교내 역할분담 및 협조)

- 원인(역학)조사 이전에 사전 확인한 사항과 관련 자료를 방역당국에 인계

▶ **확인사항** : 각급학교의 원인(역학) 조사 이전에 확인사항(붙임 참조)

▶ **관련자료**

- ① 학생(학년 별, 반 별 학생수 등) 및 교직원 현황
- ② 급식인원(학생, 교직원 등)
- ③ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황
- ④ 음용수 현황(식생활관 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부, 층별 정수기·냉온수기 위치를 학교도면에 표시, 검사내역 등)
- ⑤ 학교도면(화장실, 식생활관, 반 배치 등)
- ⑥ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)
- ⑦ 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전)
- ⑧ 급식종사자 건강진단결과서(보건증)

1 공통 확인사항

확인 사항	확인 결과
▶ 식중독 의심환자 발생 인지 경위	
▶ 평소 결석자, 조퇴자, 보건실 방문자 현황 파악	
▶ 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악 ※ 절대로 방송이나 강당에 소집하여 파악하지 말 것 - 학년별·반별 파악(증상 포함) : 서식 참조 - 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도) - 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악 - 기숙사 운영학교인 경우 기숙사 생활 학생만 유증상자 있는지 확인(주말에 집에 다녀온 지 확인)	
▶ 교직원(교원, 급식종사자) 유증상자 현황	
▶ 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태 - 병원이름, 주요 의심 증상 - 입원학생이 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)	
▶ 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악 (최근 1주일간) - 학교 전체의 외부행사, 학년별 외부행사, 반별 외부 행사(도시락, 음식점 등), 조리실습 등	

② 반별 현황파악

학년 -반 -번호	이름	최초 증상 일시	주요증세				출결사항			치료 현황			전일 학교급식 횟수	특이사항
			설사	구토	발열	복통	등교	결석	기타	입원	통원	투약/ 자가 치료		
1-3-1	김OO	4.11 16:00	1			1	1					1	1	
계														

<작성방법>

- 식중독이 의심되는 결석 및 조퇴 학생을 포함하여 작성(반별 전체 손들기 조사 금지)
- 전일 학교급식 횟수: 전일에 학교급식을 제공받은 횟수(점심 한끼인 경우는 '1'로 기재)
- 특이사항 : 학교에서 외부음식 섭취, 현장체험 학습, 하교 후 친구들과 학교 주변 매식, 학원에서의 간식섭취, 조리실습 여부 등 기재

식중독 정의 관련 법령 및 지침

□ 식중독

- ▶ 식품위생법 제2조 제14호: “식중독”이란 식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.
- ▶ WHO(세계보건기구): “식중독”은 음식이나 물을 섭취하여 발생하였거나 발생한 것으로 추정되는 감염성 또는 독소형 질환

□ 수인성 및 식품매개 질환

- ▶ 2022년도 수인성 및 식품매개감염병 관리지침(질병관리청): ‘수인성·식품매개질환’은 병원성 미생물에 오염된 물 또는 식품섭취로 인하여 설사, 복통, 구토 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 감염을 말함

□ 환례 정의

- ▶ WHO(세계보건기구): 특정한 질환이 평상시의 발생수준을 상회하는 것 또는 2명이상의 사람이 동일한 음식물(음용수 포함)을 섭취한 것과 관련하여 유사한 질병양상을 나타내는 것
- ▶ 2022년도 식품안전관리지침(식약처): ‘환례정의’는 식중독의 규모를 파악하기 위하여 조사의 특성을 정의하는 것을 말한다. 식중독 환례정의의 경우 추정 폭로시간 내에 추정 발생장소에서 추정 폭로원(식품)에 노출되어 임상 증상이 나타나야 한다

※ 환례정의에 필요한 임상증상 중 ‘설사’가 주증상인 환례인 경우 「24시간 내 3회 이상」 등으로 함

- ▶ 2022년도 수인성 및 식품매개감염병 관리지침(질병관리청): 설사, 복통, 오심, 구토, 발열 등이 주 증상이며, 사례정의에 필요한 임상 증상 중 ‘설사’는 평소에 비해 더 많이 수양성 변이나 무른 변을 보는 경우 또는 1일 3회 이상 하는 경우로 정의

【참고자료 10】

급식일일점검표

일자: 20 년 월 일 ~ 20 년 월 일

급식일일점검표			결 재					
일자: 20 년 월 일 ~ 20 년 월 일								
구분	점검 사항		점검결과					조치 사항
			월	화	수	목	금	
1. 개인 위생 관리	복장 관리	위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부						
	건강 상태	식품취급자(조리종사자 포함)건강상태						
2. 식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	식재료 검수일지 작성, 보관 여부						
	유통기한	식재료의 유통기한 경과 확인						
	구분 보관	식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부						
	냉장·냉동고 관리	냉장고·냉동고 적정온도 여부						
3. 조리 관리	세척 및 소독	가열하지 않고 생으로 제공하는 야채과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행굼 여부						
	조리 시 주의 사항	육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부						
		해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인						
	구분 사용	칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부						
4. 배식 및 보존식 관리	배식	배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리						
	배식 관리	배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부						
	보존식	보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부						
5. 시설 관리	시설	자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설						
		환기시설 정상 작동 확인						
		배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)						
점검자 서명								

※ 기록 방법 : 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치 사항 기록

※ 「집단급식소 급식안전관리 기준(식품의약품안전처 고시 제2021-74호, 2021. 9. 2.)」 제정 고시

【참고자료 11】

외부운반급식(도시락) 일일 점검표

일 자	년 월 일 요일						결 재	담당자	교 감 / 행정실장	교 장	
급 식 인원수	학 생								교직원	총계	
	학년	학년	학년	학년	학년	학년	기타	계			
	명	명	명	명	명	명	명	명	명	명	
식 단											
영양량	열량 kcal, 단백질 g, 칼슘 mg, 철분 mg										
업체명											
배식방법	식생활교육관, 교실, 기타()										
구 분	점 검 내 용								점검결과		조치사항
검 수	1. 운반차량의 청결상태								시 분		
	2. 급식품 운송 및 배식자 위생상태(위생복장 및 개인위생 등)								양호, 불량		
	3. 급식품 운송자 및 배식자 건강진단 실시								명중 명 실시		
	4. 식품용기 밀폐상태 및 음식물별 보온·보냉 상태								양호, 불량		
	5. 급·배식기구류의 세척, 위생, 청결상태								양호, 불량		
	6. 급식량 및 영양기준량 준수 여부								준수, 미준수		
검 식	7. 색, 음식의 맛, 냄새, 조리상태 등 이상 여부								양호, 불량		
	8. 이물질 검출 여부(머리카락 등)								검출, 불검출		
배 식	9. 배식시 위생복장(위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑 등) 및 개인위생 상태								양호, 불량		
	10. 배식대 등 배식장소 위생상태								양호, 불량		
	11. 배식완료 시간								시 분		
보존식	12. 보존식의 영하18℃ 이하 144시간이상 보관여부								양호, 불량		
뒷정리	13. 잔반 분리 수거 및 반납 처리 상태								양호, 불량		
기 타	(식단 변경 등 특이사항)										

※ “예시” 이므로 학교 사정에 따라 서식 변경

【참고자료 12】

물품의 품종·상태 구분(제5조 관련)

1. 물품의 분류

- 가. 비 품: 비품이란 그 품질·현상이 변하지 않고, 비교적 장기간 사용할 수 있는 물품을 말한다.
- 나. 소모품: 소모품이란 그 성질이 사용함으로써 소모되거나 파손되기 쉬운 물품과 공작물, 그 밖의 구성부분이 되는 것을 말한다.

2. 품종 구분 기준

가. 비 품

- (1) 내용연수가 1년 이상인 물품으로서 소모성 물품에 속하지 않는 물품
- (2) 내용연수가 1년 미만일지라도 취득단가가 10만원 이상인 물품
- (3) 그 밖에 지방자치단체장이 지정한 물품

나. 소모품

- (1) 한번 사용하면 원래의 목적으로 다시 사용할 수 없는 물품(예: 약품, 육류, 수선용 재료 등)
- (2) 내용연수가 1년 미만으로서 사용에 비례하여 소모되거나 파손되기 쉬운 물품(예: 시험용품, 사무용품, 공구 등)
- (3) 다른 물품의 수리, 완성 제작(생산)하거나 시설공사에 투입 사용됨으로써 그 본성을 상실하는 물품(예: 수리용 부속품, 생산원료, 재료 등)
- (4) 내용연수가 1년 이상으로 취득단가가 10만원 미만인 물품으로서 사용에 비례하여 소모되거나 파손되기 쉬운 물품

3. 물품상태 분류 기준

- 가. 신 품: 사용되지 않은 물품으로서 수리할 필요가 없는 물품
- 나. 중 고 품: 사용된 물품으로서 수리할 필요가 없는 물품
- 다. 정비 필요품: 수리하여 사용하는 것이 경제적인 물품(수리비 지출의 경제적 한계를 초과하지 않는 물품)
- 라. 폐 품: 수리하여 사용하는 것이 경제적이지 않은 물품(수리비 지출의 경제적 한계를 초과하는 물품), 그 밖에 수리할 수 없는 물품(사용하고 남은 물품 포함)

【참고자료 13】

내 용 연 수 표

[조달청고시 제2021-41호, 2021.12.28., 일부개정]

일련번호	물품분류번호	품명	내용연수	일련번호	물품분류번호	품명	내용연수
114	23181506	세척장치	9	1374	48101517	상업용오븐	8
115	23181507	분쇄기	11	1375	48101521	상업용레인지	8
116	23181511	음식물성형기	12	1376	48101524	상업용찜통	7
117	23181518	식품발효기	10	1377	48101529	압력조리기구, 압력튀김기	7
118	23181604	음식물절단기	9	1378	48101530	상업용밥솥	7
119	23181998	음식물쓰레기처리기	8	1380	48101595	만능조리기	7
146	23242398	선반	12	1381	48101601	상업용혼합기	8
177	24101501	카트	8	1382	48101607	상업용주서기	8
178	24101503	돌리	8	1383	48101608	상업용믹서기	7
182	24101511	다단식운반차	12	1384	48101610	상업용필러	9
211	24131501	냉장냉동겸용장치	10	1385	48101615	상업용식기세척기	7
212	24131503	대형냉장고	10	1386	48101710	음수기	7
213	24131602	상업용냉동고	10	1387	48101711	냉온수기	7
214	24131604	냉동건조장비	12	1388	48101714	온수제조기	8
215	24131902	덩어리얼음제조기	9	1389	48101799	정수기	7
358	40101502	배기장치	6	1390	48101809	상업용곰솔또는국솔	6
359	40101601	송풍기	10	1391	48101818	주방기구소독기	7
360	40101602	공기순환기	8	1392	48101819	손소독기	6
361	40101701	냉방기	10	1393	48101894	음식쓰레기처리대	8
362	40101708	팬코일유닛	10	1394	48101896	상업용주방후드	8
363	40101709	공기조화기	10	1395	48101898	살균수제조장치	7
364	40101710	왕복동식냉동기	12	1396	48101915	상업용서빙트레이	10
365	40101711	터보냉동기	11	1397	48102095	상업용조리대	8
366	40101714	흡수식냉온수기	10	1398	48102096	상업용싱크대	9
376	40101834	연소기또는버너	8	1399	48102097	배식대	7
377	40101866	온풍난방기	10	1400	48102098	식기및컵회수차	8
510	41104509	진공오븐	11	1401	48102099	주방기기용받침대	9
511	41104510	건조캐비닛또는오븐	11	1402	48102103	냉장진열장	11
623	41112213	휴대용온도계	10	1460	52141502	가정용전자레인지	7
657	41113031	당도계	11	1461	52141503	가정용음식물쓰레기처리기	7
1354	47101517	자외선살균기	9	1462	52141504	가정용레인지	7
1359	47111502	업소용세탁기	9	1463	52141505	가정용식기세척기	7
1360	47111503	세탁물건조기	7	1464	52141525	가정용전기레인지	7
1362	47121602	진공청소기	7	1465	52141553	전기밥솥	7
1369	47131707	핸드드라이어	8	1466	52141554	김치냉장고(공정위 유지)	9
1371	48101509	상업용튀김요리기구	8	1467	52141601	가정용세탁기	7
1372	48101510	상업용식품온장고	8	1468	52141604	신발건조기	7
1373	48101511	상업용그리들	7	1552	56121402	이동식스툴테이블	8