

● 정성가득 총복급식 행복가득 교육급식 ●



2024학년도 학교급식 기본방향

2024. 1.



충청북도교육청
Chungcheongbuk-do Office of Education

충북교육 기본방향

지속가능한 **공정** **동행** 교육

교육의
품

학교의
꿈

아이의
힘

학생 성장을 지원하는 **미래학교**
삶의 품격을 높이는 **감성교육**
교육공동체와 함께하는 **교육복지**
지역과 상생하는 **교육생태계**

학교급식 기본방향

비전

행복한 삶을 위한 건강한 충북인 육성

목표

질 높은 급식과 영양교육으로 행복급식 실현

정성가득 충북급식 행복가득 교육급식



목 차

I 학교급식 운영의 내실화

1. 학교급식 대상 및 운영 원칙 3
2. 학교단위 급식수요자 참여 확대 5
3. 학교급식비 관리 8
4. 학교급식 운영평가 및 표창 10
5. 학교급식 맞춤형 컨설팅 및 멘토링 운영 11
6. 소규모 학교 공동조리 운반급식 13
7. 학교급식 인력관리 15
8. 나이스(NEIS) 급식시스템 운영 21

II 영양관리 및 건강한식생활·영양교육

1. 학교급식 영양관리 강화 26
2. 올바른 식사 선택능력 배양 28
3. 건강한 식생활·영양교육 및 영양상담 30
4. 기후위기에 대응하는 건강한 식생활·영양교육 33

III 학교급식 위생관리 강화 및 안전성 확보

1. 학교급식 위생관리 37
2. 학교급식 안전관리 41
3. 식중독 예방 및 대응체계 확립 42
4. 학교급식 점검 강화 48
5. 노후 급식시설 현대화 및 급식환경 개선 52

IV 안전하고 우수한 식재료 사용

1. 학교급식 식재료 구매 방법 59
2. 우수 식재료 사용 확대 63
3. 정부관리양곡(나라미) 사용 안내 68
4. 학교급식분야 청렴도 제고 방안 69

V 학교급식비 지원

1. 초·중·고·특수·대안학교 무상급식비 지원 75
2. 기초자치단체 친환경 식재료 구입비 지원 78
3. Non-GMO식품 구입비 지원 79

과제 I 학교급식 운영의 내실화



1. 학교급식 대상 및 운영 원칙
2. 학교단위 급식수요자 참여 확대
3. 학교급식비 관리
4. 학교급식 운영평가 및 표창
5. 학교급식 맞춤형 컨설팅 및 멘토링 운영
6. 소규모 학교 공동조리 운반급식
7. 학교급식 인력관리
8. 나이스(NEIS) 급식시스템 운영

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

□ 현황

- 2023년 전체학교의 100%인 483개교에서 학생 165,565명 학교급식 실시
 - ※ 도내 전체 학교 직영급식 실시
- 대안학교를 학교급식 대상에 포함하는 「학교급식법」 개정('20.12.11 시행)
- 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 및 원아 수(현원) 50명 이상 사립유치원
 - ※ 학교급식 대상 유치원 급식관리에 관한 사항은 별도 안내
- 2024년 학교급식 운영현황('24.3.1.기준)

구분	전체학교	급식학교	급식학교수			비 고
			조리교	비조리교	계	
초	255	255	237	18	255	
중	129	129	91	38	129	
고	84	84	80	4	84	
특수	11	11	11	0	11	
대안	6	6	5	1	6	은여울고(비조리)
계 (비율)	485	485	424 (87.5%)	61 (12.5%)	485 (100%)	

※ 신설(1교): 충북체육중('24.3)

1. 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원은 제외
2. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
 - 제1호부터 제4호까지: 초등학교, 중학교·고등공민학교, 고등학교·고등기술학교, 특수학교
3. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학교 및 산업체부설 중·고등학교
4. 「초·중등교육법」 제60조의3에 따른 대안학교
5. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

나. 학교급식의 운영방식(직영급식 원칙, 「학교급식법」 제15조)

- 1) 학교급식은 학교의 장이 직접 관리·운영하는 직영급식을 원칙*으로 하되, 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 부분위탁 또는 급식여건상 불가피한 경우 교육감이 학교급식위원회 심의**를 거쳐 제한적 위탁급식 허용
 - 특히, 초·중학교에서 위탁급식을 추진할 경우는 반드시 관할 교육지원청 승인
 - * 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처해석사례, '15.8.21)

** 충청북도교육청 학교급식위원회 심의로 위탁이 가능한 경우

- 학교급식시설 현대화 등 시설공사로 급식실시가 불가능한 경우. 단, 무상급식 대상학교에서는 우선 인근 학교의 운반급식을 고려해야 함
- 비상시(정전, 단수, 식재료 공급중단, 종사자 파업 등) 또는 이에 준하는 상황 발생 시
 - ※ 비상시 학교급식 운영대책 참조 ☞ [참고자료 5]
- 학기중 수업일의 중식 외(조식, 석식, 주말, 방학 중) 급식 운영시 자체 급식운영이 어려운 경우로 아래에 한한다.[관련: 충청북도교육청학교급식위원회-12(2020.11.26.)]
 - 급식인원수 부족으로 현격한 급식 단가 인상이 불가피한 경우
 - 조리종사자 교대근무 체계 마련의 한계로 근로기준법 준수가 어려운 경우
 - 단, 이 경우 학교 식생활관 조리장의 위생·안전성 확보를 위해 위탁업체의 책임 한계를 명확히 하여야 하며, 학교급식법 적용(2020.12.11.) 이전에 전부위탁(조식, 중식, 석식, 주말, 방학중)으로 운영한 사립 대안 학교에 한하여 학기중 수업일의 중식을 포함하여 적용 가능(2021.3.1.시행)

- 초·중등학교에서 위탁급식 시에도 교육행정정보시스템(NEIS)의 '급식시스템' 사용 의무화
 - ※ 급식시설 개선 등으로 운영방식을 일시적으로 위탁급식 실시하는 경우 제외
- 2) 급식시설 공사 등의 사유로 외부운반 급식 시 운영 및 위생관리 철저
 - 업체 현장 방문 등을 통하여 갖추어야 할 요건 확인 후 적정한 업체 선정 및 계약
 - 대체식(도시락 등)을 제공하는 경우 학교에서는 자치단체에 반드시 관련업체 사전 특별점검 요청
 - 조리시설 설비 및 위생관리 상태, 조리능력 확인
 - 종사자 건강진단 여부, 소독실시 여부(소독증명서), 보존식 보관 등 확인
 - 식중독 사고 발생에 대비하여 계약해지, 피해보상 내용 등을 특약조항에 명시
 - 위탁급식업체 불시점검 등 학교자체 위생관리 체계 마련
 - 외부 운반급식 시 급식일지(외부운반, 위탁급식용) 작성 ☞ [참고자료 14]

I 학교급식 대상 및 운영 원칙

가. 학교급식 대상(「학교급식법」 제4조)

- 1) 학교급식은 대통령령이 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시

- 3) 급식운영방식 변경 시 「학교급식 개시(변경) 보고」 철저
 - NEIS 및 k-에듀파인(업무관리) 병행보고

다. 학교급식의 운영원칙(「학교급식법 시행령」 제2조)

학교급식은 수업일의 점심시간(「학교급식법」 제4조제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁시간)에 학교급식법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.

라. 학교급식 운영계획 수립(「학교급식법 시행령」 제4조)

- 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교급식운영계획 수립
- 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양, 위생, 식재료, 작업, 예산관리 및 건강간식생활·영양교육 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항 포함
- 학교의 장은 운영계획의 이행 상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고

2 학교단위 급식수요자 참여 확대

가. 학교급식소위원회 구성·운영의 의무화

- 1) 학교급식소위원회 구성·운영으로 학부모 참여 보장 및 운영 활성화*
 - * 초·중등교육법시행령 제60조의2 및 「충청북도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례」 제17조에 따라 학교급식소위원회 반드시 구성·운영(의무)
 - 사립학교 포함: 학교급식위생관리지침서(학교급식 운영 평가) 학교급식소위원회 구성·운영 관련
 - 학교운영위원과 학교구성원(교직원, 학부모) 중에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
 - 공동급식 학교의 학교급식소위원회는 공동조리 중심학교에 비조리학교와 공동으로 구성
 - 공동조리학교는 비조리학교(교당) 위원을 1명 이상 포함하여 구성·운영(비조리학교에서는 급식소위원회 위원 1명 이상을 공동조리교에 통보)
 - 구성인원은 자율적으로 정하고 가급적 학부모위원이 1/2 이상으로 구성
 - 학교운영위원이 아닌 자는 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 학교운영위원장이 학교급식소위원회 위원으로 위촉
- 2) 급식소위원회에 영양교사·영양사 등을 간사로 참여('05. 12월 국가청렴위 권고)
 - 영양교사·영양사 미배치교에서는 급식담당자가 간사로 참여

- 3) 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요사항 심의(자문) 시 실무전문위원회 역할
 - 급식현장 점검 및 개선방안 제시, 급식운영 모니터
 - 식재료 공급업체 선정을 위한 업체 평가 및 우수업체 추천
 - 식재료 원산지 및 품질관리기준, 급식비 예산·결산 등에 관한 검토
 - 학교급식 개선에 관한 활동(학교급식 모니터 활동)
 - 식재료 검수, 조리과정, 시식, 납품업체에 관한 점검 등 분야별로 자유롭게 모니터하여 기록 작성, 의견 제시 및 지속적인 모니터링·평가(식재료 납품업체 점검은 연 1회 이상 실시 권장)
 - 기타 학교운영위원회에서 학교급식소위원회 활동으로 정한 사항
- 4) 학교급식소위원회 운영 내실화를 위하여 연 1회 이상 학교별 자체 교육(연수) 실시
 - 소위원회 위원이 납품업체 점검, 모니터링 등의 활동에 참여시 교육(연수)로 갈음 될 수 있음
- 5) 학교 단위 『급식모니터』는 『급식소위원회』와 연계(통합)하여 운영
 - 희망하는 학부모를 대상으로 『모니터요원 인력풀』을 구성·활용(비조리교 포함)
 - 학생의 급식 모니터 참여로 수요자의 급식 참여 확대 및 의견 수렴
 - ⇒ '17.11.9. 학교급식 토론회 의견 반영
 - 학교급식 모니터를 통해 제시된 내용은 검토 후 반영

나. 열린 학교급식 운영

- 1) 학교급식 운영 공개
 - 학기 초 학교운영위원회, 학부모회의, 학교설명회 등 개최 시 **급식운영에 대한 내용을 포함하여** 학교급식에 대한 관심 유도(연 1회 이상 실시)
 - 『학교급식의 날』 또는 『학교급식 공개의 날』 운영을 통해 급식과정 공유 및 시식회 등을 개최하여 교육의 일환인 학교급식에 대한 이해증진과 참여 유도(자율 운영)
 - ※ 학교급식 대국민 홍보사이트 “학교급식 정보마당” 운영(www.sfic.go.kr)
 - 학생에게 제공되는 실제 급식 사진 등을 학교 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시(당일 게시 원칙, 끼니별 제공에 따라 1일 1~3회)하는 등 급식현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공
 - ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의
 - 학교급식 관련 설문조사 및 질 향상을 위한 학교급식관계자, 학생대표, 교직원 간의 학교급식 **간담회 개최(자율 운영)**

- 교육공동체가 함께 만드는 학교급식 운영 및 만족도 제고를 위해 식생활 교육관 내 **『급식의견함』**을 모든 학교(비조리교 포함)에 설치하여 연중 상시 수요자 의견 수렴 및 반영
- 학교급식 정보 공개
 - 교육(지원)청: 학교급식 기본방향, 각종 점검결과, 급식관련 정보 및 자료
 - 학교: 학교급식 운영에 관한 사항(학교 홈페이지, 가정통신문 등 활용)
- 2) 학교 홈페이지를 통한 알권리 보장 및 급식 홍보
 - 쌍방향 의사소통이 가능한 **『급식 게시판』** 운영(비조리교 포함)
 - 학생과 학부모의 급식 불만 등 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영
 - 학교급식 관련 정책 및 각종 정보 제공
 - **『급식 게시판』** 공개 내용
 - 학교급식 운영 공개
 - 학교급식 운영계획
 - 식단표 및 가정통신문(영양표시제, 알레르기유발 식재료 표시, 원산지표시, 영양교육자료 등)
 - 학생들에게 제공되는 실제 급식 사진
 - 식재료 안전성 검사 및 위생안전점검 결과(등급)
 - 기타 식생활 실천교육과 관련된 내용
 - 학교급식 예·결산 공개
 - 학교급식 집행현황
 - 학년도말 학교급식 실시 현황
 - **보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율**은 「학교급식법 시행규칙」 제7조에 따라 매 학기별 공개(**보호자 부담 급식비가 있는 경우에만 공개**)
 - ☞ [참고자료 19]
 - ※ **작성대상: 2식이상 급식운영 학교 중 보호자부담금이 있는 학교(우유비 제외)**
 - 학교급식 기호도, 학교급식 관련 설문 조사 결과 분석 및 개선계획
 - ※ **충청북도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 제8조(정보공개) 참조** ☞ [참고자료 11]
 - ※ 홈페이지에 관련 자료 게시할 경우 저작권 법령 준수하여 운영
- 3) 학교급식 수요자 의견 수렴
 - 교육(지원)청 단위: 설문지에 의한 표본조사 연 1회 실시(10~11월)
 - 대상: 초·중·고대안 각 1학급(초 5학년, 중·고 2학년) 학생과 학부모
 - 설문내용: 학교급식 관련 설문조사

- 조사방법: 온라인(추후 별도 안내)
- 학교급식 관련 설문조사 분석 후 학교별 요구사항에 대해 각 학교 점검시 안내하여 의견 수렴 및 급식개선 사항 반영
- 학교단위: 상반기 중 실시
 - **5점 척도**를 이용한 자체서식으로 학교급식 관련 설문 조사 연 1회씩 실시
 - 공동조리교는 비조리교 학생 포함하여 실시
 - 조사대상: 초 4~6학년, 중·고 1~3학년
 - 『학교급식 관련 설문조사』를 통해 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식개선에 적극 반영 및 결과 공개('17.11.9. 학교급식 토론회 의견 반영)
 - ※ 학교급식 만족도 지표 및 분석도구 예시자료 활용('18년 보급 완료)
 - ☞ 관련: 교육복지과-7917(2018.6.26.)
- 4) 학교급식 만족도 향상 제고
 - 교육지원청에서는 학교급식 수요자 의견 수렴 후 만족도 저하 학교 및 건의 사항 등에 대하여 소통 및 개선 노력, 연수 시 조리방법, 친절교육 등 자율 반영
- 5) 직무 관련 연구단체 운영 활성화
 - 영양교육 학습공동체 운영: 교육지원청에서 운영
 - 교육지원청은 자체실정에 맞는 학교급식연구회(자율중심학교 등) 운영 권장

3 학교급식비 관리

가. 보호자(수익자)부담 급식비

- 1) 무상급식 외 보호자(수익자)부담 급식비는 학교운영위원회 심의(자문)사항으로 타당성을 검토하고 명확한 근거자료 제공 등으로 급식비 결정에 이해 도모
 - 보호자(수익자) 부담 급식비 산정
 - 식품비: 급식인원, 물가인상률 등을 고려하여 적정 식품비 산정
 - 운영비: 연간 소요액을 산출 후 급식인원, 급식일수 등을 고려하여 산정
 - 인건비: 연간 소요액을 산출 후 급식인원, 급식일수 등을 고려하여 산정
 - 조·중·석식 급식인원이 상이한 경우 단가책정 분리 운영으로 수익자부담 급식비 예산집행 철저
 - 조·석식 유지를 위한 예산 혼용으로 인한 부실급식 초래 방지
 - 급식비 단가를 감안한 계획적인 식단 운영으로 균등한 급식의 질 유지

- 2) 「학교회계 예산편성 기본지침」에 의해 보호자(수익자) 부담 경비인 급식비는 세부사업간 이·전용이 불가하며, 사업종료 후 10일 이내 정산(학년말 기준)
- 3) 운영비는 학교가 부담하는 것을 원칙으로 하되 그 일부를 학부모 부담 가능
- 4) 학교급식 실시에 필요한 시설·설비의 유지비 및 시설·설비비는 당해 학교의 설립·경영자 부담원칙에 따라 학교회계운영비에서 집행
 - 관련: 「학교급식법」 제8조 및 동법 시행령 제9조, 학교급식법령해설서(p18-20)
 - ※ 수익자부담경비(급식비)를 급식시설·설비의 유지비, 사무용품비 등으로 집행한 사례 지적('19년 교육부 종합감사결과)

나. 학교급식비 집행

- 1) 학교급식 경비를 집행할 때는 회계 관계법령에 의한 절차와 내용을 준수하고 집행에 만전을 기하여 예산 운영의 투명성과 신뢰성 확보
 - 급식비 징수 및 환불에 대한 기준(예: 연속하여 5일 이상 결석할 경우 환불), 항목과 절차 등에 대해 명확히 하여 학부모 혼란 최소화
- 2) 학교급식 시설의 설치 및 개선, 식품구매와 관련한 비리 근절
 - ※ 2006년부터 국가청렴위원회 청렴도 평가 항목임
- 3) 식재료 구매 집행 잔액은 사전에 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 다음달 식재료 구입 시 식품비에 가산하여 집행하거나 당월 계약 식품으로 추가(과일, 유제품 등) 사용할 수 있으며, 보호자(수익자) 부담경비는 반드시 정산 실시하여 잔액 환불 조치
- 4) 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지
 - 학교에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되고, 이는 식재료 질 저하로 이어지므로 가급적 카드결제 지양
 - 일부학생 급식비 연체로 인해 발생하는 부족액을 식재료 납품업체에 전가하는 사례 금지(행자부 규제개혁 건의과제, '14.10월)

다. 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌

- 급식비리 관련 민원 발생학교와 학교급식 운영평가 시 급식 운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사부서와 연계하여 엄정하게 처리

라. 기타

- 1) 보호자부담 급식비 연체 및 미납자에 대한 교육적인 징수대책 강구
 - 담임교사의 관심을 제고하고, 보호자 전화상담 등을 통해 건전한 학교경영 차원에서 합리적인 급식비 징수방안 모색
 - 식생활교육관 입구에 카드식별기 설치는 원칙적으로 금지, 불가피한 경우 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학생들의 자존감 보호 대책 강구

- 2) 교직원 급식비
 - 교직원 급식비는 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정하되 식품비는 학생식품비* 이상으로 부담하는 것을 원칙으로 함

교직원 급식비 : 기준단가*(4,840원) + 지자체(지역별평균) · 교육청지원금 + 학교별 추가 소요액

* 학생식품비: 학생 1인당 목적사업비, 학교회계 및 지자체지원금(지역별 평균단가)포함

- 단, 학생 무상식품비가 기준단가(4,840원) 이상인 학교(50명 이하 중·고, 100명 이하 벽지 고)는 소속 학교의 학생 무상 식품비 단가적용
 - 교직원 급식비 중 운영비 및 인건비는 학교 실정에 맞게 편성 운영
 - 위 기준에도 불구하고, 비조리교는 조리교와 동일하게 교직원 급식비를 책정 할 수 있음
 - 급식비 징수·환불규정은 학생과 동일하게 적용
- 3) 폐식용유 매각관리 철저
 - 소비기한 초과 식용유나 산패 식용유 또는 산가 측정 결과 2.5이상인 식용유는 학교급식 조리에 재사용 금지
 - 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 건적에 의한 매각관리 적극 권장
 - 폐식용유 매각 금액은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리하고, 가급적 학교 식생활교육관 물품 구입 등에 사용 권장
(매각 시 세입처리 없이 비누, 세제 등으로 직접 교환 금지)
 - 폐식용유 수집·운반차량에 부착된 폐기물 수집·운반증 확인



학교급식 운영평가 및 표창

가. 학교급식 운영평가 실시(「학교급식법」 제18조)

- 1) 급식운영의 내실화 및 품질향상 등을 위해 「학교급식 운영평가」 실시
- 2) 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 교육지원청별 실시
 - 「학교급식법 시행령」 제13조제2항에 규정한 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리, 학생 식생활지도 및 영양상담, 학교급식에 대한 수요자의 만족도, 급식예산 편성 및 운용, 기타 학교급식 운영에 관한 사항 등 평가
- 3) 급식 운영 우수(모범)사례 발굴 및 홍보

나. 표창계획

- 1) 훈격: 교육감 표창
- 2) 표창기준
 - 학교급식의 내실 있는 운영과 안전하고 질 높은 학교급식으로 수요자 만족도 향상에 공헌한 유공자(학교)
 - 건강한식생활·영양교육 활성화, 채식급식 활성화, 전통식문화 교육을 선도적으로 추진하여 학생 교육 활동에 공헌한 유공자(학교)
 - 급식시설 현대화 및 환기시설 개선 등 급식환경 개선에 공헌한 유공자
 - 기타 학교급식 발전에 공헌한 유공자
- 3) 표창대상
 - 각급 학교(기관): 우수학교
 - 교육(지원)청 및 각급 학교 영양교사·영양사, 조리종사자, 급식담당자, 기타 학교급식 유공 관계자

※ 「2024. 학교급식 유공자 표창계획」 추후 별도 시행

※ 교육지원청별 자체 표창 계획 수립하여 급식관계자 사기 진작

- 4) 컨설팅 방법: 신청내용에 따라 분야별 지원
 - 전문 컨설턴트(영양교사, 외부전문가 등)가 신청학교를 방문하여 지도·조언
 - 필요시 우수학교를 신청교 관계자와 함께 방문하여 지도·조언
- 5) 컨설턴트: 학교급식분야 전문가, 교육청 담당자 등
- 6) 신청방법: 사전 유선 등 협의 후 도교육청으로 신청서 공문 제출 [보고서식 20]
 - ※ 세부계획 추후 별도 시행(3월)
- 7) 교육지원청 자체 맞춤형 컨설팅 지원 권장(청주·충주·음성 파견교사제 활용)

나. 멘토링(Mentoring) 운영

- 1) 목적: 학교급식 경험이 없거나 저경력 영양교사·영양사에 대한 업무 지원으로 원활한 급식운영
- 2) 대상: 학교 영양교사·영양사 경력 1년 미만인 학교, 그 외 멘토가 필요한 학교
 - 멘토(Mento): 지도, 코치, 조언을 해주는 사람(경험과 지식 등이 풍부한 영양교사·영양사)
 - 멘티(Mentee): 지도, 코치, 조언을 받는 사람(신규 영양교사·영양사 등)
- 3) 멘토링 신청방법
 - 대상학교: **관할 교육지원청으로 멘토링 신청** [보고서식 21]
 - 교육지원청: 경험과 지식 등이 풍부한 영양교사·영양사를 멘토로 지정하여 학교 간 멘토링을 결성하고, 학년초 멘토-멘티 결연식(상견례) 등을 통해 멘티의 멘토에 대한 어려움 해소
- 4) 운영방식: 멘토로 지정된 영양교사·영양사는 멘티 대상학교와 상호방문, 전화, 소통메신저, 이메일 등을 통하여 의견 교환 및 자문, 자료 제공
 - 멘토는 반기별 1회 이상 멘토 학교 방문 지원(가급적 학년 초 지원 강화)
 - 멘티 학교도 멘토 학교를 방문하여 벤치마킹
 - 멘토·멘티 대상학교 간 상호 방문 시 출장처리
- 5) 운영실적 제출(멘토학교): 연 1회 [보고서식 8]

5 학교급식 맞춤형 컨설팅 및 멘토링 운영

가. 맞춤형 컨설팅 지원

- 1) 목적: 신규 및 저경력 영양교사·영양사·조리사(지방공무원조리직렬, 교육공무직원 조리사, 이하 조리사라 명칭)의 직무역량 강화, 학교급식지원체계 구축을 통한 학교단위 자주적 관리능력 배양
- 2) 대상: 신규 및 저경력 영양교사·영양사·조리사 근무교, 식중독 의심환자 발생 이력교, 전년도 위생안전점검 결과 C등급 이하 학교 등에서 신청서를 제출한 학교
- 3) 컨설팅 분야
 - (급식운영분야) 급식계획수립, 식단작성, NEIS 사용법, 조리법, 종사자교육 등
 - (위생·안전분야) 검수, CCP기록지 작성, 위생·안전점검 및 관리 등
 - (급식시설·설비분야) 기구·기계관리법, 시설개선, 기구배치 등
 - (건강한식생활·영양교육분야) 건강한식생활·영양교육 계획, 교수학습과정안 작성, 영양주업 등
 - (조리분야) 급식품의 위생적인 취급·조리·배식 업무 및 총괄 식생활교육관 위생·안전 관리 등

※ 신규 영양교사·영양사는 전반적인 급식업무에 대한 컨설팅 실시

6 소규모 학교 공동조리 운반급식

가. 근거

- 「학교급식법」 제6조제1항에 따라 학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 하나, 2이상의 학교가 인접하여 있는 경우 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있음

나. 대상학교

- 소규모 단설유 및 초·중·고·특수학교

다. 운반급식 추진 방법

- 1) 소규모 단독조리교의 비조리교 전환 기준: 단독조리교 학생수 50명 이하 (급식인원 100명 이하)

※ 제외

- 학생수 증가 예상학교(중기계획상 학생수 50명 이상 유지될 경우)
- 운반급식 거리 등 여건상 운반급식이 어려운 경우
- 학부모가 반대하는 경우(단, 60% 이상 찬성 할 경우 전환)

학부모 의견조사 및 설명회 → 학교운영위원회 심의(자문) → 교육지원청 보고 → 교육지원청에서 공동조리교 지정 및 도교육청 보고

2) 추진 시 검토사항

- 학교: 추진 시기, 운반시설 및 기구, 운반차량, 운반자
- 교육지원청: 공동조리 가능교, 인력 재배치
- ※ 반드시 사전에 관련부서(도교육청, 교육지원청)와 협의하여 인력배치에 차질이 발생되지 않도록 할 것
- 교육지원청에서는 소규모 자체조리학교와 협의하여 운반급식 전환 유도

3) 비조리교 전환에 따른 인센티브 부여

- 소규모학교 단독조리교의 비조리교 전환 인센티브 제공
- 지원대상: 비조리교 전환 추진 학교(공동조리교, 비조리전환교)
- 지원금액

구 분	공동조리교	비조리전환교	비 고
초·중·고	5천만원	3천만원	
초(분교)	3천만원	2천만원	초(분교) 비조리교 전환 시

- 사용용도: 식생활교육관 리모델링 및 급식기구 교체, 교육환경개선 등
- 지원방법: 사업계획 제출(학교) → 사업비 지원(교육지원청) → 정산(학교)

라. 운영방법

1) 관리원칙

- 운반급식 학교는 급식업무 담당자를 세부업무별로 지정·운영

- 조리교와 운반급식 학교는 급식운영계획 수립 시 학사일정(현장학습, 방학 등)을 충분히 상호 협의하여 시행하고, 부득이하게 급식일정이 맞지 않을 경우 비조리교에서는 급식대책을 수립하여 운영

- 운반급식 학교장은 식단 작성을 위해 매월 말 5일전까지 다다음달 학교급식 운영계획을 공동조리 학교장에게 공문으로 송부 [참고자료 15]

※ 급식계획 후 학사일정 변경 등으로 부득이 식단을 변경하여야 하는 경우 공동 조리 학교장에게 변경내역을 즉시 통보

2) 업무추진 흐름도

- (공동조리교) 급식비 수합 → 월별 학교급식 운영계획에 따른 식단작성 → 식품구입 → 공동조리 → 급식품 배분 및 운반 → 급식비 정산
- (운반급식교) 급식비징수·송금 및 월별 학교급식 운영계획 송부 → 급식품인수 → 배식 및 급식 → 조리기구 및 식판 세척

※ 지역실정 등을 감안 상호 협의하여 학교급식 실시에 필요한 사항에 대하여 공동으로 시행[급식운영계획 수립 시 학사일정(현장학습, 방학 등) 협의]

3) 인근학교에서 공동조리 후 임대차량 및 통학차량으로 운반급식

- 냉동·냉장탑차 임대사용 가능한 운반급식학교는 적극 활용
- ※ 식품위생법 제3조(식품등의 취급) 및 동법 시행규칙 [별표1](식품등의 위생적인 취급에 관한 기준)
- 통학버스 보유 학교는 통학버스를 활용하여 급식운반 실시(단, 통학버스를 활용할 수 없는 경우 개인차량 임차)
- 차량 위생관리 철저

4) 운반급식에 따른 시설 및 기구 구비

- 공동조리교: 운반급식 학교의 급식규모에 따른 취사기구 및 조리기구 구비
- 운반급식교: 기존 조리실을 세척실로 활용하거나 조리교에서 공동 세척
- 밀폐용 보온용 밥통·국통·반찬통 등 구비

5) 운반급식 운영비 지원

- 지원기간: 2024. 3. ~ 2025. 2.
- 지원일수: 무상급식 지원일 기준
- 지원내용: 운반급식학교 급식품 운반에 따른 임차료 및 출장여비

구 분	단 가	비 고
냉장탑차	60,000원/ 1일 70,000원/ 1일(벽지)	벽지학교 차등지원
개인차량	20,000원/ 1일	운반임차료·출장여비 중복지급 불가
출장여비	10,000원/ 1일	

- 운영방법
 - 용역차량 및 학부모 등 외부인이 운반시 차량임차계약 체결(학교장)
 - 공무원, 교육공무원직 등 학교직원이 운반시 업무분장 또는 내부결재
 - ※ 개인차량 운반고는 향후 냉장탑차 운반 방법으로 변경하여 추진될 수 있도록 적극 노력
- 복무 및 출장여비 관련
 - 운반급식 담당자 및 조리실무사 출장처리 철저
 - 운반임차료 받지 않는 경우 출장비 지급 가능(단, 소속학교 여비규정 준수)

마. 공동조리교 및 비조리교 급식 업무 범위

1) 공동조리교 영양교사·영양사 업무

- 공동 식단작성
- 식단표 및 건강한식생활·영양교육 자료 송부
- 조리실무사 위생교육 등 실시
- 기호도 및 학교급식 관련 설문조사 실시
- 운반급식학교에서 학교급식 운영 관련 문의시 지도·조언
- 연 1회 이상 비조리교 현장 모니터링 권장

2) 비조리교 급식 업무

- 급식운영: 학교급식 운영계획(연간), 영양교육, 식생활지도, 급식조사 등
- 급식위생: 식생활관 위생관리 업무, 조리실무에 관한 사항 등
- 급식행정: 학교급식 예산수립, 계약, 지출 업무 등

※ 영양교사·영양사가 배치되지 않은 비조리교에서는 원활한 급식운영을 위해 가급적 분야별로 담당자를 지정 운영하도록 한다.

7 학교급식 인력관리

가. 전담인력 배치

1) 영양교사·영양사

- 배치근거
 - 「학교급식법」 제7조제1항, 「식품위생법」 제52조제1항, 「충청북도 교육공무원 인사관리규정」, 「충청북도교육청 교육공무원직원 정원 규칙」에 따라 정원 및 배치기준 적용
- 영양교사·영양사의 출산, 휴직 시에는 대체인력(기간제) 배치

○ 영양교사·영양사 직무

「학교급식법시행령」 제8조	「식품위생법」 제52조제2항
<ul style="list-style-type: none"> • 식단작성, 식재료의 선정 및 검수 • 위생·안전·작업관리 및 검식 • 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담 • 조리실 종사자의 지도·감독 • 그 밖에 학교급식에 관한 사항 	<ul style="list-style-type: none"> • 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리 • 구매식품의 검수 및 관리 • 급식시설의 위생적 관리 • 집단급식소의 운영일지 작성 • 종업원에 대한 영양지도 및 식품위생교육
[담당업무]	
<ul style="list-style-type: none"> • 식단작성, 식재료의 선정 및 검수 • 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담 • 그 밖에 학교급식에 관한 사항 	<ul style="list-style-type: none"> • 위생·안전·작업관리 및 검식 • 조리실 종사자의 지도·감독

2) 조리사

- 배치근거
 - 「학교급식법」 제7조제1항, 「식품위생법」 제51조제1항, 「충청북도교육감 소속 지방공무원 정원 규칙」, 「충청북도교육청 교육공무원직원 정원 규칙」에 따라 정원 및 배치기준 적용
- 조리사 직무

「식품위생법」 제51조제2항	담당업무
<ul style="list-style-type: none"> • 식단에 따른 조리업무(식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정) • 구매식품의 검수 지원 • 급식설비 및 기구의 위생·안전실무 • 그 밖에 조리실무에 관한 사항 	<ul style="list-style-type: none"> • 급식품의 위생적인 취급, 조리, 배식 업무 및 총괄 • 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독 관리 • 식생활교육관의 청소, 소독 관리 • 식생활교육관 위생·안전 관리 및 점검 • 그 밖에 조리실무에 관한 사항

3) 조리실무사

- 배치근거
 - 「초·중등교육법」 제19조(교직원의 구분) 제2항, 「충청북도교육청 교육공무원직원 정원 규칙」에 따라 정원 및 배치기준 적용
- 조리실무사 직무

담당업무
<ul style="list-style-type: none"> • 급식품의 위생적인 취급, 조리, 배식 업무 • 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독 관리 • 식생활교육관의 청소, 소독 관리 • 식생활교육관 위생·안전 관리 • 그 밖에 조리실무에 관한 사항

나. 학교급식 교육공무직원 배치기준

1) 근거: 충청북도교육공무직원 정원규칙 제4조

직종명	항목	대상	배치기준	비고																																																																																																																								
영양사	조리 학교급식 인원수	단설유, 초,중, 고,특수	- 급식인원 50명 이상인 급식조리학교 1명 (단, 급식조리학교 영양교사(공무원) 배치교와 공동관리 학교 제외)																																																																																																																									
조리사	조리 학교급식 인원수	단설유, 초,중, 고,특수	- 급식인원 50명 이상인 급식조리학교 1명 (단, 급식조리학교 조리사(공무원) 배치교 제외)																																																																																																																									
조리 실무사	급식 인원수	단설유, 초,중, 고,특수	<div>- 조리실무사 배치기준</div> <table><tr><th>구분</th><th>단설유,초 100명당 /128명당</th><th>중 95명당 /123명당</th><th>고 1식 90명당 /118명당</th><th>특수 90명당 /118명당</th><th>2식 80명당 /98명당</th><th>3식 75명 /93명당</th></tr><tr><td>1명</td><td>~100</td><td>~95</td><td>~90</td><td>~90</td><td>~80</td><td>~75</td></tr><tr><td>2명</td><td>101~228</td><td>96~218</td><td>91~208</td><td>91~208</td><td>81~178</td><td>76~168</td></tr><tr><td>3명</td><td>229~356</td><td>219~341</td><td>209~326</td><td>209~326</td><td>179~276</td><td>169~261</td></tr><tr><td>4명</td><td>357~484</td><td>342~464</td><td>327~444</td><td>327~444</td><td>277~374</td><td>262~354</td></tr><tr><td>5명</td><td>485~612</td><td>465~587</td><td>445~562</td><td>445~562</td><td>375~472</td><td>355~447</td></tr><tr><td>6명</td><td>613~740</td><td>588~710</td><td>563~680</td><td>563~680</td><td>473~570</td><td>448~540</td></tr><tr><td>7명</td><td>741~868</td><td>711~833</td><td>681~798</td><td>681~798</td><td>571~668</td><td>541~633</td></tr><tr><td>8명</td><td>869~996</td><td>834~956</td><td>799~916</td><td>799~916</td><td>669~766</td><td>634~726</td></tr><tr><td>9명</td><td>997~1124</td><td>957~1079</td><td>917~1034</td><td>917~1034</td><td>767~864</td><td>727~819</td></tr><tr><td>10명</td><td>1125~1252</td><td>1080~1202</td><td>1035~1152</td><td>1035~1152</td><td>865~962</td><td>820~912</td></tr><tr><td>11명</td><td>1253~1380</td><td>1203~1325</td><td>1153~1270</td><td>1153~1270</td><td>963~1060</td><td>913~1005</td></tr><tr><td>12명</td><td>1381~1508</td><td>1326~1448</td><td>1271~1388</td><td>1271~1388</td><td>1061~1158</td><td>1006~1098</td></tr><tr><td>13명</td><td>1509~1636</td><td>1449~1571</td><td>1389~1506</td><td>1389~1506</td><td>1159~1256</td><td>1099~1191</td></tr><tr><td>14명</td><td>1637~1764</td><td>1572~1694</td><td>1507~1624</td><td>1507~1624</td><td>1257~1354</td><td>1192~1284</td></tr><tr><td>15명</td><td>1765~1892</td><td>1695~1817</td><td>1625~1742</td><td>1625~1742</td><td>1355~1452</td><td>1285~1377</td></tr></table> <div>- 덤웨이터 설치학교(조리실→식당) 1명 추가 - 3식 운영교 조식인원에 따른 조리실무사 추가</div> <table><tr><th>조식인원</th><th>조리실무사 수</th><th>조식인원</th><th>조리실무사 수</th></tr><tr><td>150명~299명</td><td>1명</td><td>300명 이상</td><td>2명</td></tr></table> <div>- 급식비조리학교 운반급식 급식인원 100명 이하인 학교 1명, 101명~300명 이하인 학교 2명 - 기숙형중학교 배치정원 2명 이하는 1명 추가 - 중식인원 기준 200명이하 대상학교 중 2~3식하는 해당학교는 배치기준 변경으로 현재 정원이 감소하는 경우 1명 추가 - 고등학교 전공과(특수) 설치에 따라 운반급식이 필요한 경우, 조리실무사 1명 추가 - 특수목적고 및 특성화고 3식학교 중 조식인원이 118명(고 1식) 이상이고 전체 학생수의 2/3이상교 조리실무사 1명 추가</div>	구분	단설유,초 100명당 /128명당	중 95명당 /123명당	고 1식 90명당 /118명당	특수 90명당 /118명당	2식 80명당 /98명당	3식 75명 /93명당	1명	~100	~95	~90	~90	~80	~75	2명	101~228	96~218	91~208	91~208	81~178	76~168	3명	229~356	219~341	209~326	209~326	179~276	169~261	4명	357~484	342~464	327~444	327~444	277~374	262~354	5명	485~612	465~587	445~562	445~562	375~472	355~447	6명	613~740	588~710	563~680	563~680	473~570	448~540	7명	741~868	711~833	681~798	681~798	571~668	541~633	8명	869~996	834~956	799~916	799~916	669~766	634~726	9명	997~1124	957~1079	917~1034	917~1034	767~864	727~819	10명	1125~1252	1080~1202	1035~1152	1035~1152	865~962	820~912	11명	1253~1380	1203~1325	1153~1270	1153~1270	963~1060	913~1005	12명	1381~1508	1326~1448	1271~1388	1271~1388	1061~1158	1006~1098	13명	1509~1636	1449~1571	1389~1506	1389~1506	1159~1256	1099~1191	14명	1637~1764	1572~1694	1507~1624	1507~1624	1257~1354	1192~1284	15명	1765~1892	1695~1817	1625~1742	1625~1742	1355~1452	1285~1377	조식인원	조리실무사 수	조식인원	조리실무사 수	150명~299명	1명	300명 이상	2명	
구분	단설유,초 100명당 /128명당	중 95명당 /123명당	고 1식 90명당 /118명당	특수 90명당 /118명당	2식 80명당 /98명당	3식 75명 /93명당																																																																																																																						
1명	~100	~95	~90	~90	~80	~75																																																																																																																						
2명	101~228	96~218	91~208	91~208	81~178	76~168																																																																																																																						
3명	229~356	219~341	209~326	209~326	179~276	169~261																																																																																																																						
4명	357~484	342~464	327~444	327~444	277~374	262~354																																																																																																																						
5명	485~612	465~587	445~562	445~562	375~472	355~447																																																																																																																						
6명	613~740	588~710	563~680	563~680	473~570	448~540																																																																																																																						
7명	741~868	711~833	681~798	681~798	571~668	541~633																																																																																																																						
8명	869~996	834~956	799~916	799~916	669~766	634~726																																																																																																																						
9명	997~1124	957~1079	917~1034	917~1034	767~864	727~819																																																																																																																						
10명	1125~1252	1080~1202	1035~1152	1035~1152	865~962	820~912																																																																																																																						
11명	1253~1380	1203~1325	1153~1270	1153~1270	963~1060	913~1005																																																																																																																						
12명	1381~1508	1326~1448	1271~1388	1271~1388	1061~1158	1006~1098																																																																																																																						
13명	1509~1636	1449~1571	1389~1506	1389~1506	1159~1256	1099~1191																																																																																																																						
14명	1637~1764	1572~1694	1507~1624	1507~1624	1257~1354	1192~1284																																																																																																																						
15명	1765~1892	1695~1817	1625~1742	1625~1742	1355~1452	1285~1377																																																																																																																						
조식인원	조리실무사 수	조식인원	조리실무사 수																																																																																																																									
150명~299명	1명	300명 이상	2명																																																																																																																									

※ 2·3식 덤웨이터 설치교에서 조·석식에 덤웨이터를 사용 시 배치기준 범위 내에서 원활한 급식이 이루어질 수 있도록 적정인원을 학교에서 결정하여 운영

다. 학교급식관계자 처우개선

1) 근무여건 개선

- 병가·연가·특별휴가 철저 보장 및 적극 지원
 - 영양교사·영양사의 병가, 특별휴가 등으로 인한 학교급식 운영의 차질을 예방하기 위해 교육지원청에 학교급식 현장 업무 지원 인력(파견교사) 배치
 - ※ 2024년 청주, 충주, 음성 파견교사제 운영
- (대체인력풀) 조리종사자 휴가사용에 따른 대체인력 지원방안 강구
 - 배치기준을 초과하지 않는 범위에서 대체인력 적극 운영 및 학교급식관계자 건강진단 변경에 따른 실시 여부 확인
 - 학교회계운영비에서 대체 인건비 예산 확보
 - 조리종사자 대체인력풀(인력풀통합관리시스템) 홈페이지 활용('23. 2.시행)
- 연가 활용 적극 권장 및 분위기 조성
- 업무상의 사유에 따른 부상, 질병, 장애 등의 재해사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원
 - ※ 급식관계자의 후생복지 수요를 충당하기 위해 절단·화상 등의 안전사고 발생 시 산재보험에서 제외되는 의료비 발생에 대비하여 일반상해보험 가입
 - 학교회계운영비로 지원(1년 단위 계약), 다양한 보장내역 및 보상액 확대

2) 급식시설 현대화 등으로 학교별 급식환경 격차 완화 및 해소

- 조리실 냉방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장 등 환경개선
- 식당확충, 냉·난방시설, 보온·보냉 배식대, 다기능 오븐기, 세척기 등 설치

3) 조리시간 단축 등 업무량 경감 방안 마련

- 학교급식 맞춤형 '표준건강식단' 개발·보급 완료('19.10.)
- 하절기 폭염식단(조리방법) 개발·보급 완료('22.3.)

4) 학교급식 관계자 자기계발을 위한 직무연수 운영

- 학교 현장에 적합한 조리 기술 능력 배양을 위한 조리아카데미 연수 실시


5) 업무 상황을 고려하여 휴식시간과 식사시간을 보장하는 등 탄력적 운영체계 마련

6) 2식 이상 급식운영 학교 근무여건 개선

- 3식 급식학교의 업무경감, 위생관리 및 건강한식생활·영양교육 강화 등 관리체계 개선을 위해 정원의 범위 내에서 영양교사·영양사 2인 배치 확대 노력
- 2식 이상 제공(기숙사 운영, 조식식 제공), 방학 중 급식을 운영하는 학교장은 직무의 중요도와 업무량을 감안하여 처우개선 방안 모색

- 기숙사 운영 등에 따른 조식 운영학교는 영양사가 조식 급식지도 시 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 1식 25,000원 범위 내 '조식 급식 지도비' * 지급 ('17.12.15. 임금협약)
- * 재원: 수익자부담 또는 기숙사운영비이며, 연장근로 수당과 중복지급 불가
- 연장근로를 하였음에도 연장근로 수당을 지급받지 못하는 사례가 없도록 수당 지급 철저
- 7) 학교급식 조리장 전문업체 청소용역 실시
 - 안전사고 예방과 노동강도 감소를 위해 천장, 후드, 천정형 에어컨 등 청소가 어려운 시설물에 대해 연 2회 이상 전문업체 청소 용역
 - ⇒ 2022년도 단체협약 해설 및 이행계획[노사협력과-1268(2022.2.15.)] 참조
 - 위생안전 강화를 위하여 학교급식 **조리장 후드 청소는 별도로(추가 실시) 연 2회 예산 지원**
 - ⇒ 2022년 제8회 산업안전보건위원회 회의결과 알림[노사협력과-5671(2022.6.30.)] 참조

라. 학교급식 공동관리

- 1) 근거
 - 「초·중등교육법」 제19조제4항, 「지방교육행정기관 및 공립의 각급 학교에 두는 국가공무원의 정원에 관한 규정 시행규칙」 제2조제5호 <별표5> 영양교사의 배정기준(영양교사 정원 계산시 학교급식시설과 설비를 갖춘 학교 중 6학급 이하의 학교는 필요정원을 0.5명으로 환산)
- 2) 운영방법
 - 「학교급식법」 제6조에 의거 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사를 두어야 하나, 영양교사 수급상황 등의 원인으로 학교별 1인의 영양교사를 둘 수 없는 경우에는 정원의 범위 내에서 인접한 학교에 영양교사를 공동으로 배치
- 3) 관리원칙
 - 영양교사는 순회근무 계획을 수립하고, **주 1회 전일 근무 원칙**
 - 영양교사 순회근무 시 업무공백에 대비하여 **급식업무 담당자 지정**
 - 순회대상 학교장은 식단작성을 위해 매월 말 5일전까지 다다음달 학교급식 운영 계획을 공동관리교 학교장에게 공문으로 송부  [참고자료 15]
 - ※ 급식 계획 후 학사일정 변경 등으로 부득이 식단을 변경하여야 하는 경우 공동조리 학교장에게 변경 내역을 즉시 통보
 - 소속 및 순회대상 학교의 학교장은 지역 실정을 감안 상호 협의하여 동일 식단 작성 등 학교급식 실시에 필요한 사항에 대하여 공동으로 시행

- 4) 공동관리 학교 업무처리
 - 식단작성 및 식재료의 선정·구매 관리
 - 영양교사는 소속학교 및 순회학교의 식단을 작성하고, 식품의 구매는 공동구매 또는 학교별 필요량을 별도 발주
 - 식품 검수
 - 식품 검수는 영양교사가 실시함을 원칙으로 하되, 영양교사 부재(순회근무)시 급식업무 담당자가 실시
 - 급식업무 담당자에게 식품 검수에 따른 필요한 지식 습득을 위한 사전 교육을 실시하고 일별 납품되는 식품에 대한 검수 요령 제시
 - 식품의 조리지도 및 검식
 - 조리종사자의 조리능력 배양과 과학적인 조리를 할 수 있도록 사전 지도가 이루어져야 하며, 조리방법은 직접 지도 또는 조리설명서로 대체
 - 조리된 급식품의 검식은 공동관리 영양교사 또는 급식업무 담당자가 실시하되, 급식업무 담당자는 검식 및 급식에 대한 결과(질, 맛, 기호도, 잔반량 등)를 영양교사에게 제시하여 식단작성에 반영될 수 있도록 함
 - 식생활지도, 정보제공 및 영양상담
 - 건강한 식생활 및 영양교육 관련자료 제공
 - 학생 및 학부모의 영양상담 실시
 - 위생·안전·작업관리 및 조리실 종사자의 지도·감독
 - 일일 위생·안전점검은 급식업무 담당자가 점검하도록 하고 영양교사는 주 1회 점검 결과를 확인
 - 영양교사는 조리종사자에 대하여 월 1회 정기 위생교육
 - 영양교사 부재(순회근무) 시 급식업무 담당자가 실시
 - 순회근무 영양교사의 복무 관리
 - 복무 관리는 순회 학교장의 협조를 받아 소속 학교장의 책임하에 시행
 - 순회학교 근무일에는 순회 학교장의 명을 받아 영양교사의 직무를 수행하고 필요 시 복무상황을 소속 학교장에게 통보


5) 학교급식 공동관리 영양교사 및 급식업무 담당자 업무 범위

구분	영양교사 소속학교 업무 (본교, 공동관리교)	영양교사 순회근무 학교 업무 (공동관리 대상교)
영양교사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식단작성, 식재료의 선정 및 검수 ○ 위생·안전·작업관리 및 검식 ○ 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담 ○ 조리실 종사자의 지도·감독 ○ 그 밖에 학교급식에 관한 사항 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식단작성 및 식재료의 선정·구매 요구 관리 계획 송부(공문) ○ 건강한식생활·영양교육 및 위생교육자료 계획 ○ 송부(공문) ○ 순회근무 학교 방문 시 업무 <ul style="list-style-type: none"> - 학교급식 운영관리 지도·조언 - 학교급식 식단 조리방법 설명 - 영양 및 식생활개선에 관한 지도·조언 - 학생급식 지도 및 학부모 상담 - 학교급식 위생 및 안전관리 지도·점검 등
급식업무 담당자	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양교사 부재(순회근무 등)시 업무 <ul style="list-style-type: none"> - 식품 검수 - 식품의 조리지도 및 검식 - 위생·안전·작업관리 및 조리실 종사자의 지도·감독 - 기타 영양교사 부재시 처리해야 할 업무 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 학교급식 업무 전반 총괄 <ul style="list-style-type: none"> - 학교급식 관련 행정업무 처리 - 익월 학교급식 운영계획 송부(공문) <ul style="list-style-type: none"> · 공동관리대상교→공동관리교 - 급식운영·위생관리 및 급식지도 - 조리된 음식의 검식(검식자 지정 시) 등

※ 영양교사가 배치되지 않은 공동관리 대상교에서는 급식업무 담당자를 교직원 중에서 지정하되, 일반행정(예산, 계약, 지출 등), 급식운영(교육, 급식조사 등), 급식위생 등으로 업무를 나누어 담당자를 지정할 수 있음

- 양념류와 같이 재고로 관리되는 품목은 실제 사용량만큼 일지 작성
 - 우유급식을 일부(희망자)에 대해서만 실시하는 학교의 경우 식단작성 및 급식일지에 평균 제공량(영양량) 산출 여부는 학교자체 결정
- 4) 정확한 레시피(1인량)와 작업지시서 작성으로 효율적인 식재료 구매와 재고관리
- 5) 학교급식 개시보고(신설학교), 변경보고(기존학교·폐교) 입력
- 6) 학교급식 실시현황 기초자료 4세대 지능형 나이스(급식) 시스템에 입력 철저
- 매 학기초 및 급식현황 변경 시 학교기본정보, 급식인원, 급식인력현황 등 수정
 - 급식학교 및 학생수 현황, 급식인력 및 학부모 참여인원, 급식예산 연간 집행액 현황을 2025. 2. 21까지 마감 처리하여 교육지원청에 자료 전송
 - 교육지원청은 각급학교 NEIS 전송 자료의 정확성 여부를 검증 후 10일 이내 도교육청으로 자료 전송

나. 4세대 지능형 나이스(급식) 시스템 지원

- 1) 사용 방법 안내(학교용 사용자 설명서)
 - 학교급식정보마당(www.sfic.go.kr)-[학교급식자료]-[급식운영]-공지사항
- 2) 4세대 지능형 나이스(급식) 상설 교육 계획
 - 3월, 4월, 8월 예정  세부계획 추후 별도 시행

8 나이스(NEIS) 급식시스템 운영

가. 4세대 지능형 나이스(급식) 시스템 사용

- 1) 학교급식일지, 주간/월간식단은 4세대 지능형 나이스(급식) 시스템으로 작성 및 관리
- 2) 검수일지는 4세대 지능형 나이스(급식) 시스템에서 출력하여 직접 수기 작성 (또는 위생관리시스템으로 작성)
- 3) 정확한 급식일지 작성으로 합리적 영양관리 수행
 - 당일 구입하여 당일 소비되는 식재료는 검수서와 급식일지가 일치되도록 관리

과제 II

영양관리 및 건강한 식생활 · 영양교육



1. 학교급식 영양관리 강화
2. 올바른 식사 선택능력 배양
3. 건강한식생활·영양교육 및 영양상담
4. 기후위기에 대응하는 건강한 식생활·영양교육

II. 영양관리 및 건강한 식생활 · 영양교육

□ 기본방침

- 연령별로 적합한 영양관리기준 준수 및 균형 잡힌 식사제공을 통해 성장기 학생의 건강증진 및 학생의 올바른 식사선택 능력 배양으로 자기건강 관리역량 강화
- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 편식교정 등 바람직한 식생활습관 형성 및 평생건강의 기틀 마련을 위한 건강한 식생활 · 영양교육 강화

□ 현황

- 2006. 7월 「학교급식법」 전부개정으로 영양교사 배치 및 식생활지도와 영양상담을 실시하도록 규정
- 2008. 3월 「어린이식생활안전관리특별법」, 2009. 11월 「식생활교육지원법」, 2010. 3월 「국민영양관리법」 제정으로 영양 및 식생활 지도·교육 강화
- 2013. 11월 학교급식법령 개정으로 알레르기 유발식품 표시제 도입
- 식품안전 및 영양·식생활교육 체계화를 위한 교육부 훈령 제정('14.2월) (영양교사 교직수당 가산금 지급 규정, 교육부 훈령 제400호, 2022.3.1. 일부개정)
- 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강교육 포함 (교육부 고시 제2015-74호, 초·중등학교 교육과정 총론)
- 2018. 12월 “맛과 건강이 함께하는 맞춤형 학교식단” 개발·보급(충북교육청)
- L-글루탐산나트륨(항미증진제)*에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선 요구('19년 국회 등)
* 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정(식품의약품안전처고시 제2016-32호, '18.1.1.시행)
- 식재료 표준체계 적용 나이스(NEIS) 급식시스템에 최신 영양정보 반영('19년~)
- 학교급식의 영양관리기준 개정('21.1.30. 시행)
- 「유·초·중·고 영양·식생활 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)
- 「유아 영양·식생활 교육 안내서」 개발·안내('23.10.) 및 중·고등학교 영양·식생활 교육자료 개발·안내 예정('24.상)
- 2024학년도 범교과 학습주제 편성·운영 안내(건강한 식생활 및 영양교육)
※ 교육부 학교교수학습혁신과-10351('23.11.27.)
- 2024년 교육부 초·중등 분야 주요 정책 안내(건강한 식생활 및 영양교육 강화) ※ 교육부 학교교수학습혁신과-10928('23.12.15.)



학교급식 영양관리 강화

가. 건강 지향적이며 성장 발달 단계에 적합한 영양관리

- 1) 학교급식 영양관리기준 준수(「학교급식법 시행규칙」 제5조 별표3)
 - 학생들의 성장 발달을 위하여 성별과 학년 등 성장단계에 따라 학교급식으로 제공되는 음식의 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘, 철 등의 영양기준 및 영양소별 에너지의 구성 등 영양관리기준을 정함
 - 학생집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적용 가능
 - 학교급식 제공 시 영양관리기준을 준수하여 영양소 과부족이 되지 않도록 식단작성 철저
- 2) 다양한 식품과 조리법을 활용한 식사 제공
 - 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
 - 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한
 - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
 - 쇼트닝·마가린 등 트랜스 지방이 포함된 식품 제공 최소화
 - 완제품 및 반조리 식품 사용을 지양하고 조리장에서 직접 조리한 음식 위주로 제공
 - 식재료는 학생의 기호도를 고려하여 영양과 건강관리에 적합한 식품을 선정 하여야 하며, 그 식품의 제조·운반·공급과정에서 식품위생 관리가 철저히 유지 되는지 반드시 확인
 - 학생 기호도만을 고려하여 영양관리 측면에서 부족하지 않도록 주의
- 3) 간식(후식)으로 빵, 케이크, 음료수 등 제공 시 고열량저영양 식품 여부 확인 후 제공
간식(후식) 제공 시, 고가(식품비 단가의 50% 이상) 제품 사용 지양
- 4) 부정·불량, 유해식품 매식 근절을 위한 학생교육 및 학부모 홍보 실시
- 5) 일반식품이 아닌 농축된 형태의 특정 영양소 제제 학교급식 사용 금지
- 6) 교직원과 차별식단 제공 금지
- 7) 영양관리능력 배양을 위해 식당 입구에 “오늘의 식단(1인 표준량)” 전시 권장

나. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

- 1) 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화(「학교급식법」 개정, '13.11.23)
 - 위반 시 학교급식 관계 교직원 징계, 위탁급식업자 300만원 이하 과태료

2) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(「학교급식법 시행규칙」 제7조)

<종류> 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

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

- 공지방법: 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 학교 홈페이지에 안내, 주간 식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 게시
- 알레르기가 심한 경우 도시락 지참 가능
- ※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보 활용 시 학교에서는 제공 식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내
- 학교에서는 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유발 학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강교육 등 관리 실시

다. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 1) 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립
 - 나트륨 및 당류 저감화 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영·수립
 - 학교급식 운영평가 시 학교별 계획 수립·이행 여부 확인
 - 식단구성·제공 시 나트륨 섭취량 저감화 실천 및 교육 실시
 - 저염식단 제공 및 염도계를 사용하여 나트륨 측정 후 학교급식일지에 기록 유지
 - ‘국 자율의날’ 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
 - 영양교육 시 직접 체험·실천할 수 있는 나트륨 저감화 교육 실시
- 2) 학교급식 당류 줄이기
 - 가공식품으로 인한 당류 섭취를 제한하고 설탕, 물엿 등 첨가당 사용을 점진적으로 줄여 당류 저감화 추진
 - 양파, 배, 사과 등 식품 자체의 맛과 향 이용
 - 조리식품, 음료수, 과즙 등의 당도측정에 당도계 적극 이용(권장)

2

올바른 식사 선택능력 배양

가. 학교급식『영양표시제』실시 강화

- 1) 학생들에게 영양에 관한 관심을 제고하여 자기식생활 관리능력 함양
- 2) 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간 식단표는 식사장소(식당 또는 교실) 등에 게시

나.『식생활교육실』운영 등 특별활동 강화

- 1) 여유 교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의『식생활교육실』을 구성하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시
 - 2024.『영양식생활교육실』설치·운영: 2교
 - ※ 학교『영양식생활교육실』 운영 매뉴얼 보급(’21. 1.)
 - ☞ 충청북도교육청 홈페이지(<https://www.cbe.go.kr>) → 체육건강안전과 → 학교급식 → 급식운영에 탑재
- 2) 창의적체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심 제고 및 기초 조리능력 배양

다. 음식물쓰레기 줄이기 실천 및 홍보 강화

- 1) 「폐기물관리법」에 따라 1일 평균 총 급식인원 100명 이상에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 또는 폐기물처리시설의 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정
 - 음식물쓰레기 수거업체(폐기물관리법에 의한 허가·신고) 적정여부 확인
 - 1일 평균 총 급식인원이 100명 미만인 학교에서도 음식물폐기물을 가축사료(먹이)로 재활용 시 허가·신고된 폐기물처리업자에게 계약을 통해 위탁처리
 - ※ 음식물류 폐기물 처리시 법령에 위반되지 않도록 관리 철저[교육복지과-6086(2017.6.8.) 참조]
- 2) 학교 식재료 구매 계약 시 납품업체가 식재료의 전처리 쓰레기를 처리토록 요구하여 납품용 차량으로 폐기물을 무단 방기하는 등 환경오염을 유발하는 사례가 없도록 조치
- 3) 학교자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 감량화 대책 수립·시행
 - 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활교육 등으로 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
 - 음식물쓰레기 발생량을 측정·기록 관리하고, 교직원 모두가 동참하여 실천

- 매주 1일 이상 “잔반 없는 날” 지정·운영 등 잔반을 남기지 않는 학교급식 운영관리 방안 강구
- 부득이하게 발생되는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 허가·신고된 폐기물처리업자를 통해 위탁처리 하는 등 가급적 재활용 되도록 하여 발생량 최소화
- 순수잔반과 일반 쓰레기는 분리 배출토록 지도
- ※ 순수잔반은 급식 배식 후 남은 음식 및 음식물 쓰레기이며, 동물의 뼈, 어패류 껍질, 채소류의 뿌리 등은 일반쓰레기로 분리 배출

<음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류>

육 류	소, 돼지, 닭 등의 뼈다귀와 털	일반쓰레기로 분류하여 별도 배출 하여야 하는 폐기물
어패류	조개, 소라, 전복, 꼬막, 굴, 멍게 등 패류 껍데기, 가재 등 갑각류의 껍데기, 생선뼈, 복어내장	
과일류	복숭아, 자두, 살구, 감 등 핵과류의 씨, 호두, 밤, 땅콩, 파인애플 등의 딱딱한 껍데기	
채소류	쪽파, 대파, 미나리 등의 뿌리, 양파, 마늘, 생강, 옥수수껍질, 옥수수대	
알껍질	달걀, 오리알, 메추리알, 타조알 등 껍데기	
찌꺼기	각종 차류(녹차 등) 찌꺼기, 한약재 찌꺼기	

- 학교 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화
- 당일 발생한 음식물류 폐기물은 신속히 처리

※ 배식 후 남은 음식물은 위생사고 위험 등으로 전량 폐기물로 처리

- 당일 발생한 식재료(음식물 포함) 유용 및 반출 금지
- 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용절감 도모
 - 2인 이상 수의견적, 정액제에서 종량제로 개선 등
 - 계약 단위를 Kg(무게)으로 명시하여 계약 체결(부피 단위 L사용 지양) 등
 - 위탁처리 시 정확한 발생량의 무게가 측정될 수 있도록 계약서에 명시(권장)

3 건강한 식생활 · 영양교육 및 영양상담

가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화

※ 세부계획 별도 시행

- 1) 「학교 교육활동 운영계획」에 ‘건강한 식생활 및 영양교육’ 반영 및 실시
 - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독예방, 건강한 식생활 및 영양교육 등에 관한 사항을 반영하여 월별 추진계획 수립·시행
 - 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용
 - 영양교사: 월 2회 이상 ‘건강한 식생활 및 영양교육’ 실시
 - ※ 건강한 식생활 및 영양교육 내용과 시행방법 [참고자료 2]

※ 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강교육 포함

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

- ※ 「유·초·중·고 영양·식생활 교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료 개발·안내(22.4.)
- ※ 건강한 식생활 및 영양교육은 학교장 책임하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)

2) 학교에서의 식생활교육(식생활교육지원법 제26조)

- 학교는 올바른 식생활 확산을 위한 식생활교육을 매년 2회이상 정기적으로 실시

나. 전통식문화계승 교육 운영

1) 목적

- 전통식문화에 대한 지식과 우수성을 조리체험 학습을 통해 학생들에게 인식시키고 계승·발전
- 올바른 식생활 관리능력 배양 및 건강한 식생활 및 영양교육 활성화

2) 학교자체 예산편성 자율시행

- 대상: 영양교사가 배치된 초·중·고·특수·대안학교 전 학교 자율시행
- 내용: 교과 및 창의적 체험활동 시간 등 학교 교육과정과 연계하여 영양교사가 ‘건강한 식생활 및 영양교육’의 일환으로 전통식문화 교육 실시

다. '영양상담실' 개설 및 운영 활성화

- 1) 영양교육연구실* 및 학교 홈페이지 등에 '영양상담실' 개설·운영
 - * 명칭 변경: 급식관리실, 영양사실 → 「**영양교육연구실**」로 통일하여 사용
 - ※ **학교에 유류교실이 발생할 경우 영양상담실로 적극 운영**
- 2) 식습관 및 영양상태 분석 결과를 토대로 영양상담 계획수립 및 실시
 - 대상: 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담실시(보건교사·체육교사 등 관련 교사와 상호 협력)
 - ※ **비만학생 관리 강화: 「학생 비만예방 프로그램」 등 운영 활성화**
 - 「학교 영양상담 매뉴얼」 및 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·안내('22.6.)
 - ※ **건강체중 관리 프로그램 개발·보급 완료[충북영양교육연구회(2019)]**
 - 충청북도교육청 홈페이지 체육건강안전과→학교급식→급식운영(193번 게시)
 - 상담방법: 개별 상담, 집단 상담, 특수대상 상담, 사이버 상담 등
 - 실시횟수: 학기당 6회 이상(월 1회 이상 권장)
 - 영양상담 실시 후 **영양상담 일지 작성**하여 비치
- 3) 상담실은 조리장을 통하지 않은 외부 출입문 설치 및 충분한 면적 확보
- 4) 상담에 필요한 장비 및 환경 개선 필요
- 5) 상담을 통하여 가정과 연계한 식생활 개선 도모
 - 비만·당뇨·식품알레르기 등 식사조절 필요 학생의 학부모와 상담 등을 통해 긴밀한 협조

라. 건강한 식생활·영양교육 강화를 위한 예산 편성

- 1) 식생활교육관 및 영양교육연구실 환경개선, 영양·식생활교육 및 상담 활동에 필요한 기자재, 교구, 교사용 도서, 학습자료 등 구입·운영 예산 편성

마. 학교급식이 생활교육으로 정착될 수 있는 방안 적극 제시

- 1) 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 '식당' 명칭을 '식생활교육관' 등으로 변경, 영상장비(인터넷 활용) 등 교육 환경 마련
 - ※ '급식소', '식당' → '식생활교육관', '식생활관' 등
- 2) 교과시간에 활용할 수 있는 건강한식생활·영양교육 관련자료 개발·제공
- 3) 성장기 학생들의 건전한 심신발달과 편식교정 및 올바른 식습관, 협동·질서·책임·공동체 의식 등 자질과 덕성을 함양할 수 있도록 교육적으로 운영
- 4) 담임교사 입장식사를 통한 밥상머리 교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식 관련 정보 제공
- 5) '아침밥 먹고 등교하기' 지도 등으로 아침결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성
 - 청소년 아침결식 문제 등에 대한 다각적인 해결 방법 모색('20년 국정감사 지적사항)

- 6) '학교급식의 날', '전통음식 체험의 날' 행사 등 교육프로그램 운영으로 학교급식 홍보 및 급식과 실생활 접목 추진
- 7) 초등학교 저학년 학생에게 아동용 수저 제공
 - 초등학교 저학년 아동의 발달단계에 맞는 수저 제공으로 식사 시 어려움 해소
 - 관련교과·창의적 체험활동 시간, 급식시간 등을 통해 올바른 순가락, 젓가락 사용법에 대한 식생활교육 실시
 - ※ **국가인권위원회 아동권리위원회 결정문(의견표명) 관련**
 - 초등학교 급식에서 아동이 사용하기에 알맞은 수저를 제공하여 아동 최선의 이익 원칙을 최우선적으로 고려하여야 한다.[국가인권위원회 아동청소년인권과-1952(2019.7.31.)]
- 8) **다문화가정 학생에게 원활한 급식 제공 노력**
 - 진정사건*(소수 종교 학생들에 대한 할랄급식 미제공에 대한 차별) 관련
 - * 학교급식에서 무슬림 학생에게 할랄식¹⁾을 제공하지 않아 해당 학생들은 식사를 거르게 되는 등 피해를 입고 있다고 주장
 - ※ **국가인권위원회 아동권리위원회 결정문(의견표명) 관련**
 - 문화, 종교 등의 이유로 일반 급식을 먹을 수 없는 아동의 현황을 파악하고, 대체식 제공이 고려되도록 방안을 마련하는 것이 바람직하다.[국가인권위원회 아동청소년인권과-1754(2020.11.13.)]
- 9) **병설유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법 개발 노력**
 - 병설유치원 유아에게 매운급식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회)
 - ※ 학교의 급식여건(조리종사자수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여, 병설유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 개발 노력

바. 학교장과 교원의 학교급식에 대한 인식 제고

- 1) 교원연수 또는 학교장 회의 시 학교급식의 중요성, 교육과 연계 필요성 등에 대한 홍보 또는 강좌 개설
- 2) 학교장, 교감 등 관리자 연수 시 '학교급식 운영'에 대한 교육 실시

1) '할랄(Halal)'은 아랍어로 '허용된 것'이라는 뜻으로 할랄 제품은 '무슬림들이 먹고 쓸 수 있는 제품'을 말하며, 음식, 화장품, 의약품 등이 포함된다. 음식(할랄푸드)에는 과일류, 야채류, 곡류 등 모든 식물, 어패류 등 해산물이 포함된다. 다만, 육류는 반드시 이슬람식 도축법인 '자비하(Zabihah)'에 의해 도축된 것이어야 하며, 자비하의 도축 대상은 양, 염소, 닭, 오리, 소, 낙타, 사슴 등으로 제한되며, 도축 전 자연사했거나 다친 동물, 잔인하게 도살된 동물은 그 대상이 될 수 없다. 무슬림은 돼지, 개, 고양이, 민물고기, 피가 섞인 음식, 술 등 알콜성 음료 등을 먹을 수 없으며, 이러한 금지된 식재료는 '하람(haram)푸드'로 불린다. 하람푸드는 조미료의 일부로도 사용될 수 없으며, 재료뿐만 아니라 도구의 사용에 있어서 도마, 그릇 등도 철저히 할랄식을 사용해야만 한다.[출처: 뉴시스(2014. 12. 8.)]

4

기후위기에 대응하는 건강한 식생활 · 영양교육

가. 기후변화 및 환경과 연계한 교육활동 다양화

1) ‘채식급식의 날(고기 없는 날)’ 운영: 월 2회 이상

- 채식급식의 날 식재료 사용범위: 과일과 채소, 우유와 유제품, 동물의 알이나 해산물은 사용하고 고기(육류 및 육가공품)는 사용 제한
- 채식급식의 날 운영은 필요성에 대한 인식변화가 선행되어야 하므로 학생, 학부모, 교직원 대상으로 연중 교육·홍보 강화
- 급식시간 음식물쓰레기 줄이기 교육활동과 연계하고, 학생 개인별 식사량 조절을 위한 자율 배식대 비치 및 활용 권장

2) 기후위기 대응 학교급식 식단개발·보급

- 지구환경을 지키는 채식식단 및 폭염식단 보급 완료[체육건강안전과-3918(2022. 3. 3.)]
 - 성장기 아동의 균형잡힌 채식식단
 - 학생들의 기호도를 높이는 채식식단
 - 하절기 폭염에 대응하기 위한 폭염식단(조리방법)
 - ※ 폭서기 조리실 온도상승을 줄일 수 있는 열원의 효율적 사용 방안
 - 기후와 환경을 연계한 식생활 교육자료 보급 완료[체육건강안전과-6115(2022. 3. 28.)]
 - ※ 충청북도교육청 학교 채식급식 활성화에 관한 조례 제정(2022.11.4.제정)
- ☞ [참고자료 12]

3) 학교급식 온라인 조리콘텐츠 제작·보급

- 학교급식 온라인 콘텐츠 제작 자문위원회 구성·운영(‘23.5)
- 실시간 검색 가능한 온라인 조리콘텐츠 보급(‘24.1)
 - 레시피 작성 및 영상물 10편(5분이내)

과제Ⅲ

학교급식 위생관리 강화
및 안전성 확보



1. 학교급식 위생관리
2. 학교급식 안전관리
3. 식중독 예방 및 대응체계 확립
4. 학교급식 점검 강화
5. 노후 급식시설 현대화 및 급식환경 개선

Ⅲ. 학교급식 위생관리 강화 및 안전성 확보

☐ 기본방침

- 대량의 식재료를 위생적이고 안전하게 조리·제공할 수 있는 급식환경 조성
- 학교급식 관계자의 위생관리 수준 향상을 통한 식중독 발생 예방
- 노후급식시설 현대화 등 급식환경 개선으로 안전한 급식여건 조성

☐ 현 황

- 2000년부터 HACCP 개념의 「학교급식 위생관리시스템」 도입
※ 「학교급식 위생관리지침서」 발간·보급(제5차 개정 '21.1.)
- 학교급식 식중독 발생의 주요 원인균은 병원성대장균(11건, 44%), 노로바이러스(9건, 36%)이며, 여름철은 병원성대장균, 겨울철은 노로바이러스가 주로 발생('22년 기준)
- 2003년부터 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 추진
- 급식시설 세부기준 및 학교급식 위생·안전관리 기준 강화
※ 「학교급식법」 제3조 및 제6조
- 식기세척제 성분(수산화나트륨) 안전성 확보 대책 지직('13년 감사원, '17년 국정감사)

1

학교급식 위생관리

가. 학교급식 위생관리시스템 적용의 내실화

- 1) 학교급식 위생관리시스템의 올바른 정착 추진
 - 교육부 학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정판) 기준 적용
 - 학교급식에 HACCP을 적용하고, 학교장은 체계적으로 정착될 수 있도록 노력
 - 학교급식 위생·영양관리 및 공급업체 실명제 실시
 - 위생과 안전성에 대한 책무성 제고 및 실효성 확보 강화
 - 조리장 출입구 또는 식당 배식구 근처에 영양교사·영양사 및 조리사·조리실무사, 식재료 공급업체 대표자 사진과 이름 등 부착(납품품목 등)
 - 1일 2식 이상 급식제공 학교는 급식관리 책임자를 각각 지정·운영
 - 남은 음식 재사용 금지, 인수인계 및 보존식 보관 철저 등
- 2) 급식 위생관리 효율화를 위한 시설개선 및 관리 철저
 - 교차오염 방지 및 안전사고 발생 사전 차단
 - 공간구획, 기구 재배치 등 조리작업환경 개선

- 노후시설·설비·기구의 개선 및 교체 예산지원 등
- 조리실 냉방시설 설치 등 식중독 예방을 위한 식생활교육관 온도관리 철저
- 학교급식시설 에어컨 위생 관리 강화
- 이동식 또는 고정식 에어컨 필터 등 주기적 세척·소독 관리
- 실내온도 조절용으로만 사용하고, 배출되는 찬바람을 식품에 직접 쏘게 하는 등 조리식품의 냉각 용도로 사용 금지
- 학교급식관계자 외 조리실 출입통제 철저
- 위생안전 강화를 위하여 후드, 천장, 닥트 등 청소는 전문업체에 위탁 실시
- 방학 중 급식시설에 대한 위생관리 철저(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등)

3) 학교급식 식재료 관리 철저

- 재고관리 철저히 적정량 보관 및 반품·폐기 대상 확인
- 소비기한(제조일자) 및 식재료 보관기준 준수 철저
 - 소비기한 경과 제품 보관 시 과태료 300만원 부과(식품위생법 시행령 제67조)
- 제품 표시사항의 보관방법 준수하여 보관
- 전처리 농산물의 온도, 식재료 규격 기준 등 확인 철저

4) 검식 준수사항

- 영양교사·영양사 또는 급식담당자가 조리된 음식에 대하여 조리완료 시 실시
- 검식할 때는 소독된 검식용기 및 기구를 사용하며 사용한 것은 재사용 금지
- 검식 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 이취, 조리상태, 염도 등을 확인하고 학교급식일지에 기록

5) 집단급식소 소독

- 대상: 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제51조, 동법시행령 제24조 및 동법시행규칙 제36조에 의하여 급식인원 100인 이상인 급식시설
- 소독주기
 - 하절기(4~9월) 매 2개월에 1회, 동절기(10~3월) 3개월에 1회 이상
 - ※ 개학 직전(2월)에 시작하여 2개월에 1회 권장
- 허가된 소독업체로부터 소독을 실시하고 식생활교육관에 소독증명서 비치

나. 학교급식관계자 및 식재료 운반자 위생관리

1) 개인위생 강화

- 학교급식법에 의한 건강진단(「학교급식법 시행규칙」 제6조제1항)
 - 대 상: 영양교사·영양사, 조리사, 조리실무사, 식재료 배송직원, 급식관계자 대체인력 등 식품취급자(유제품 등 완전 포장된 식품 운반자는 제외)

※ 음식을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외 [체육건강안전과-13246(2023.7.28.)]

- 검사항목: 장티푸스, 폐결핵(연 1회), **파라티푸스***

* 환자 발생이 거의 없는 '한센병' 삭제, 관리 필요성이 있는 '파라티푸스' 추가

- 검사기간: **유효기간*** 만료일 전·후 30일 이내 검사, 2년간 보관

- 적용 예시(동일 보건소 이용 시) -

구분	검사	다음 검사	다음 검사	다음 검사
검사기간 (유효기간 만료일 전후 각각 30일 동안)	'24.2.1. (건강진단 제도 변경 후 검사)	'24.7.2.~'24.8.31.	'25.1.2.~'25.3.3.	'25.7.2.~'25.8.31.
유효기간	'24.8.1.까지	'25.2.1.까지	'25.8.1.까지	'26.2.1.까지

* 유효기간

(1) 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨(동일 보건소 이용 시)

(2) 검사기간 내에 미 실시하는 경우 및 검사기관(보건소) 변경시에는 유효기간 및 검사기간이 새로 산정됨

- 건강진단 적용시기: '24.1.8.이후 건강진단 실시하는 경우 변경된 내용 적용 [체육건강안전과-741(2024.1.12.) 「학교급식관계자 건강진단 변경 안내」 참고]

○ 유증상자 관리

- 매일 작업전 조리종사자 건강상태 확인, 설사, 구토, 발열, 심한 기침(결핵 의심) 증상자 조리작업 참여 금지
- 본인 및 가족 중에서 법정감염병(콜레라, 이질, 장티푸스 등) 보균자, 노로바이러스 질환자가 있거나, 발병한 경우에는 감염력이 없을 때까지 조리작업 참여를 금지하며, 본인이 보균자일 경우 의사의 진단을 받도록 함
- 손·얼굴에 상처나 종기가 있는 자는 조리업무 담당하지 않도록 조정
- 급식에 중사하지 못하는 질병의 종류

▷ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호 기목에 따른 결핵·비감염성인 경우는 제외
▷ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙 제33조」 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염
▷ 피부병 또는 그 밖의 고름형성(화농성) 질환
▷ 감염병 유행 또는 필요시 임시 건강진단을 실시하여 건강이상 여부 확인

※ 학교급식관계자 건강진단 수수료는 학교회계운영비에서 부담

2) 위생·안전교육 강화

- 관계법령에 의한 교육
- 식품위생교육: 「식품위생법」 제41조

2 학교급식 안전관리

가. 학교급식 안전관리 강화

- 1) 조리장 안전사고 예방 철저
 - 작업장 및 기계·기구에 대한 안전조치(방호장치의 설치, 작업방법 등 포함)
 - 전기·가스 등의 정기점검, 비상구의 적정 설치 및 표시
 - 작업 전·후 배기후드 및 환풍기 등 환기 설비 작동 여부 확인
 - 화재 발생 대비 연료 종류에 맞는 각종 소화 설비 구비
 - 교내 소비전력량 확인으로 전기기구 및 설비 고장 예방
 - 노후 급식기구 교체 적기 지원으로 안전사고 발생 사전 차단
- 2) 고온 환경(폭염) 시 건강관리 철저
 - 작업개시 전·후, 작업 중 조리종사자의 건강상태 확인 및 작업 배치 시 고려
 - 작업 시 물을 자주 마시고, 폭염 시는 평소보다 조금 더 염분 섭취
 - 조리장 온도계 비치하여 작업온도 점검
 - 고열에 의한 건강장애 예방법 등 교육 실시, 응급상황 대처요령 숙지
 - 법적 휴게시간 준수하고, 업무상황 고려하여 적절한 휴식시간 부여
 - 조리 시 냉방기 및 환기시설 가동 철저
 - 기 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 수시 확인 및 개선

나. 세척, 살균, 소독제품 안전관리 강화

- 1) 용법, 용량에 맞는 제품 사용
 - 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)의 기준 준수하여 용법에 맞게 사용
 - 환경부는 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등*에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가
 - * 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시 「유독물질의 지정고시」 제3조 [별표1]
 - 학교 식생활교육관에서 사용하는 세척제는 학생들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용
 - 식기세척제: 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 친환경* 1종 제품 사용
 - 그 외 세제(애벌세제, 오픈기세제, 기름때제거제 등)는 수산화나트륨(NaOH)함

- 대상: 집단급식소 대표자(식품위생관리책임자 위임 가능)
- 위탁교육기관: 한국식품산업협회
- 식품위생 수준 및 자질향상을 위한 교육: 「식품위생법」 제56조
 - 대상: 집단급식소 영양교사·영양사, 조리사
 - 교육실시 기관: (사)대한영양사협회, (사)한국조리사회중앙회
- 교육(지원)청 및 단위학교 위생·안전교육(직무연수)
 - 도교육청 주관
 - 교육지원청 담당(자): 연 1회 위생·안전 대책 및 평가 협의회
 - 영양교사·영양사: 연 1회 직무연수(집합연수 '24.2.1.)
 - 식재료납품업체: 연 1회 위생·안전교육('24. 7~8월 중)
 - ※ 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식품위생 교육
 - ※ 식재료의 생산·유통·운반과정의 위생관리 강화
 - ※ 식재료 납품업체(대표자) 건전성 및 책임의식 강화
 - 교육지원청 주관
 - 교육대상: 유·초·중·고·특수·대안학교 교육대상자
 - 조리사 및 조리실무사, 학부모(학교급식소위원회 위원, 급식모니터 요원 등) 대상 정기교육 실시 ☞ 연 1회 이상 위생교육 실시
 - 대상에 따른 수준별 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시
- 각급 학교 주관
 - 교육대상: 학생, 조리종사자, 교직원, 학부모
 - 조리종사자: 월 1회 이상 정기 위생교육,
 - 신규 채용자 교육: 개인위생관리, 급식설비·기기 및 기구사용법, 위생적인 식품취급, 작업공정관리 등
 - 교직원 및 학부모 모니터링에 대한 식품위생·안전교육 실시
 - 학생 식품위생교육 및 가정통신문을 이용한 학부모 교육
 - 대상에 맞게 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시
 - 영양·위생교육 관련자료 사이트 참고
 - * 대한영양사협회 <https://www.dietitian.or.kr>
 - * 식품의약품안전처 <https://www.mfds.go.kr>
 - * 식품안전나라 <https://www.foodsafetykorea.go.kr>
 - * 교육부 학생건강정보센터 <https://www.schoolhealth.kr>

- 유량 5% 미만 제품을 사용하되 1종, 2종 세제, 친환경 제품 구매 권장
- * 한국환경산업기술원(<http://el.keiti.re.kr>)에서 환경마크상품 정보 확인 후 구입
- 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼작업 실시
- 소독제의 소비기한을 확인하여 기한 내 사용, 식품과 구분하여 보관
- 사용 전 테스트페이퍼나 농도측정기 등을 사용하여 농도 확인
- 소독수는 제조 후 시간이 경과되면 농도 낮아지므로 1일 1회 이상 제조
- 식기세척기는 가급적 행굼기능이 강화된 2탱크형 이상을 설치, 도어형 또는 1탱크형 사용학교는 특히 행굼 작업 강화 등 개선방안 강구
- 2) 세척세제(식기세척세제, 오피세척세제 등) 잔류 여부 확인
- 검사주기: 월 1회 이상
- 검사방법: pH 시험지법 또는 페놀프탈레인용액 등
- pH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관, 사용자에게 보관 및 취급요령 등에 대한 교육 실시
- 검사결과 세척제 잔류가 확인되는 경우 행굼 작업을 강화하고 세척기 등의 이상 여부 확인 및 근본적인 개선대책 강구
- 검사내용 기록: 실시일, 검사결과 등을 CP2 기록지 하단에 기록 유지
- ※ 검사로 인해 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
- 3) 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저
- 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고

3 식중독 예방 및 대응체계 확립

가. 식중독 예방관리 강화

- 1) HACCP시스템 적용 철저: 개인위생 수칙 준수 및 세척·소독관리 철저
 - 2) 외부 음식(간식) 반입금지 및 조리장 출입 통제 철저
 - 외부음식은 원칙적으로 반입 금지
 - 불가피하게 학교장이 외부음식물 반입을 승인한 경우 「보존식 관리방법」에 따라 별도 표기·보관하고 위생관리책임자 지정 및 운영
- ※ 학교장 승인사유, 제공일시, 제공대상, 제공자, 음식명, 제조원, 소비기한 등 기록하여 반드시 보관

- 조리장은 ‘관계자 외 출입통제’ 표시사항을 부착하고, 조리장 입구에 방문객 전용 위생복, 위생모, 위생화를 비치하여 미착용 시 조리장 출입 통제 철저 ⇒ 방문자 ‘출입·검사 등 기록부’ 작성 및 보관
- ※ 학교급식과 관계없는 행사를 위한 조리장 사용 금지
- 3) 식중독 집중 발생 등 특정시기에는 가급적 가열조리 식단으로 운영하고, 학교 급식으로 제공하기 부적절한 식단 배제

나. 위기경보 발령 대응체계 운영

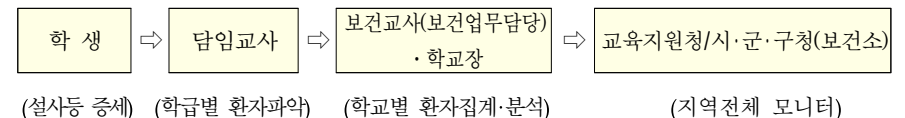
- 1) 식중독 위기경보 발령
 - 식중독지수 예보제 운영대상 : 초·중·고·특수·대안학교 중 자체조리교
 - 제공방법: 문자메세지 발송[위생관리 책임자]
 - 정보활용: 식중독 예측지도(<http://poisonmap.mfds.go.kr>), 기상청 자료 활용
 - 자료내용: 주요지역별 일일식중독 예보 지수 제공 및 지수 범위 내에서 주의·경고·위험주의보 발령 통보
 - ※ 교육지원청 홈페이지에 국민건강알람서비스 식중독 지수 인포존 탑재(상시 운영)

지수범위	지수단계 (위기경보)	주 의 사 항
55미만	관심(관심)	식중독 발생가능성은 낮으나 식중독예방에 지속적인 관심요망
55~71미만	주의(주의)	식중독 발생가능성이 중간단계이므로 식중독예방에 주의요망
71~86미만	경고(경계)	식중독 발생가능성이 높으므로 식중독예방에 경계요망
86 이상	위험(심각)	식중독 발생가능성이 매우 높으므로 식중독예방에 각별한 경계요망

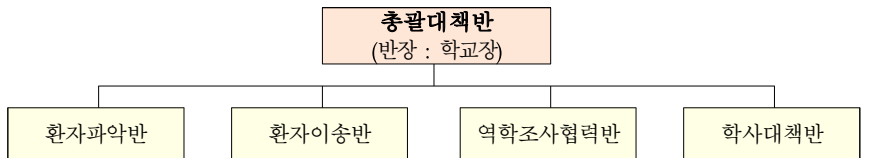
- 2) 학교 식중독 조기경보 시스템(<https://ews.foodsafetykorea.go.kr/>)운영 활성화
 - 식품관련 법령 위반업체 정보공유 및 학교와 급식업체 계약 현황을 실시간으로 연계하여 식중독 발생 시 신속대응과 확산 방지
 - ‘식중독 조기경보 시스템’과 ‘학교급식 전자조달 시스템(NeaT)’연계로 실시간 모니터링 및 식중독 발생 시 신속전파 등 대응체계 운영
 - 학교급식 전자조달 시스템(NeaT) 미이용 학교는 식재료 공급업체 변동사항을 지체 없이 ‘식중독 조기경보 시스템’에 입력

3) 대응체계운영

가) 학교 집단환자 감시체계

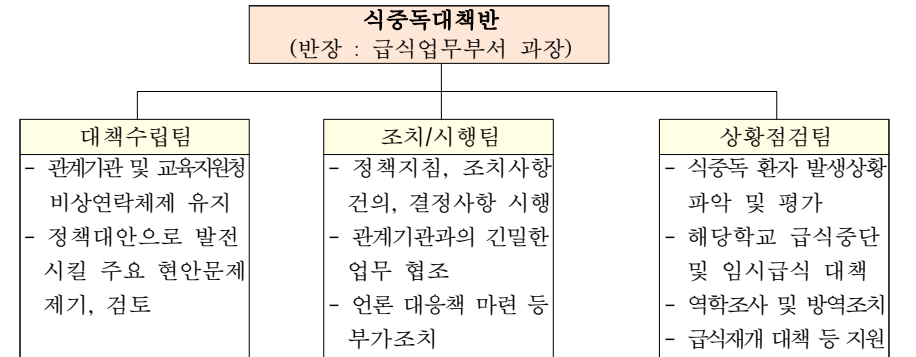


- 담임교사는 매일 결석, 조퇴 등 평소와 다른 양상이 있는지 모니터링하여 집단 식중독이 의심될 경우 보건교사(보건업무담당자)에게 전달
- 보건교사(보건업무담당자)는 담임교사의 모니터링 결과와 보건실 이용자 수, 주요 증상 등을 평소와 비교하여 집단 환자 발생여부를 모니터링
 - ☞ 모니터링 결과 집단 식중독 환자 발생이 의심될 경우 즉시 학교장에게 보고하고 학교장은 긴급 대책회의 소집
- ※ 참석대상: 교감, 행정실장, 부장교사, 보건교사(보건업무담당자), 영양교사·영양사 등
- 긴급 대책회의에서 결정된 조사방법 등을 토대로 유증상자 현황을 파악한 결과, 동일한 원인으로 추정되는 동일 증세의 식중독 의심환자가 2명 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 교육(지원)청 보고 및 시·군·구(보건소)에 신속한 신고 의무화 ⇒ 보고방법은 유선 또는 E-메일, 팩스 등 신속 정확하게 조치
- 「학교급식 위생관리지침서」 제4장 '식중독 의심환자 발생 시 대응 요령' 숙지
- 식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 대책반'을 구성·훈련토록 하여 만일의 사고 발생 시 신속하고 원활하게 조치
- ※ 식중독 모의훈련(권장): 제5차 학교급식 위생관리 지침서 참조
- 학교 식중독 대책반 구성도



- 총괄대책반 : 각 대책반의 지휘·감독, 학교운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론보도에 대응, 치료 및 보상대책, 급식재개 여부결정 등
- 환자파악반 : 기 발생환자 및 유증상자 등 추가 발생현황 파악
- 환자이송반 : 환자의 후송, 입원학생 관리 등
- 역학조사 협력반 : 보건당국의 역학조사, 검체채취, 소독 등 업무 협조
- 학사대책반 : 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 수업결손 대책 마련 등
- 단위학교에서는 식중독 의심환자 발생 시 신속한 대응으로 확산방지 및 철저한 원인규명을 위해 사전에 조치 할 사항을 숙지하여 이행
- ※ 학교급식 식중독 의심 환자 발생 시 확인 및 준비사항 ☞ [참고자료 7]

나) 교육지원청 '식중독 대책반' 구성·운영



- 학교 식중독 발생 시 원인 규명을 통한 재발방지를 위하여 '대책반' 운영 필요
- 대책반장은 교육지원청 급식업무부서 과장이 되고, 방역기관 담당자, 학계전문가, 전문교육을 이수한 급식담당자 등 5인 이내로 구성
- 학교 식중독 사고 발생에 따른 위기상황 발생 시 소집·운영되는 대책협의 기구로 정책지침 및 조치사항 협의·시행
- 학교식중독 관리를 위한 교육지원청, 충청북도보건환경연구원, 시·군·구 및 의료기관 등 관련기관과 원활한 추진체계 확립

다) 식중독 발생 사실 은폐·축소 및 지연 보고 시 엄중 문책 조치

- 식중독 발생 시 식품위생법령 및 학교급식법령 처벌(징계)기준 엄격 적용
- 식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌(징계)기준, 학교급식 위생사고 및 위생·안전점검 결과 처분기준 엄격 적용
- 교육지원청과 학교는 원인 규명을 위한 보건소 및 관할 시·군·구청 등의 역학조사에 적극 협조
- ※ 식중독 (의심)환자 미보고 시 집단급식소 설치·운영자 **500만원** 과태료 처분 (「식품위생법」 제86조제1항제2호 및 동법 시행령 제67조 별표2)
- ※ 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 경우 학교의 장 또는 소속 교직원 징계 요구 (「학교급식법」 제22조)

다. 초기대응 및 원인조사 협조

- 1) 학교 식중독 초기 대응
 - 학교장 주재 대책회의와 관계기관 협조를 통해 초동단계 신속 대응조치 강구
 - 학교 식중독 대책반 운영, 관계기관 협업, 환자 치료와 급식대책 마련 등 혼란방지

및 학사 일정 차질 최소화

- 급식중단, 오염식품 사용금지, 도시락 지참 및 저소득층 자녀 급식지원대책 마련, 급식재개 시 보건소 등 방역당국과 협의 등
- 학교 식중독 의심환자 발생보고서 제출
 - 발병 당일 즉시 정확한 환자과악 후 업무메일 보고 및 익일 11시까지 공문 제출
 - 발생 다음 날부터 환자 완치 시까지 **오전 10시(업무메일), 오후 3시(공문) 보고**

2) 원인조사 협조

- 교육(지원)청은 식중독 원인조사반 전문교육 이수자를 보건소의 역학조사반에 참여시켜 신속한 후속 조치와 행정지원을 통한 확산 및 재발방지
- 급식소 현장 보존, 가검물 채취, 학생들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조
 - 보존식 폐기 금지, 음용수 및 조리실에 대한 소독을 실시하지 않음
 - 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 철저
 - 보존식 전용 냉동고 확충 및 보관 중 교차오염 방지
 - 배식직전 소독된 전용용기에 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인 분량을 담아 냉동보관(완제품 포함), 운반급식 학교도 전용냉동고에 보관
 - 가공완제품 중 그대로 제공하는 식품은 포장을 뜯지 않은 원상태로 보관
 - 보존식의 식중독 원인식품 규명에 어려움이 있으므로 **보존식 용기에 충분히 담도록 조치(1인분량, 150g이상 바람직)**
 - ※ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 모든 음식은 각각 1인분 분량(150g 이상 보존 바람직)을 담아 냉동 보관(「학교급식위생관리 지침서」 제5차 개정판의 '보존식' 참고)
 - ※ 학생수 50명 이하 학교에서는 보존식 1인분에 해당하는 식품비(학생 1인 식품비 기준)를 연간 급식일수 만큼 학교회계운영비에서 지원
 - 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록
 - 기록표 부착하여 -18℃ 이하에서 144시간(6일간) 보관
 - 사고 발생 시 소독처리 등 훼손금지, 훼손시 과태료 처분 및 관계자 징계
 - 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계 → 책임소재 명확화
 - ※ **보존식 미보관시 집단급식소 설치·운영자 과태료 부과**
(식품위생법시행령 제67조, 400만원/1회)
- 식중독 사고 발생 시 **지체 없이 학교안전공제중앙회에 통지, 위반 시 과태료 부과**
 - ※ 「학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률」 제44조 제2항

라. 후속조치

1) 「학교안전공제중앙회의 학교급식사고 보상규정」 적용 철저 및 홍보 강화

- 학교배상책임공제 약관 -

제8조(보상하는 손해)

3. 학교급식과 관련하여 「식품위생법」 제101조에 따라 학교장에게 부과된 과태료(이하 "급식과태료"라 함)

제10조(공제급여)

③ 급식과태료는 1사고당 500만원을 한도로 자기부담금(과태료 부과금의 10%에 상당하는 금액)을 공제하고 학교장에게 지급하되 공제기간 동안 보상을 받은 후에 동일한 법령 위반 사항으로 과태료를 부과 받은 경우에는 보상하지 않습니다. 다만, 식중독 사고 발생 시 관계기관의 역학조사 등을 통해서도 명확한 원인규명이 되지 않은 경우 한도액 내에서 전액 보상합니다.

2) 원인 제공자에 대한 조치 강화

- 학교 식중독 사고에 따른 후속조치는 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치(국조실 지시사항)
 - 책임소재에 따라 위탁급식업체, 식재료공급업체, 학교급식관계자 및 조리종사자에 대해 계약해지, 치료비 등 손해배상, 징계요구 등 조치
 - 원인이 식재료에 있을 경우
 - 학교장은 동 업체와의 계약 해지 및 민·형사상 책임 촉구
 - ⇒ 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약이 해지됨을 계약서상에 반드시 명시
 - 조리종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우
 - 당초 근로계약 조건에 따라 인사상 조치
 - ⇒ 식중독 원인을 제공한 경우 인사상 조치 조항 근로계약 시 명시
 - 영양교사·영양사, 학교장 등 관리 소홀의 원인이 있을 경우
 - 관리책임의 경중에 따라 교육(지원)청 또는 학교장이 조치
 - 집단급식소에서 조리·제공한 식품이 식중독의 발생 원인으로 확정된 경우
 - 「식품위생법 시행령」 제67조에 따라 과태료 부과(1회 500만원, 2회 750만원, 3회 1,000만원)
 - 「학교급식 위생사고 및 위생·안전점검 결과 처분기준」에 따라 조치 ☞ [참고자료 8]
- ### 3) 학교 식중독 원인조사 결과보고 제출
- 집단환자 발생 보고는 방역당국의 역학조사를 토대로 최종 확정할 수 있도록 1개월 이내에 종료보고서 작성
- ### 4) 학교급식 위생사고 보상 및 학생 출결관리

○ 식중독 사고 피해자 원인별 배상 주체

판단항목	직영급식	위탁급식(도시락 등)
식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	위탁급식업자 보상
식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급 소홀, 종사자 및 시설오염 등)	학교가 학교안전공제회 신청	위탁급식업자 보상
식중독 원인균 미검출 (원인불명)	학교가 학교안전공제회 신청	역학조사 결과에 따라 보상자 결정

- 결석학생 출석처리: 교육부훈령 제433호 「학교생활기록 작성 및 관리지침 (별표 8호 출결상황 관리 등)」 2. 결석 사항 (7) 「기타 부득이한 사유로 학교장의 허가를 받아 결석하는 경우」에 해당하여 출석으로 처리

4 학교급식 점검 강화

가. 학교급식 위생·안전점검

- 학교 내 급식관리 전반에 대한 연 2회 이상 정기 위생·안전점검 강화
 - 정기점검은 교육감 소속 공무원이 연 2회(학기별 1회) 이상, 급식과정 전반에 대한 사항 점검, 모든 학교 전수점검, 5개 등급으로 평가, 홈페이지 공개
 - ※ 1학기 점검결과 위생관리 미흡학교에 대해서는 교육부 식중독 예방진단 전문가 컨설팅을 실시할 경우 2학기 점검 대체 가능[단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정]
 - 비조리교: 연 1회(하반기) 도교육청 자체점검표[참고자료 21]에 의하여 점검
- 학교급식 모니터단 활성화
 - 학교급식 모니터단 구성·운영
 - 구성: 시 지역 15명, 군 지역 10명 내외
 - 교육지원청, 자치단체, 학교운영위원, 학부모, 시민단체(명예식품위생감시원증 소지자 우선) 등으로 구성하되 학교급식 식재료 납품과 관련이 있는 자는 제외
 - 점검활동 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자를 2/3이상 위촉
 - 임기: 2년으로 하되 1회에 한하여 연임 가능
 - 학교급식 모니터단 기능 및 활동
 - 학교급식 위생·안전관리에 관한 협의 및 자문
 - 학교급식 식중독 방지대책 및 위생·안전점검에 관한 사항 등
 - 학교급식 현장 및 납품업체 등에 대한 위생점검

- 학교급식 위생·안전 점검 및 운영평가 참여
 - 학교급식 식재료 납품업체, 위탁업체 등 불시점검
 - [김치류 제조업체, 유업체 등도 포함이며, 지자체 우수농산물 식재료 지원 (공급)업체 반드시 포함]
 - 활동횟수
 - 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 참여(관할지역 내 자체조리교 30% 이상 실시하되, 급별·학기별 편중되지 않도록 함)
 - 학교급식 식재료 납품업체, 위탁급식업체 등 연 4회 이상(분기별 1회 권장)
- 다) 교육지원청은 학교급식 모니터단의 원활한 운영을 위해 활동 전 사전 교육 및 협의회 실시, 필요한 예산지원(예산범위 내 수당지급) 등 행정적 지원
- 학교급식 위생·안전 점검체계 개선
 - 교육지원청 단위 ‘학교급식 모니터단’ 운영 내실화, 점검활동 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자 2/3이상 위촉
 - 교육지원청 공무원 1명이 모니터단 1명과 함께 2인 1조로 점검반을 편성하여 급식과정 전반에 대한 위생·안전점검 실시
 - 학교급식 위생·안전점검 연간 계획

구분		점검주관	점검시기	점검대상 및 내용	비고
정기 점검	학교급식 위생·안전점검	학교	매 급식시 마다	- 자체 점검 - 일일급식 위생·안전점검	
		교육지원청	연 2회 (단, 비조리교 연 1회)	- 관할지역 내 급식학교 전체 - 학교급식 위생관리지침서의 점검 항목 및 기준 참조 - D등급이하 2개월 이내 재점검 - 점검결과 NEIS에 등록, 공개	
	직속기관 위생·안전점검	도교육청	연 1회	- 직속기관(학생 교육과정 연계 기관) - 직속기관 급식 위생·안전점검 항목	
특별 점검	위생취약 시기점검	교육(지원)청 및 유관기관 합동	연 1회	- 급식학교 전체, 식재료납품업체 - 급식 위생 및 식재료납품실태 ※ 급식학교 연 1회 전수점검	
	간부공무원 급식점검	교육(지원)청	수시	- 급식학교, 식재료납품업체 표본 - 식재료 검수 및 납품실태	

- 학교급식 및 관련시설 점검결과 사후조치 철저
 - 점검결과 취합 및 분석·검토를 통해 우수사례 발굴 및 미흡한 점 적출
 - 위생·안전관리 상 중요한 지적사항은 서면으로 시정 요구
 - 학교급식법령 위반사항
 - 위반자 징계 및 과태료 규정 준수
 - ※ 학교급식 위생사고 및 위생·안전점검 결과 지적사항 처분기준 ☞ [참고자료 8] 참조

- 학교급식관계직원은 징계, 학교급식공급업자는 과태료 부과
 - ※ 점검결과 지적 → 시정명령(서면) → 차기 점검결과 미이행시 징계(과태료 부과)
- 지도권장사항 미흡(0점)의 경우
 - 현장의 상황을 고려하여 정당한 사유 없이 1차 미이행시(서면지도)
 - 현장의 상황을 고려하여 정당한 사유 없이 2차 미이행시(확인서 청구)
- 식재료 공급업체 등 급식관련 시설점검 결과 관계 법령 위반자 처분
 - 지자체 등 관계기관 합동 특별점검 지적사항은 식품위생법 등 관계법령에 따라 권한을 가진 기관이 행정처분 시행
 - 학교급식 모니터단 등 교육청 주관 점검결과 지적사항은 증빙서류(사진, 확인서 등)를 첨부하여 법령의 규정에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 의뢰 및 결과회신 요청
 - ※ 관계법령 위반으로 적발된 학교에 대한 개선 여부 확인과 관계자에 대한 문책 등 적절한 조치

나. 학교단위 학부모 모니터링 운영

- 1) 구성: 학교단위『급식모니터』는『학교급식소위원회』에서 흡수하여 운영
 - 참여 가능 학부모를 대상으로『모니터요원 인력풀』을 구성·활용(비조리교 포함)
 - 학생의 모니터 참여 확대로 수요자의 급식참여 및 의견 수렴 권장
 - 학교장 명의의 위촉장 수여 및 전문성 향상을 위한 학교별 자체 교육 실시
- 2) 활동: 급식과정(개인위생, 검수, 전처리, 조리, 배식, 기타 등) 일부 또는 전부 참관 및 학교급식 개선에 대한 의견 제시(기록)
 - 학교급식의 전반적인 위생관리를 지속적으로 점검 및 평가하여 공개

다. 학교 밖 급식관련 시설 및 식재료공급업소 점검

- 1) 대상: 집단급식소 식품판매업체 및 위탁급식업체 등 학교급식 납품업체
 - 식중독 발생업소 또는 식품위생법 위반 이력 업소 등을 우선 대상으로 함
- 2) 방법: 식품의약품안전처 및 자치단체 등 관계기관 합동으로 실시하며, 조리식품, 음용수, 도마·칼·행주 등 수거 검사 실시
 - (학교급식 모니터단, 지방식약청, 시·군·구, 소비자식품감시원 등)
- 3) 점검내용
 - 식품위생법령에 따른 시설기준 및 영업자 준수사항 이행여부, 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 준수 여부, 무허가(무신고) 제품의 사용 및 보관 여부 등
 - 각급 학교에서 여건상 사용되는 다빈도 비조리제품(완제품)등에 대하여

- 관련 제품 수거 및 출입검사 등 관리 강화
 - ※ 식약처 주관, 연 2회 개학 시기(2~3월, 8~9월) 등 특별점검 실시
- 4) 지도점검 결과 경미한 사항은 현장에서 시정 조치하고, 법령위반 사항은 관계 기관에 처분 의뢰

라. 직속기관 급식 위생지도 점검

- 1) 도내 학생들이 이용하는 직속기관(학생 교육과정 연계 기관)의 식중독 등 안전사고 예방을 위하여 급식 위생지도 점검 실시
 - 정기점검은 연 1회 이상 도교육청 자체 위생지도 점검표[참고자료 22]에 의하여 실시하며, 식품위생법령 준수사항 중점 지도
 - 급식 위생지도 점검 결과 미흡 사항 및 지도사항에 대하여 서면지도 하고 개선조치 여부 확인
 - 식품위생법 위반 시 위반자 처분 및 관할 기관에 행정 처분요청
 - ※ 학교급식 위생사고 및 위생안전 점검 결과 지적사항 처분 기준 적용[참고자료 8]
- 2) 직속기관 급식 운영 내실화
 - 직속기관을 이용하는 도내 학생의 건강하고 안전한 급식 제공을 위하여 「학교급식법」 및 충북교육청「학교급식 기본방향」, 교육부「학교급식 위생관리 지침서」를 참고하여 위생관리 철저
 - 매 학년도 시작 전 직속기관 급식운영계획 수립
 - 운영계획에는 급식계획, 영양, 위생, 식재료, 작업, 예산관리 등 직속기관 운영관리에 필요한 사항 포함

5 노후 급식시설 현대화 및 급식환경 개선

가. HACCP 시설기준에 부합되는 급식시설 개선 추진

1) 급식시설 면적 기준

(단위 : m²)

구 분		A 형 (250명미만)	B 형 (500명기준)	C 형 (1,000명기준)	D 형 (1,500명기준)	비고
조리장	전처리실	20	30	40	45	
	조리실	55	75	90	100	
	세척실	25	35	45	45	
보관 시설	식품창고	10	12	14	16	
	소모품창고	6	6	6	6	
부대 시설	관리실	15	15	18	18	
	휴게실	20	25	30	35	
	세탁실·화장실·샤워실	15	15	24	24	
	기타시설	5	12	12	12	보일러, 가스, 기화기설 등
소 계	소 계	171	225	279	301	
식 당		[식수인원(교직원포함)/2.5] × 1.2m ² ※ 식수인원 150명 미만의 경우 식당면적: (식수인원/1) × 1.1m ²				2.5교대

※ 교육복지과-8918(2018.7.16.) 「학교급식 시설 및 기구 설치기준」 참고

2) 안전하고 쾌적한 급식환경 개선

- 교차오염 방지를 위한 전처리실, 조리실, 세척실 등 작업 공간 분리·구획
 - 급식시설 현대화에 따른 면적 확보 및 장기수용계획 등 고려
 - 급식시설 현대화에 따른 급식기구 교체 및 확충
 - 노후급식기구 교체 및 자동화 급식기구* 확충 등 작업환경 개선
 - * 다기능오븐기, 보온·보냉 배식대, 자동교반기, 컴자동세척기, 애벌세척기 등
 - ※ 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정)
 - CCP 실시간 기록·관리를 위한 학교급식 위생관리 시스템 정보화 추진
- 고온 다습한 조리실 여건 개선을 위해 공조장치 또는 열기를 배출할 수 있는 설비 및 전기식(인덕션) 기구 등 설치 확대 추진
 - 기 설치된 냉·난방기 성능 확인 및 교체 지원

- 쾌적한 급식환경 조성을 위하여 식생활교육관 공간 확보
- 조리종사자 휴게실, 화장실, 샤워실 등 근무여건 개선을 위한 편의시설 확충
 - 급식시설 현대화사업 추진 시 가급적 향후 남성 종사자 배치를 고려, 휴게 및 샤워(화장실) 공간의 추가 확보
- 효율적이고 능률적인 학교급식시설 개선 추진 협조
 - 학교급식시설 개선 추진 시 교육지원청 단위 『학교급식 시설개선 협의회』 구성·운영
 - 구성: 교육지원청 사업 관련 부서 및 시설 개선교 급식관계자* 등
 - * 학교구성원(관리자, 학교급식관계자 등) 의견 수렴 후 참석
 - 협의내용: 설계도면, 시설·설비, 기구 선정 배치 등
 - 공사계획 수립 시 급식시설 개선(공사)은 방학기간을 활용하여 사업 추진
 - 외부위탁, 도시락 준비 등 학생 및 학부모 불편 최소화
 - 부득이하게 학기 중 공사가 필요한 학교에 대해 해당 학교와 급식 대책, 교육과정 등 사전 협의로 원활한 급식 운영이 추진될 수 있도록 조치
 - 급식인원 및 종사자 배치 인원 변동 등의 요인으로 기존 급식시설 재배치 검토가 필요한 학교는 교육지원청과 협의하여 급식시설개선 요구
 - ☞ [참고자료 24. 학교급식 환경개선 사업 추진 세부 흐름도]
- 학교급식시설 및 환기설비 개선사업 추진 시 교육부 및 고용노동부에서 제시한 「학교 급식조리실 환기설비 설치 가이드」를 설계과정에 반영
 - ※ 충청북도교육청 홈페이지(<https://www.cbe.go.kr>) → 노사정책과 → 산업안전보건 → 자료실 15번에 탑재

3) 사업대상 학교 선정 및 추진실태 지도

- 사업대상 학교 선정 우선순위
 - 환기설비 설치 가이드에 따른 환기시설 개선이 필요한 학교
 - 급식시설 건축연도가 오래된 학교로서 노후 정도가 심한 학교
 - 2~3식 학교로서 학생수가 많은 중·고등학교
 - 기타 급식 위생·안전상 시설개선이 필요한 학교
- 사업추진실태 지도·점검
 - 급식시설 현대화 사업 지원 목적에 부합되는 학교 선정 여부
 - 개선계획에 따른 급식시설 현대화 사업 추진 지도·점검
 - 교육지원청별 급식시설 현대화 사업 관리카드 작성 관리

나. 급식기구 교체 및 확충 지원

1) 급식기구 현대화

- 지원대상
 - 학교급식 HACCP 시설기준에 부합되도록 획기적인 급식시설 개선이 필요 하며, 음식의 안전성과 질을 높이는데 필요한 기구를 집중 지원 할 필요가 있는 급식기구 현대화사업비로 3개 품목을 집중 지원
- 현대화 기구품목: 다기능 오븐기, 보온·보냉 배식대, 식기세척기
- 지원기준
 - 현대화기구 미보유 학교 우선지원(다기능오븐기 및 보온·보냉 배식대는 300명 이상 학교 우선지원), 현대화기구 다년간* 사용학교 또는 고장 등으로 수리비가 많이 요구되는 학교

* 지원기구 교체(기본) 주기

1식 학교	2식 학교	3식 학교
10년	9년	8년

2) 노후급식기구 교체

- 지원대상
 - 급식기구 사용 연수가 교체주기를 경과한 급식기구로 교체가 필요한 경우, 교체주기 미도래 기구라도 수리비가 과다하게 발생하는 기구
 - (기존 가스식 기구) 회전식 볶음솥, 회전식 국솥, 자동취사기는 전기식(인덕션) 기구로 교체 가능
 - 승압공사 없이 교체 가능한 경우 지원
 - (신규 전기식 기구) 테이블렌지, 부침기는 전기식(인덕션) 기구만 지원 가능하며, 승압공사 없이 교체 가능한 경우 지원
- 노후 급식기구 목록(교체 대상 기구: 10가지 품목)

우선 순위	기구명	규격	우선 순위	기구명	규격
1	회전식국솥	150L, 250L 350L, 500L	6	야채절단기	246×563×478
2	회전식볶음솥	150L, 250L	7	자동세미기	40kg, 80kg
3	냉동·냉장고	522L, 1056L, 1643L	8	자동취사기	50인용, 100인용, 150인용
4	식탁·의자	세트	9	테이블렌지 (낮은, 높은)	1500×750×850(3구) 1200×750×450(2구)
5	식기소독보관고	1500×750×1950 1800×750×1950	10	부침기	1500×750×800 1200×750×800

3) 작업노동력 절감기구 지원

- 지원대상
 - 급식현장의 단순반복적인 수작업을 대체하여 현장의 노동력을 절감시키는 기구
- 작업노동력 절감기구 품목: 살균수제조장치, 에벌세척기, 컵자동세척기
 - ※ 예산 상황에 따라 지원 시기 및 품목 등 조정
- 4) 급식기구 구입 시 『급식기구선정위원회』 개최는 학교 물품선정위원회 운영 기준과 동일하게 적용
 - 물품 추정가격 동일물품 1천만원, 다수물품 2천만원(1회 납품 총액 기준) 이상 구매 시 개최
 - ☞ 관련: 재무과-28490(2022.11.10.) 「물품선정위원회 운영 기준 개정」 참고
 - 2단계 경쟁 대상의 경우 관련 규정에 따라 구매

◆ 2단계 경쟁 대상

1. 수요물자가 중소기업자간 경쟁제품인 경우에는 1억원 이상
2. 수요물자가 중소기업자간 경쟁제품이 아닌 경우에는 5천만원 이상
 - 2단계 경쟁 기준금액이 상이한 경우 가장 낮은 기준금액을 적용
 - ☞ 관련규정: 물품 다수공급자계약 업무처리규정(조달청훈령) 제4장 다수공급자계약 납품요구 제1절 2단계경쟁

- 5) 학교급식기구 지원 예산은 사업별 집행 잔액으로 기구 구입에 따른 소모품, 수수료, 설치비 및 해당 사업(동일 사업)의 추가 기구 구입 가능

다. 급식시설 개선 및 현대화 공사기간 중 급식운영 철저

- 1) 급식시설 현대화 예산요구 시 공사기간 중 급식대책(운반급식, 위탁급식 등)을 면밀히 사전검토(계획)
- 2) 장기간 급식 중단으로 학부모에게 도시락 준비에 부담을 주지 않는 대책 (인근학교 운반급식 등)을 시설사업 예산요구 이전에 강구하고 사전에 급식 중단을 학부모에게 홍보
- 3) 급식변경보고: 「학교급식법 시행령」 제3조제2항에 의하여 급식시설 대수선 또는 증·개축 등 변경사항 반드시 보고(급식개시 전 10일, 변경 후 20일 이내)
 - NEIS, K-에듀파인(업무관리) 병행 보고
 - ※ 급식시설 개선 및 급식기구 구입 후 즉시 「교육시설재난공제회」 추가 가입하여 화재 등 재난 발생 시 보상책 완비

과제Ⅳ 안전하고 우수한 식재료 사용



1. 학교급식 식재료 구매 방법
2. 우수 식재료 사용 확대
3. 정부관리양곡(나라미) 사용 안내
4. 학교급식분야 청렴도 제고 방안

IV. 안전하고 우수한 식재료 사용

□ 기본방침

- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 안전하고 질 높은 급식 제공
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 만족도 제고
- 객관적이고 공정한 절차에 따른 식재료 구매계약으로 비리예방 및 투명성 확보

□ 현황

- 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 적정 단가 지원('23년 국회 및 '22년 국정감사 지적사항)

1 학교급식 식재료 구매 방법

가. 학교 식재료 구매방법 개선

1) 급식계약 관련 정보 공개 및 객관적이고 공정한 업체 선정

- 「지방계약법령」 및 「행정안전부 예규」 「지방자치단체 입찰시 낙찰자 결정 기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」을 준수하여 계약업무 처리
 - ※ 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시에는 낙찰하한율 적용(1억원 이하~2천만원 초과 88% 이상, 2천만원 이하 90% 이상)
- 식재료 선정과 조달과정의 효율성 및 투명성 확보
- 학교급식 식재료 공동구매제도 운영
 - ※ 계약기간, 조건 등 관련 정보를 학교 홈페이지에 공개하고 즉시 식중독조기경보시스템(<https://ews.foodsafetykorea.go.kr/>)에 계약정보 입력

- 안전과 품질이 우선적으로 고려되는 식재료 구매 방법 적용
- 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

- 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(국조실 현장점검 건의 사항, '14.8월)
- ① 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외)
 - ② 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우
 - ※ 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)

- 우유, 유제품 등 식품의 질 및 신선도가 떨어지기 쉬운 식품은 전문공급업체에서 공급
- 사전에 정확한 단가와 철저한 시장조사를 통하여 양질의 식품구매
- 식재료 공동시장조사반 편성·운영을 통한 거래가격 조사 업무의 효율성 및 신뢰성 확보

- 2) 비대면 전자조달 확대 및 수의계약 억제(G2B, S2B, NeaT, SeaT 등 활용)
- 지정정보처리장치를 이용한 급식물품 입찰(수의)공고 후 전자계약 실시
 - 1인전적 수의계약 체결 시에도 비대면 전자계약 실시(지자체지원 공급업체 포함)
 - 적정한 가격으로 식재료의 안전성과 신선도 등 품질 및 투명성 확보가 가능하도록 낙찰하한율을 적용한 입찰제 의무화, 입찰공고 시 등 내용 포함하여 공고
 - 학교급식 식재료(부식, 육류)를 구매하는 경우 2천만원 이하의 물품구매라 하더라도 불가피한 사유가 없는 한 수의계약 지양
- ⇒ 수의계약 요건에 맞추기 위한 의도적인 구매단위 축소 및 분할 발주 근절

나. 학교 식재료 공동구매제 운영

- 1) 식재료 공동구매제의 의의
 - 2~6개 정도의 학교가 그룹을 이루어 공동으로 구매하는 제도
 - 식재료 구매물량의 규모화와 경쟁 입찰이 가능해져 구매비용 절감, 양질의 식재료 확보와 공동 구매단 내 학교별 계약업무 순환 담당으로 행정업무 경감 및 소규모 학교 애로사항 해결
 - 학교 간 공동구매로 소규모 학교 납품 기피 문제 해소
- 2) 공동구매 운영방법

가) 참여 학교 선정

 - 학교장의 희망을 받아 적정하게 공동구매단 구성, 인근지역을 중심으로 가급적 학교급별로 그룹을 구성하되 농촌지역의 소규모 학교는 단설유초·중·고등학교가 함께 참여하는 것이 바람직함
 - 단설유초·중학교가 그룹을 형성하는 경우 교육지원청에 신청
 - 고등학교는 도교육청으로 신청하되, 단설유초·중·고등학교가 함께 참여하는 경우는 교육지원청으로 신청

나) 공동구매 절차

 - 『학교급식 식재료 공동구매 업무 협의회』를 구성·운영하여 협의된 결과를 반영하며, 주관학교에서 일괄계약하고, 물품과 검수 및 대가 지급은 학교별로 조치함
 - 주관학교: 학교별 식재료 물품내역 및 설명서를 취합하여 입찰 후 일괄 계약하여 업무순환주기는 월, 분기, 학기단위 등 선택
 - 학교급식 식재료 공동구매 업무 협의회 구성·운영
 - 각급 학교의 학교급식소위원회 위원(학부모, 운영위원), 영양교사·영양사, 행정실장 등 학교별 3명 정도로 구성
 - 공동구매 업무를 지원하기 위하여 구매품목 작성, 계약방법, 공동 시장조사, 검수 입회 등 활동 참여

다) 우수 식재료 사용과 공동식단 운영

 - 친환경 및 우수농산물 사용 권장: 지역에서 생산되는 우수식재료를 우선적으로 사용하도록 하고, 월 단위로 10개 품목 이상 사용 권장
 - 공동식단 운영 방향
 - 친환경농산물 및 우수농산물이 원활하게 구매되도록 납품일자별로 공동구매 학교는 식단을 공동으로 운영 권장

2 우수 식재료 사용 확대

가. 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- 「학교급식법」 제10조 및 시행규칙 제4조 별표2에서 규정한 ‘식재료 품질관리기준’ 준수 철저
- 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준 학교운영위원회 심의(자문) 의무화
 - 농·축수산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정
 - ※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소
- 식재료 구매 시 원산지와 규격 및 품질기준을 분명하게 제시하고, 이를 검수 지침으로 하여 원산지 확인 등 안전과 품질에 중점을 두어 검수 철저
 - ※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1.시행)에 따라 ‘유통기한’이 ‘소비기한’으로 변경되는 바 검수 시 확인
- 단일(단수업체) 생산품의 경우 특정규격 및 브랜드 지정 가능, 학생건강, 안전, 위생과 관련 특별히 주의가 필요하다고 인정되는 식재료의 경우 브랜드 지정 가능[학교운영위원회 심의]
 - ※ 관련: 교육복지과-8721(2018.7.12.) 참조
- 학교급식 식재료 품질관리기준 권장 사항
 - 농산물: GMO 농산물 사용 제외
 - 가공식품: 유전자변형 농산물 및 유전자변형식품 제외
 - ※ GMO관련 자료: 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)/식품·안전/GMO정보

나. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대

- 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
 - ※ 농림축산식품부에서는 유기식품, 무농약농산물 등에 유전자변형농산물 종자, 유전자변형생물체 및 유전자변형 생물체 유래의 원료를 사용할 수 없도록 규정하고 있어 국내에서 친환경 인증받은 안전한 농·축산물 사용 확대를 위해 노력
- 생산자단체와의 직거래, 공동구매 등 추진으로 유통마진 절감
- 국립농산물품질관리원 지정 ‘식재료 우수관리업체’ 이용 권장
- 김치 완제품 HACCP 적용업소 생산제품 사용 의무화('13.11.23.부터)

라) 참여 학교 인센티브 제공

- 학생수 100명 미만 학교와 그룹으로 지정된 경우 급식 기구비 지원: 각급 학교 규모에 따라 차등 지원(안정적으로 공동구매 유지 여부 확인 후 최초 시작 후 1년 이후 1회 제공)

※ 100명 이상 학교간 그룹 지정은 가능하나 인센티브 미지급

3) 중소기업자간 경쟁제품 지정 안내

- 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품에 대해서는 「중소기업제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 법률」 제6조, 제7조, 제9조를 적용

<중소기업자간 경쟁제품 및 공사용자재 직접구매 대상 품목 지정 내역(중소벤처기업부 고시 제2023-7호)>

· 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)

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

※ 「학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼('14.9. 교육부)」 적극 활용

- 충청북도교육청 홈페이지 체육건강안전과→학교급식→급식운영(132번 게시)

4) 학교급식지원센터 설치·운영 시 협력체계 구축

- 학교가 센터를 이용하는 경우 교육(지원)청이 적극적 관심을 가지고 참여하여 바람직한 방향으로 운영되도록 지도·감독 등 협력체계 구축

※ 「학교급식지원센터 가이드라인('14.9. 교육부)」 적극 활용

- 교육부 학생건강정보센터→학교급식→급식운영 목록에 게시

- 학교급식지원센터가 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 공급할 수 있도록 지자체와 협력체계 구축

- 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH4.3정도)된 김치류 제공 적극 권장
- 학교에서 김치를 구매하는 경우, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장
- 학교 실정에 맞게 김치 완제품 사용 권장
- Non-GMO 농산물을 원료로 생산한 장류를 학교급식에 제공하여 안전성 확보

다. 학교급식 식재료 원산지 표시제 등 준수

1) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)

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

- 2) 표시방법: ① 식사장소(식생활교육관 또는 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
- ※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시 종합 안내 서비스] 참조
(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqsgo.go.kr) - [원산지 표시] 참조
- ※ 집단급식소 원산지 표시대상 품목 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

라. 식재료 검수 철저

- 1) 식재료 구매 시 규격 및 품질기준을 분명하게 제시하고 이에 따른 철저한 검수 및 위생·안전성 확보를 위한 관리체계 구축
- 2) 검수 시 영양교사·영양사 및 교직원, 학부모 등이 참여하여 복수 대면 검수를 통해 식품의 수량, 원산지, 포장상태, 식품온도, 소비기한(제조일), 품질상태, 규격(등급, 인증 또는 표시 식품 기록, 성분표시 등)이 적합한지 확인 후 검수 일지에 기록
- ※ 검수 당일 전량 소비되지 않는 식재료(양념류 등) 관리 철저
- 3) 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부 확인·기록(월 1회 이상)

- 4) 검수에 필요한 검수대, 저울, 온도계 등 검수도구 및 냉장시설 등을 확보
- 온도계 관리: 온도측정 기능을 정확히 유지할 수 있도록 정기적(연 2회) 자가 검·교정을 실시하고 그 기록을 유지(학교급식 위생관리지침서 참고)
 - 저울 관리 철저: 정기 검·교정 실시(2년마다 1회) 권장
- 5) 검수서에 일괄 납품처리 후 분할하여 납품받는 행위 금지

마. 축산물이력제 시행

- 1) 근거: 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」 제18조(판매표지판 등의 이력번호 표시 등)
- 2) 대상: 「학교급식법」 제4조에 따른 대상 학교의 집단급식소 설치·운영자
- 3) 이력관리대상축산물: 국내산(부산물 제외) 소·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기 ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외
- 4) 이행사항
- 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시*
 - 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 3년간 보관(학교급식법 시행규칙)
- * (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 ‘축산물 원패스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회
	(선택2) 유치원·학교홈페이지에 축산물 조리시마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

- ※ (국내산 축산물이력제) www.aunit.mtrace.go.kr / (수입산 축산물이력제) www.meatwatch.go.kr
- 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력
- 학교에서 축산물품질평가원의 ‘축산물 원패스’ 활용을 의무화하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사 의뢰
- ※ 축산물 원패스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)
- ※ IT 기술 활용 축산물 검수 시스템(앱) 구축·적용 추진(축산물 원패스 모바일 서비스)

바. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

- 1) 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화
- 전자조달시스템 운영기관[조달청, 한국농수산식품유통공사(aT)]이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발
 - 공정위 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 시·도교육청에 통보 → 계약심의위원회 심의 및 제재(부정당업자 등록)

- 부정당업자는 전자조달시스템(G2B, NeaT 등)에 등록하여 제재조치 강화
 - ※ 「지방계약법」 제31조 및 시행령 제92조에 따라 공인인증을 부정하게 사용한 자는 1개월 이상 2년 이하 범위에서 ‘부정당업자’로 제재하도록 규정
- 2) 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조
 - 전자조달시스템 운영기관 및 공정위, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육청은 식품위생분야 등 점검에 적극 협조

사. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

- 1) 「지방계약법시행령」 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정
- 2) 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사결과 귀책사유가 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행
 - 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
 - 입찰 참여제한 기한은 학교급식 식재료 납품업체 선정기준 결정 시 학교 운영위원회 심의를 거쳐 결정
 - ※ 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(건적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 소비기한 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등
 - ※ 「학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼(‘14.9월)」 적극 활용
 - 교육부 학생건강정보센터→학교급식→급식운영 목록에 게시
- 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 교육청 홈페이지에 공개

아. 학교와 지역사회의 협조체제 강화

- 1) 자치단체의 『급식지원심의위원회』 위원으로 교육지원청 담당국(과)장 등이 참여
- 2) 우리지역에서 생산·가공된 농·축산물(로컬푸드) 구매 노력
 - ※ 학교급식에 친환경 농산물 사용 확대 필요(‘22년, 국정감사·행정감사 지적사항)

- 학교급식에 식재료를 납품하는 지역의 생산자 표시(실명제) 및 ‘교육농장’ 체험학습 등 농가를 체험학습의 장으로 활용
- 지역경제 활성화를 위해 지역제한 관련 법규를 준수하여 시행
 - 「지방자치단체 입찰 및 계약집행 기준」 참고
 - 제한입찰계약의 지역제한은 납품현장을 관할하는 시·도 안에 법인등기부상 본점(개인사업자인 경우에는 사업자 등록증 또는 관련 법령에 따른 허가 인가면허·등록신고 등에 관련된 서류에 기재된 사업장)을 둔 업체로 제한
 - G2B, NeaT 등 지정정보처리장치 이용 시 지역제한 할 수 있으며, 지역사업자는 해당지역에 소재한 자(발주기관에서 필요하다고 인정한 경우에는 지점을 포함)
- 로컬푸드데이 적극 운영(월 1회 이상): 지역 농·축산물 적극 사용 권장

자. 학교급식 안전성 검사

- 1) 식재료의 품질 및 안전성 조사
 - 농·축수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전 검사방식
 - 산지출하단계농산물: 국립농산물품질관리원
 - 신선편이식품 등 유통단계농산물: 시·도보건환경연구원 또는 지방식약청
 - 국가인증 식재료에 대한 원산지 및 품질검사: 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원
 - 농·축수산물 등 학교급식 식재료 중 의심가는 식재료에 대하여 관계기관에 검사 의뢰
- 2) 식품안전 및 식중독예방을 위한 검사 실시 연간 계획

구분	검사종류	검사대상	검사의뢰(협조) 기관	비고
축산물	한우유전자검사	-교육지원청: 관할구역 내 자체조리교* 10%이상	충청북도동물위생시험소	교육지원청, 학교
	잔류항생제간이검사	-학교: 자율실시	충청북도동물위생시험소	교육지원청, 학교
	개체식별번호동일성 검사	교육(지원)청 자체계획	국립농산물품질관리원 충북지원, 축산물품질평가원, 충청북도청(시·군)	도교육청, 교육지원청

* 관할구역 내 자체조리교에는 학교급식대상 유치원을 포함

구분	검사종류	검사대상	검사의뢰(협조) 기관	비고
농·수산물	잔류농약, 방사능, 중금속 등*	유통단계 농·수산물 105건	충청북도보건환경연구원	도교육청
미생물 검사	정기검사**	-관할구역 자체조리교 -행주, 칼·도마 및 식기류 등	시·군·구 보건소	교육지원청
	HACCP검증 미생물검사***	-도내 조리학교중 42교 -조리된 식품, 식품접촉 표면	충청북도보건환경연구원	도교육청

※ 시료 채취는 반드시 납품(생산)업체 입회하에 하며, 채취당일 검사기관에 검사의뢰 및 송부
 * 방사능(¹³¹I, ¹³⁴Cs+¹³⁷Cs), 중금속(Pb, Cd), GMO성분
 ** 행주(대장균), 칼·도마 및 식기류(살모넬라, 대장균)
 *** 조리된 식품(살모넬라, 대장균, 황색포도상구균), 식품접촉표면(대장균, 살모넬라)

3) 검사결과

- 「농수산물품질관리법」에 따른 안전성조사 결과, 허용기준을 초과한 부적합 식재료 발생한 경우 관할 지자체 등 관련기관에 즉시 통보 및 관련 규정에 따라 조치·처분 요청
 - 부적합시 납품(생산)업체에 알리고 해당 식재료 공급중단, 즉시 반품 및 폐기 등 조치
 - 부적합 업체 조치
- 기존 계약해지 및 일반 공개를 통한 부정 납품업체 제재, 관계 기관 고발 조치 및 자치단체 행정처분 요구, 부정납품에 따른 손해배상 청구, 검사결과 홈페이지 공개 등
- ※ 부정 납품이 확인 될 경우 관계기관 고발 및 부당 이득금 환수(손해배상청구 등)를 할 수 있도록 계약 특약사항에 반드시 명시
- HACCP검증 및 정기미생물검사 부적합 시 원인분석 및 컨설팅 실시 후 재검사 실시

3 정부관리양곡(나라미) 사용 안내

가. 공급량 기준(1인 1식)

- 유초등학교 70g(면이하 초등학교 100g), 중학교 140g, 고등학교 150g 내외

- 농촌지역 중·고등학교, 체육고 등 특별한 사정이 있는 경우 10% 범위 내 추가공급
- 기숙사 설치학교는 1인 1일 3식 기준 확대 공급
- 1인 1일 1식 공급을 원칙으로 하되, 야간학습 등에 따라 석식 정부양곡이 필요한 중·고등학교의 경우는 1일 1인 2식 공급

나. 공급대상지정 및 구매 절차

- 정부관리양곡 공급 지정신청서 제출: 공급받지 않고 있던 학교
 - 유·초·중학교: 교육지원청으로 지정 요청 → 시·군으로 명단 통보
 - 고·특수대안학교: 도교육청으로 지정 요청 → 도·시·군으로 명단 통보
- 학교 정부관리양곡 구입신청 → 시(군)청에 제출 → 시장(군수)은 공급신청서와 공급대상학교 확인, 매출 물량 결정 → 대금납부고지서 발부 → 시장(군수)이 지정하는 국고 취급 은행에 납부 → 납부사실 확인 후 양곡인도지시서 발부 및 출고 지시 → 학교장은 출고지시서에 의해 지정된 창고에서 양곡을 인수
 - 정부관리양곡 운반비: 학교회계 예산 확보
- 정부관리 양곡을 공급받는 학교의 이행 사항
 - 정부양곡 수불대장 작성 및 비치 관리
 - 교내 급식용 이외에 타 용도로 사용되지 않도록 지도·감독 철저

다. 2024년도 정부관리양곡 판매가격 고시

- 학교급식용 기준가격('23년산): 54,180원/20kg(지대), 27,380원/10kg(지대)
- 농림축산식품부 고시 제2023-105호

4 학교급식분야 청렴도 제고 방안

가. 학교급식 식재료 구매 방법 개선

- 1) 전자조달시스템 이용 확대 및 의도적인 수의계약 억제
 - 식재료 선정과 조달과정의 효율성과 투명성 확보
 - 전자조달시스템을 이용한 급식물품 입찰(수의)공고 후 대면 계약 지양 (전자계약 실시)
 - 1인 전적 수의계약 체결 시에도 비대면 전자계약 실시(지자체 지원 공급업체 포함)

- 2) 식재료 공동구매제 확대 운영
- 3) 식재료 계약·구매·납품·검수·대가지급 등 단계별 부패 개연성 차단
 - 계약 등 전체업무 단계별 이의제기 시스템(이의신청 등) 고지
 - 학교급식 계약과정 결재 절차 운영 강화
 - 식단작성 및 변경, 현물설명서 작성, 계약대비 변경 시 학교장 확인(결재) 강화
 - 학교단위 급식비 사용내역에 대한 정기적 확인·점검
 - ※ 급식예산이 과도하게 남거나 부족해지는 사례 사전 방지
 - 단계별 검수·확인 책임자 지정으로 학교급식 연대 책임제
 - 복수 대면검수 실시: 영양교사·영양사, 급식관계자, 교직원, 학부모 등이 참여
 - 식재료 검수일지 기록 철저: 검수내역 및 검수참여자 당일 확인
 - 재고관리 철저: 당일 모두 소비되지 않는 식재료(양념류 등)
 - 식생활교육관 통제관리 철저
 - 식생활교육관 정·부 책임자 지정·운영(식품창고, 조리실 등)
 - 관계자 외 불필요한 출입 통제(특히, 납품업체는 식재료 납품시간 외 출입 억제)
 - 식재료 업체와 학교 관계자 간의 부정청탁 등의 발생사례를 고려하여 대면접촉은 원칙적으로 금지하되, 학교 여건상 식재료 정보공유 등이 필요한 경우 상호 사전협의(방문일자, 방문내용, 면담장소, 면담자 등) 후 학교장 책임하에 면담 실시
 - ※ 필요시 면담 사실 관계 기록 유지

나. 식재료 납품업체 연수 및 학교급식업무 담당자 청렴교육

- 납품업체 및 급식업무 관련자 연수를 통한 청렴교육 강화
 - 대상: 식재료납품업체 대표, 영양교사·영양사, 조리사, 조리실무사
 - 교육내용: 원산지 관리 방안 및 급식납품 업무 처리, 공무원 행동강령 등 급식관계자의 청렴에 대한 의식 제고
- 소통 활성화를 위한 교육지원청 주관 납품업체 **간담회 연 1회 이상** 실시
 - 대상: 식재료납품업체 대표, 영양교사·영양사, 행정실장 등
 - 내용: 학교와 납품업체간 인식개선 및 이해, 개선사항 수렴

다. 교육감 서한문

- 대상: 학교장, 학교급식 납품업체 대표자 등
- 내용: 급식관련 비리근절, 우수하고 안전한 식재료 공급 협조 등

라. 학교급식 운영 현황 공개

- 학교급식 위생·영양 관리 및 식재료 납품업체 실명제(납품 및 검수시간 공개)
- 월간식단표, 식재료 원산지, 학교급식 영양공급량
- 급식비 사용현황 및 학교급식 관련 설문조사 결과 등 공개

마. 식재료 납품업체의 개선요구 사항 적극 수렴

- 객관성을 확보할 수 있는 철저한 시장조사를 통한 적정 단가책정
- 전자계약 확대로 구비서류 간소화
- 최저가 낙찰제 억제, 낙찰하한율 적용 의무화
- 대가 지급은 청구받은 날로부터 5일 이내 지급
 - 방학 등의 사유로 2~3개월분을 계약할 경우 월 단위 대금 지급
 - 지출(대금지급) 지연을 위한 대금 청구일자 조정행위 금지
- 학교에서 배송시간 등 계약이행에 필요한 부분은 업체와 협의를 통해 결정 (영양교사·영양사 임의 결정 사례 지양)

과제 V

학교급식비 지원



1. 초·중·고·특수·대안학교 무상급식비 지원
2. 기초자치단체 친환경 식재료 구입비 지원
3. Non-GMO식품 구입비 지원

V. 학교급식비 지원

□ 기본방침

- 초·중·고·특수·대안학교 학생 무상급식 실시로 학부모부담 경감
- 교육비 경감으로 교육복지 증진 및 교육의 질 제고
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 학교급식 질 향상

□ 현황

- 초·중·고·특수·대안학교 학생 전면 무상급식 실현
- 기초자치단체 친환경식재료 구입비 지원
- Non-GMO식품 구입비 지원('19.9월부터)



1 초·중·고·특수·대안학교 무상급식비 지원

가. 지원대상: 초·중·고·특수·대안학교 학생 166,742명*

(단위: 명)

구분	초	중	고	특수	계
2024년 지원 학생수	80,998	43,105	41,301	1,338	166,742

* 학생배치계획 기준으로 본예산 편성 후 2024. 3. 1.자 실제 학생수 추경 반영

나. 지원기간: 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31.

다. 지원일수

- 수업일의 중식 지원으로 법정 수업일수인 190일[학년도 단위(24년 3월~ 25년 2월)]을 초과하지 않는 범위 내에서 실제 급식일수 지원
- 단 기숙형중학교는 205일 3식 지원, 충북체육중·고는 250일 3식 지원, 방송통신학교 20일 지원
- ※ 예산편성기준(1~12월)과 학교 운영기준(3월~익년2월)이 상이하여 발생하는 어려움 해소를 위해 단가적용과 지원기준 일수를 **학년 단위**로 적용하며, 정산 2회 실시(12월, 익년 2월)

라. 지원단가

- 2024. 1~2월: 2023학년도 최종단가(6월~) 적용
- 2024. 3월 ~ 2025. 2월: 2024학년도 단가 적용
- 2024학년도 식품비 단가
 - 2023학년도 최종단가의 5.1%* 인상, 급별·지역별·규모별 차등 지원(표 1 참조)
 - * 물가인상을 5.1% 인상[(신선물가지수 4.8% + 생활물가지수 5.3%)/2=5.1%]
 - 급별(초·중·고·특수), 지역별(농촌, 도시, 벽지), 규모별(8단계) 차등지원
- ※ 식품비 단가 전국 9개 도단위 중 급별 최고 단가(3.1기준)로 지원
- 식품비 단가: 일반농산물 적용단가(단위: 원)

(단위: 원)

식품비		50명 이하	100명 이하	200명 이하	300명 이하	500명 이하	700명 이하	1,000명 이하	1,001명 이상	평균단가
초	도시	4,000	3,410	3,230	3,180	3,130	3,070	3,040	2,970	3,130
	농촌	4,000	3,470	3,310	3,260	3,230	3,180	3,130	3,040	
	벽지	4,600	4,000	3,860						
중	도시	4,940	4,220	3,970	3,910	3,840	3,810	3,770	3,680	3,884
	농촌	4,940	4,300	4,100	4,030	3,970	3,910	3,840	3,770	
	벽지	5,690	4,940	4,720						
고	도시	5,320	4,570	4,270	4,210	4,150	4,110	4,070	3,970	4,156
	농촌	5,320	4,620	4,420	4,350	4,270	4,210	4,150	4,070	
	벽지	6,110	5,320							
특수		4,410								4,410

- 운영비: 2023학년도 단가의 9.6%* 인상, 학생수별, 연료별(LPG, LNG) 차등지원
 - * (연료비 평균인상을 14.5% + 소비자물가지수 4.7%)/2=9.6%

(단위: 원)

구분	50명 이하	100명 이하	200명 이하	500명 이하	1,000명 이하	1,001명 이상
LPG	960	780	630	430	370	300
LNG	530	430	420	410	310	260

※ 병설유치원 무상급식비는 기 안내된 체육건강안전과-23079(2023.12.19.) 「2024년 국·공립유치원 및 초·중·고·특수·대안학교 무상급식비 지원계획」 참조

마. 집행기준

- 학교급식 외 집행 불가
 - 무상급식은 학교급식에 대한 지원이므로, 학교 밖(연수원 등)의 급식비로 사용 불가하며, 학교급식을 실시하지 않는 학생에 대한 급식비 집행 불가
 - ※ 단, 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받고 있는 특수교육 대상 학생의 급식비(식품비) 지원 가능 [「규제심의 및 적극행정 지원위원회 심의 결과」 교육부 규제개혁담당관588(“207.14.)]
- 급식비 중복지원 불가
 - 무상급식비 외 다른 급식비 지원이 있는 경우, 지원받는 급식비 만큼 제외하고 무상급식비 집행
- 지원기준 범위 내 집행
 - 무상급식비는 학기 중 수업일 중식 190일을 초과하여 집행 불가
 - 지원일수를 초과하여 급식을 할 경우 학교회계, 입찰차액 등 사용, 학기 중 수업일 중식에 대하여 학부모부담 불가
 - 단가, 급식일수, 급식인원 등을 정확히 산정하여 집행
- 식품비
 - 학교에서는 급식학생수 및 급식일수 산정 오류가 발생하지 않도록 무상급식 업무 철저, 교육지원청에서는 무상급식비 정산 시 확인 철저
 - 입찰차액은 사전에 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 다음달 식재료 구입 식품비에 가산하여 집행하거나 계약 당월 식품비(과일, 유제품 등)로 추가 사용할 수 있음(단, 2개월 이상 집행 잔액을 누적하여 일시 집행은 불가)
- 운영비
 - 학생수별, 연료별로 차등 지원하였으므로, 학교실정에 따른 부족액은 학교회계 예산에서 집행
 - 무상급식의 운영비는 「학교급식법 시행령」 제9조제1항제3호의 연료비, 소모품 등의 경비를 뜻하며, 급식시설·설비의 유지비로 사용할 수 없음 (학교급식법령 해설서 p20 참조)

바. 충북 도내(지역) 농산물 우선 사용 및 소비 확대 적극 시행

※ 충청북도교육청·충청북도 무상급식 합의서(2022.10.31.)

사. 무상급식 식품비 인상에 따른 학교급식 질 및 만족도 향상을 위한 노력 강구

아. 위탁급식비

- 급식시설 개선 및 그린스마트 미래학교 사업 추진 시 공사기간 중 자체 조리 또는 인근 학교의 운반급식이 불가한학교에 대하여 위탁급식비 지원
- 단가: 당해 학교 무상급식 지원 단가와 차액을 지원하며, 무상급식 2식 이상 실시교는 위탁급식 중식기준단가 대비 학교별 조식식 단가 차액 지원
- 위탁급식비 입찰차액은 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 단가 범위 내 매월 가산하여 집행 가능

단, 입찰 등에 악용하는 사례가 발생하지 않도록 입찰 차액 사용은 별도 집행

■ 위탁급식비 지원 단가

구분	급별	기준단가	지원내용
중식	유치원, 초등학교	7,000	위탁급식비와 무상급식비 단가와의 차액
	중·고등학교, 특수학교	8,000	
조·석식	2식 이상 중·고등학교	8,000	위탁급식비와 학교별 조·석식비 단가와의 차액

2 기초자치단체 친환경 식재료 구입비 지원

가. 사업규모

- 지원기간: 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31.
 - 지원품목: 친환경 쌀 및 농산물, 축산물 및 그 가공품 등
 - 지원방법: 현금(전액·차액) 및 현물(대응·차액) 지원
- ※ 지원대상, 지원품목, 지원일수 등은 시·군별 학교급식지원에 관한 조례 및 보조금 관리조례에 따라 지역별 상이함

나. 예산편성 현황

순	지역명	지원대상	예산액(천원)	비고
1	충주	유·초·중	427,180	
2	보은	유·초·중	80,387	
3	영동	유·초·중	286,859	
4	괴산·증평	유·초·중	346,314	
5	음성	유·초·중·특수	750,860	
6	단양	유·초·중	91,000	
계			1,982,600	

※ 청주·제천·옥천·진천교육지원청(지자체 집행) 및 지자체 직접 집행(교부) 학교 제외

다. 친환경 식재료 지원에 관한 해당 지자체와의 적극 협조

- 해당 시·군별 업무담당자와 사업추진이 원활히 추진될 수 있도록 적극 노력
- 급식의 질 향상을 위한 지원 단가 확대 및 지역 식재료 사용 확대 방안 강구
- 최근 물가인상을 반영 및 지역별 편차 감소 노력

라. 친환경 식재료 공급업체에 대한 지도·관리 철저

- 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준 학교운영위원회 심의(자문) 강화
⇒ 「학교급식법」 제10조 및 시행규칙 제4조 별표2에서 규정한 식재료 품질 관리기준 준수
- 계약관리 철저: 비대면 전자계약 실시
 - 계약 체결 없이 납품되고 대금 지급되는 사례 없도록 업무 철저
- 학교별 친환경 및 충북지역 식재료 각각 **34% 이상** 적극 사용
- 친환경 쌀 등 공급업체에 대한 위생감시 활동 강화
 - 급식소위원회, 학부모, 학교급식 모니터단 등으로 수시점검 강화
 - 법령 위반사항 있을 시 관할 행정기관의 장에게 행정처분 요청
 - 친환경 납품업체에 대한 식재료 안전사고 사전예방 차원의 위생점검 실시

3 Non-GMO식품 구입비 지원

가. 사업규모

- 지원기간: 2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.
- 지원대상: 유·초·중·고·특수·대안학교 학생 전체
- 지원일수: 무상급식 지원일 기준(조·석식 포함 지원)
- 지원품목
 - Non-GMO식품(장류: 된장, 고추장, 국간장)
 - 도내 생산·가공 Non-GMO 장류 우선 사용 권장
 - Non-GMO장류 구입 후 집행잔액은 Non-GMO 콩나물, 두부류, 밀가루, 전분, 참기름, 들기름 등 집행
- 지원단가: 1인당 유·초 50원, 중·고·특수 70원(대안학교 급별 지원)