

발 간 등 록 번 호

전북교육 2024-103

더 특별한 전북교육

학생중심 미래교육

# 2024 학교급식 기본방향



전북특별자치도교육청  
JEONBUK STATE OFFICE OF EDUCATION



# 전북교육 기본방향

실력과 바른 인성을 키우는 전북교육



# 전북 학교급식 추진방향

## 건강하고 행복한 교육급식



- 학생건강 유지 및 증진을 통한 건강한 민주시민 육성
- 체계적인 영양교육과 식생활 지도를 통한 바람직한 식생활습관 형성 및 자기건강관리 능력 배양
- 소통과 협력으로 교육공동체가 함께하는 교육급식 운영 기반 구축

# 목 차

## I 학교급식 운영의 내실화

가. 학교급식 운영원칙 .....	3
나. 교육청 단위 학교급식위원회 운영 활성화 .....	4
다. 학교 단위 급식수요자 참여 확대 .....	5
라. 학교급식비 집행관리 철저 .....	6
마. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화 .....	7
바. 학교급식 운영평가 및 표창 .....	8

## II 학교급식 위생·안전관리 강화

가. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선 .....	11
나. 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저 .....	12
다. 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화 .....	13
라. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화 .....	15
마. 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리 .....	18
바. 조리용구 미생물 검사 실시 .....	19
사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화 .....	20

## III 안전하고 우수한 식재료 사용

가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 등 준수 .....	23
나. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화 .....	25
다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 .....	26
라. 전자조달시스템 이용 및 분할 수의계약 금지 .....	26
마. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산 .....	29
바. 학교급식지원센터의 설치·운영시 협력체계 구축 .....	29
사. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절 .....	30
아. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화 .....	30
자. 우수 식재료 사용 확대 .....	31
차. 학교급식 식재료 품질 및 안전성 검사 .....	31

#### IV 학교급식 영양관리 강화

가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화 .....	35
나. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 '영양표시제' 실시 강화 .....	36
다. 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저 .....	36
라. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천 .....	37
마. 기후위기 대응, 지속가능한 식생활을 위한 저탄소 환경급식 운영 .....	37

#### V 영양·식생활 교육 지도 강화

가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화 .....	41
나. 현장중심 영양·식생활교육 연구활동 지원 .....	43
다. 학교 영양상담 프로그램 운영 .....	44
라. 학교 생태·환경교육과 연계한 교육급식 운영 .....	44
마. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영 .....	45
바. 학교급식 관련 교직원 연수 및 식생활교육 .....	46

#### VI 학교급식 행정지원 강화

가. 과학적인 급식관리 기술지원 체제구축 .....	49
나. 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강 .....	49
다. 학교급식 인력 처우 및 근무여건 개선 .....	50
라. 학교급식 인력관리 .....	51
마. 공동조리 운영관리 .....	51
바. 학교급식 운영지원 .....	52

#### VII 보고사항 ..... 53

#### VIII 참고자료 ..... 73

## | 학교급식 운영의 내실화

### 1. 기본방침

### 2. 현황

### 3. 추진방향

가. 학교급식 운영원칙

나. 교육청 단위 학교급식위원회 운영 활성화

다. 학교 단위 급식수요자 참여 확대

라. 학교급식비 집행관리 철저

마. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화

바. 학교급식 운영평가 및 표창





## 1. 기본방침

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

## 2. 현 황

- 학교급식 운영 현황

(2024.3.1.기준, 단위: 개교)

구분	전체 학교수	급 식 학 교 수									비급식 학교수
		직영급식				위탁급식				총계 (%)	
		단독 조리	공동 조리	비조리	소계 (%)	단독 조리	공동 조리	비조리	소계 (%)		
공립 단설유	33	31	0	2	33 (100.0)	0	0	0	0 (0.0)	33 (100.0)	
초	417	218	116	80	414 (99.3)	0	0	0	0 (0.0)	414 (99.3)	3 (0.7)
중	210	90	8	112	210 (100.0)	0	0	0	0 (0.0)	210 (100.0)	
고	133	89	31	12	132 (99.2)	1	0	0	1 (0.8)	133 (100.0)	
특수	10	9	0	1	10 (100.0)	0	0	0	0 (0.0)	10 (100.0)	
계	803	437	155	207	799	1	0	0	1	800	3

※ 분교 2개교: 전체 학교수 미포함

- 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 사립유치원은 별도의 기본방향 적용

## 3. 추진방향

### 가. 학교급식 운영원칙

- 학교급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙(「학교급식법」 제11조제2항)

- 학교급식에 관한 사항은 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교장이 결정
  - 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
  - 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
  - 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
  - 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항 등

○ 학교급식은 재학생을 대상으로 실시

※ 공동조리 병설(단설)유치원 및 교직원의 급식 여부는 학교운영위원회 심의 후 실시

**<학교급식 운영계획의 수립(「학교급식법시행령」 제4조)>**

- 학교장은 매 학년도 전까지 학교운영위원회의 심의를 거쳐 당해 학년도 ‘학교급식 운영계획’을 수립
- 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항 포함
- 학교급식 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고

- 학교급식으로 제공되는 식품은 학교급식 시설의 조리실에서 조리하여 제공
  - ※ 식중독 예방차원에서 현장학습이나 야외활동 시 외부로 이동하여 급식 금지
- 급식관련 업무 및 장부 작성 시 교육행정정보시스템(나이스) 의무 사용
- 영양교사 및 영양사 부재 시 위생·안전관리책임자 지정 운영
- 학교급식 시설은 위생·안전을 우선시하여 교내·외 각종 행사 시 급식시설의 사용을 금하며, 외부인에게 학교급식을 상시 제공하거나 교직원의 별도 식단 및 추가 메뉴 제공 금지

## 나. 교육청 단위 학교급식위원회 운영 활성화

- 전북특별자치도교육청 ‘학교급식위원회’ 설치 및 운영의 활성화
  - 「학교급식법 시행령」 제5조에 따라 위원장(부교육감) 등 15인 이내로 구성
    - ※ 식재료 품질관리 강화를 위해 국립농산물품질관리원 지원장 위촉
  - 학교급식에 관한 계획 및 급식경비 지원 등에 관한 심의기능 수행
- 지자체 등 관계기관 간 협업체계 구축
  - 지자체가 주관하는 학교급식지원 및 식중독 예방관리 등 식품안전시책 추진 방향과 연계하여 관계기관 간 협업체계 강화

## 다. 학교 단위 급식수요자 참여 확대

### ○ 학교급식 소위원회 구성·운영 의무화

- 각급 학교는 학교운영위원회에 '급식소위원회' 의무설치 등을 통해 학부모 참여 보장 및 운영 활성화(「전북특별자치도도립학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례」제16조제1항)
- 공동조리교에서는 비조리교와 공동으로 설치·운영
  - ※ 학년 초 급식운영계획 수립 시 조리교, 비조리교의 학사일정(체육대회, 현장학습, 방학 등)협의
- 학교운영위원회의 학교급식에 관한 중요사항 심의 시 자문활동 수행
- 급식소위원회에 영양교사 및 영양사 등을 간사로 참여('05.12월, 국가청렴위 권고)
- 학교 단위 '급식모니터'는 '급식소위원회'와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영 하고, 참여 희망 학부모를 대상으로 '모니터요원 인력풀'을 구성·활용
  - ※ 안전한 학교급식 제공을 위해 단위 학교의 학부모가 참여하는 '급식모니터' 활동 운영

### ○ 열린 학교급식 운영

- 학교 홈페이지, 식생활관 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 '급식게시판' 운영 및 '학교급식 관련 설문조사(학교별 연 1회 이상)' 등을 통해 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식개선에 적극 반영
  - ※ 공동조리교에서는 비조리교를 포함하여 학교급식 관련 설문조사 실시
  - ※ 급식정책 의견 수렴 등을 위해 국가차원의 학교급식 정책모니터단 운영('16년~)
- 매 학기별 급식비 중 식품비 사용비율의 공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함) 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 제출【참고 7】
  - ※ 학교급식 위생관리지침서(제5차)의 학교급식 운영평가 항목(5번\_참고사항)에도 동일하게 적용
- 학교별로 '학교급식의 날' 또는 '학교급식 공개의 날' 운영을 통해 급식과정 공유 및 시식회 등을 개최하여 교육의 일환인 학교급식에 대한 이해증진과 참여 유도
  - ※ 급식 공개의 날 등을 운영 할 경우 학교기본운영비에서 별도 예산 책정(시식회 등의 식품비, 운영비 등)
- 학생에게 제공되는 실제 급식사진 등을 학교 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공 노력
  - ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 '마약' 등의 용어가 포함되지 않도록 유의

## 라. 학교급식비 집행관리 철저

- 학교급식경비 부담원칙(「학교급식법」 제8조, 동법 시행령 제9조)

구 성	급식시설·설비비	식품비	급 식 운 영 비		
			급식시설·설비의 유지비	종사자인건비	연료비,소모품비등 경비
부담주체	· 학교설립·경영자 · 국가 또는 지방자치단체	보호자 부담원칙	· 학 교 설 립·경 영 자 부담원칙 (학교기본운영비)	· 학교설립·경영자 부담원칙 · 보호자부담가능	· 학교설립·경영자 부담원칙 · 보호자부담가능

※ 급식시설·설비 : 배관 등에 연결되어 조리실에 설치하는 밥솥, 국솥, 가스스테이블, 조명, 환기장치 등의 설비·기기 등을 비롯하여, 매뉴얼(취급설명서) 등을 갖춘 냉장고, 야채절단기와 같은 기계 등

※ 급식시설·설비의 유지비 : 급식용승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품 수리비, 압력용기 안전밸브 교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리 하는데 소요되는 관련 경비

- 급식비(무상급식비, 수익자부담경비)의 목적 외 사용 금지
  - 「학교회계 예산편성 기본지침」에 따라 이·전용 제한
- 급식경비 이외에 급식시설·설비와 기구 등에 대한 개·보수 사유가 발생할 경우 학교급식에 차질이 없도록 하고, 학교기본운영비에 예산을 확보하여 적정하게 집행
- 학부모부담금을 포함한 급식예산 편성비율 중 식품비는 63~70% 이상을 기준으로 하되, 학생수에 따라 탄력적으로 적용하여 합리적인 예산편성
  - 단 무상급식비는 「2024 교특회계 급식사업 주요사항」의 식품비 지원단가 준수
- 소규모 학교의 경우 학교기본운영비에서 급식비를 추가 편성하여 지원 가능
- 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌
  - 급식비리 관련 민원 발생학교와 학교급식 운영평가 시 급식운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 조사 후 처리
- 교직원 급식비는 학교운영위원회 심의를 통해 결정하되, 학생급식비【무상급식비 +기타지원금(친환경농산물(쌀포함), 지자체지원금, 소규모학교지원금 등)】의 금액 이상으로 징수
  - 유초·중특수학교: 중학생 급식비 이상으로 징수
  - 고등학교: 고등학생 급식비 이상으로 징수

- 통합학교 및 공동조리학교: 학생급식비가 높은 학교의 학생급식비 이상으로 징수
  - ※ 「2024 교특회계 급식사업 주요사항」의 교직원 급식비 징수 기준 준수
- 식생활관 입구에 카드식별기 설치 금지【인성건강과-17132, 2015.06.25.】
- 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지
  - 학교에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되어, 이는 식재료의 질 저하로 이어지므로 카드 결제 지양
- 학교급식비 징수 및 반납에 관한 사항은 「전북특별자치도 공립학교회계규칙」 및 「사학기관 재무·회계규칙」을 준용
  - 수익자부담 급식비 반납은 급식일수가 연속 5일 이상인 경우 해당일수에 대하여 반납결의 조치 ⇒ 학교운영위원 심의 (단, 식품구매를 위한 품의 전에 사전 통보가 된 경우는 5일 미만이라도 반납)
  - 급식비는 식품구매 전에 징수 대상인원에 대하여 사전 징수 결정
    - ※ 예) 급식실시 후 급식일수 일괄조사를 통한 사후 징수 금지
- 학교급식 폐식용유 매각관리 철저
  - 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장
    - ※ 유통기한(소비기한) 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 학교급식 조리에 재사용 금지
    - ※ 폐식용유 매각 금액은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리하고, 가급적 학교 식생활관 운영비 등에 사용

## 마. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화

- 「학교급식법」 제15조에 따라 학교급식은 직영급식을 원칙\*으로 하되, 학교운영위원회 심의를 거쳐 부분위탁 또는 급식여건상 불가피한 경우 교육감이 학교급식위원회 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용
  - \* 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, '15.8.21)
- 급식시설 개선 공사, 위생·안전 사고 등으로 위탁급식을 추진할 경우 학교운영위원회 심의

- 특히, 초·중학교에서 위탁급식을 추진할 경우는 반드시 관할 교육지원청 승인
- 위탁업체는 계약 시(또는 매년) 학교장과 협의하여 ‘학교급식 운영 세부계획’을 수립하고, 학교운영위원회의 심의를 거쳐 확정된 세부계획은 철저히 이행
  - ※ 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, '15.8.21)
- 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 등 이행 철저
- 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 위탁급식 운영관리의 투명성 확보와 급식 만족도 향상 방안 강구
- 계약기간 만료시기 도래 및 직영전환 추진을 위한 과도기의 급식운영 소홀과 이윤 추구 등으로 인한 급식의 질 저하 방지
- 위탁급식 학교도 교육행정정보시스템(나이스)의 ‘급식시스템’ 사용 의무화

## 바. 학교급식 운영평가 및 표창

- 학교급식 운영평가 실시(「학교급식법」 제18조)
  - 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 ‘학교급식 운영평가’ 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시
- 급식운영 우수학교(유치원 포함) 및 유공자 표창
  - 학교급식 운영평가 결과 우수학교(유치원 포함) 및 유공자 등에 대하여 표창
  - 저탄소 환경급식 추진, 교육급식운영, 영양·식생활교육 등 유공자(기관) 표창
  - 음식물쓰레기 줄이기 활동 등 학교급식 관련 활동 유공자 표창

## || 학교급식 위생 · 안전관리 강화

### 1. 기본방침

### 2. 현황

### 3. 추진방향

- 가. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선
- 나. 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저
- 다. 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화
- 라. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화
- 마. 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리
- 바. 조리용구 미생물 검사 실시
- 사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화





## 1. 기본방침

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

## 2. 현 황

- 학교에서 발생하는 식중독 중 급식 원인 추정 발생 건수는 증감이 반복되는 추세이나, 건당 평균 환자수는 전반적으로 감소 경향(‘21년부터 유치원 포함)

구 분	2018년	2019년	2020년	2021년	2022년(잠정)
발생 건수	44	24	13	28	33
발생 환자수(명)	3,136	1,214	401	830	1,341
건당 평균 환자수	71	51	31	30	41

※ 주요 원인균: 노로바이러스, 병원성대장균 등

- 식기세척제 성분(수산화나트륨) 안전성 확보 대책 지적(‘13년 감사원, ‘17년 국정감사)
- 방학 중 급식시설에 대한 위생관리(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적(‘23국정감사)

## 3. 추진방향

### 가. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선

- 방학 기간을 이용한 관내 학교의 급식시설·기구 점검을 실시하고, 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 완료 조치
  - 학교별 급식시설·설비 및 기구 노후도, 작업 공간 구획 여부, 조리실 적정 온도유지 여부 등을 면밀히 파악 후 개선
- 10년 이상 경과된 급식시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 학교별 급식여건 및 노후도 등을 고려하여 5개년 중기계획(2023~2027년)에 따라 연차적 개선
  - 교차오염 방지 위한 작업공간 구획(전처리실, 조리실 등)
  - HACCP 시스템 운영에 적합한 급식시설·설비를 갖추고, 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 이미 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 설치 확대 등

- 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)
- \* (예시) 오븐, 보온·보냉 배식대, 자동 교반기·컵세척기, 행주 삶는 기계, 조리로봇 등
- ※ 지역 및 학교 여건으로 급식 인원이 현저히 감소된 경우, 효율적 조리 작업 및 동선 등을 고려하여 기존 급식 설비·기구에 대한 조정 검토
- ※ 도교육청에 급식시설 개선 협의회 또는 TF 구성·운영, 필요한 경우 전문가 컨설팅을 통해 설계 단계부터 개선 전반에 참여 및 지원
- 고온다습한 조리실의 온도관리를 위해 조리실 규모에 적절한 냉방시설 확보
  - 조리장내 적정실내 온도는 가급적 18℃이하 유지(냉방시설 등을 통해 가능한 낮은 온도 유지)
  - 기설치 된 냉방기 상태 수시 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 설치 확대
- 급식시설 개선 공사는 방학 기간(여름방학 권장)을 활용하여 사업 추진
  - 급식시설 현대화 등 공사로 인해 대체식(도시락 등)을 제공하는 경우 자치 단체에 관련업체 사전 특별점검 요청
  - ※ 도시락 업체: 식품제조·가공업을 신고하고 관련 법률이 정한 시설을 갖춘 업체
  - 학기 중 급식 중단으로 인한 학부모 불편 최소화
  - 효율적인 사업 추진을 위해 필요시 ‘학교급식 시설개선 협의회’ 구성·운영
- 유아의 신체 발달 특성을 고려한 급식환경개선 방안 마련
  - 유치원 및 초등학교(1,2학년)전용 식탁·의자 및 식기구 등 마련

## 나. 학교급식 관련 시설에 대한 위생·안전 점검 철저

- 모든 학교를 대상으로 연 2회(학기별 1회) 이상 위생·안전점검을 실시하고, 평가 결과는 학교 및 교육(지원)청 홈페이지를 통해 공개
- ※ 조리시설을 갖춘 학교(조리교)에서 공동조리하여 운반 급식하는 비조리교는 연 1회 점검 실시
- 1학기 점검은 위생관리지침서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부를 확인
- ※ 1학기 점검결과 위생관리 미흡학교에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능(다만, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)

- ※ 지적사항 발견→시정명령(서면)→ 차기 점검시 지적사항에 대한 개선 여부 확인 및 이행시 징계(「학교급식법」 제22조)
- 위생·안전점검 및 운영평가 시 ‘급식 이물질 혼입 예방관리 사항’ 등도 포함하여 확인하고 취약학교 등에 컨설팅 지원
- ※ 특히, 2~3식 제공학교, 급식인원수 과대학교 등에 급식 위생 및 이물관리 컨설팅 지원
- 각급 학교에서 다빈도로 사용하거나 지난해 식중독 발생의 원인으로 추정되었던 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설에 대한 특별점검 실시
- 교육(지원)청 주관 점검 결과 관계법령 위반으로 지적사항 등이 있는 경우 관계기관에 처분 요청
- 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생 관리를 위해 급식종료 및 급식개시 이전에 대청소 및 소독 등 실시
- 교육지원청 단위 ‘학교급식 점검단’ 운영 내실화
- 점검 활동에 참여 가능한 학부모, 유관기관 관계자를 구성원의 2/3이상 위촉
- ※ 점검단은 10명 내외로 구성, 명예식품위생감시원증 소지자 우선, 점검요령 연수 등을 통해 실효성 제고, 소정의 점검 수당 지급 등 인센티브 제공

## 다. 급식종사자 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화

### 1) 급식종사자 개인위생 관리

- 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치\* 후 조리작업 참여 조치
- ※ (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치 하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함
- 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리
- ※ (참고) 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품 의약품안전처 유권해석 안내(문예체건강과-11310, '23.08.01.)
- 식품의약품안전처에서는 식품 건강진단 제도 실효성 확보(환자 발생이 거의 없는 ‘한센병’을 삭제하고, 관리 필요성이 있는 ‘파라티푸스’ 추가) 및 검진일자 준수 부담 완화 등을 위해 건강진단 항목·기간 등을 정비하여 「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」 개정·공포(2024.1.8.부터 시행)

○ 학교급식 분야 건강진단 적용사항 【참고 14】 [문예체건강과-179(2024.1.22)]

구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정」 (‘24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항(‘24.1.8.시행)
검사항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵,	좌동
검사기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음

## 2) 학교급식 관계자 위생·안전교육

○ 학교단위 교육(연수)

대 상		횟 수	방 법	비 고
조리실무사 교육		월 1회 이상	직접교육	이물질 혼입 예방 교육 포함
학생 교육		월 1회 이상	직접교육 또는 가정통신문, 게시판, 방송교육 등	
교직원 연수		연 1회 이상	직접교육 또는 유인물 식중독 모의훈련 등	
학부모 교육	일반	월 1회 이상	학부모 총회, 가정통신문 등	
	급식 활동 학부모 (급식 모니터요원, 급식소위원 등)	연 1회 이상	직접교육, 유인물 등	
납품업체 교육		업체 변경 시	직접교육 또는 유인물, 게시물, 특수계약조건 고시 등	

- 영양교사 및 영양사는 학생, 교직원(조리실무사 포함), 학부모 등 대상에 맞게 체계적인 교육 프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시

○ 교육(지원)청 단위 교육(연수)

대 상	횟 수	방 법	비 고
영양교사·영양사 교육	학기별 1회 이상	직접교육, 현장견학 등	
조리실무사 교육	연 1회 이상	직접교육, 현장견학, 사례중심 교육 등	
교직원 연수 (학교장, 교감, 행정실장 등)	필요 시	직접교육, 현장견학 등	교육연수원 연계교육 등
식재료 납품업체(대표자) 교육	연 1회 이상	직접교육 (청렴 및 건전성 교육 포함)	
급식 업무 담당자	연 1회 이상	전문연수	
학교급식점검단 교육	연 1회 이상	직접교육, 평가회(사례발표)	

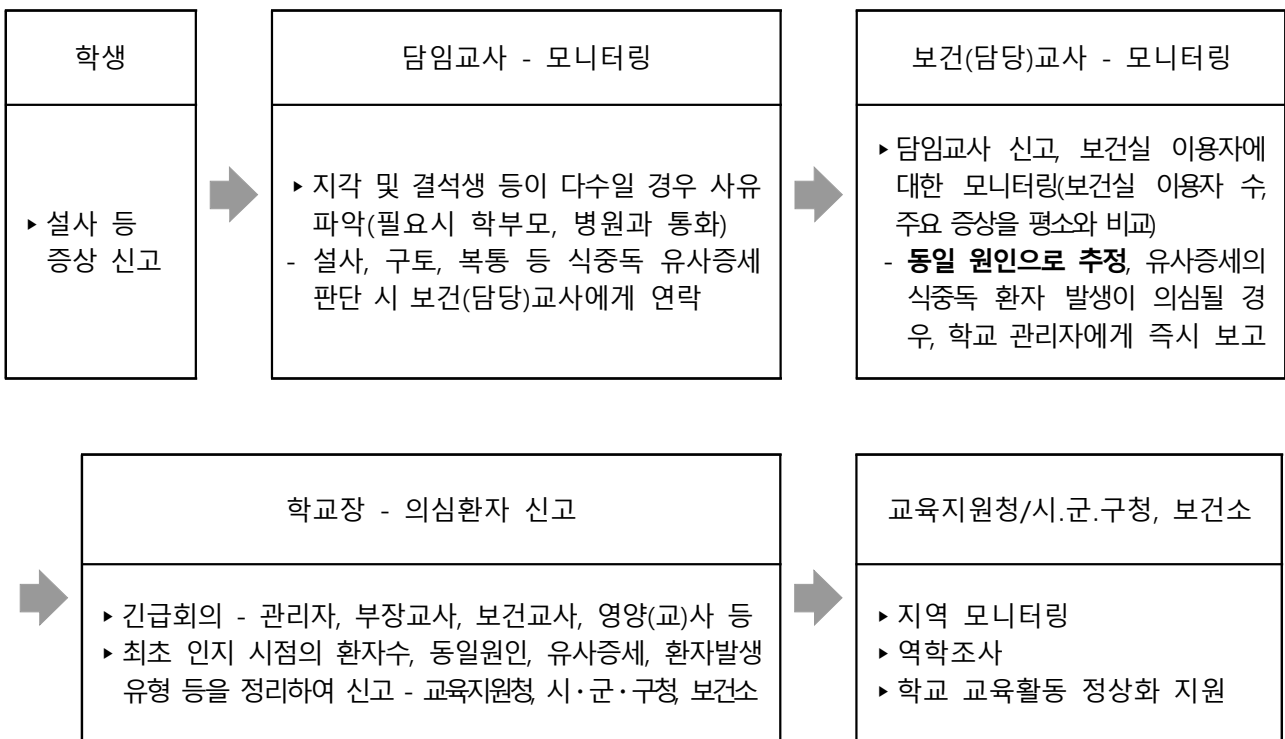
- 교육(지원)청은 학교장, 영양교사 및 영양사, 조리실무사, 식재료납품업자 등 급식 관계자 대상 위생교육(HACCP 적용·이행 및 이물질 혼입 예방 교육, 안전한 식재료에 대한 교육 등 포함)을 실시하고, 학교에서 활용 가능한 교육자료 보급
  - ※ 교육(지원)청 단위 학교급식점검단, 컨설팅 및 모니터링단 등을 운영할 경우 활동 시작 전 별도 교육 실시
- 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품위생 및 건전성 교육 실시
  - 식재료의 생산·유통·운반과정의 위생관리 강화
    - 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 교육(지원)청 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)
      - ※ 납품업체에 종사자 대상 특별 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시 요청
  - 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임의식 강화
    - 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식품위생 교육과 더불어 건전성과 책임의식 고취를 위한 교육 필요

## 라. 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

- 각급 학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링
  - 학교장은 동일한 원인으로 추정되는 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고하고, 초동단계 신속 대응 조치 강구
- 교육지원청에서는 식중독(의심)환자 집단발생 인지 즉시 도교육청에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력
  - 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저
    - ※ 교육(지원)청 담당자는 중간 검사결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공 받아 식중독예방 및 재발방지 업무에 활용

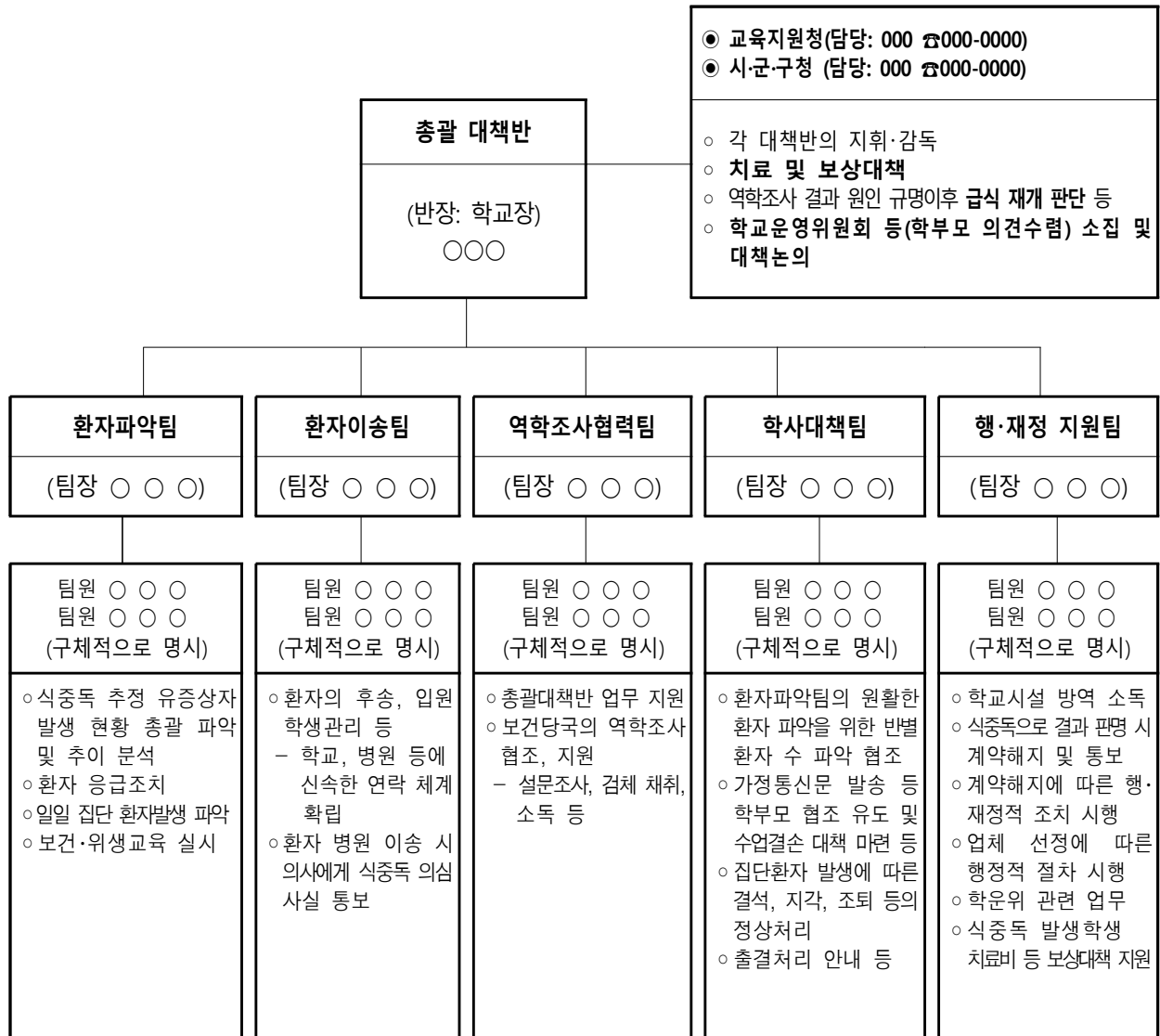
- 학교별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, 역학조사기관에 보존식 인계시 수거증을 받고 인계
  - ※ 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분 분량(150g 이상 보존 바람직)을 담아 -18℃이하에서 144시간(6일) 이상, 냉동 보관(「학교급식 위생관리 지침서」 제5차 개정판의 ‘보존식’ 참고)
- 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고
- 학교 내 집단 환자 감시체계 구축·운영

### 【 학교 집단 환자 감시체계 】



- 의심환자 발생 시 신속 대응 및 대처를 위한 식중독 모의훈련 실시 권장 《부록 1》
- 식중독 비상대책반 구성 후 담당자 임무 숙지 및 확인 철저

## 【 학교 식중독 비상대책반 편성 및 운영(예시) 】



※ 학교사정에 따라 업무분장 변경 가능, 특정 교직원에게 업무가 과중되지 않도록 조치

※ 보고자 지정 및 보고사항(발생 보고·신고, 일일환자 발생보고, 종결보고) 철저

○ 학교급식 외 식중독 사고 예방관리 철저

- 학교급식으로 제공된 후식 등 교외로 반출 금지(학생 대상 교육 및 지도)

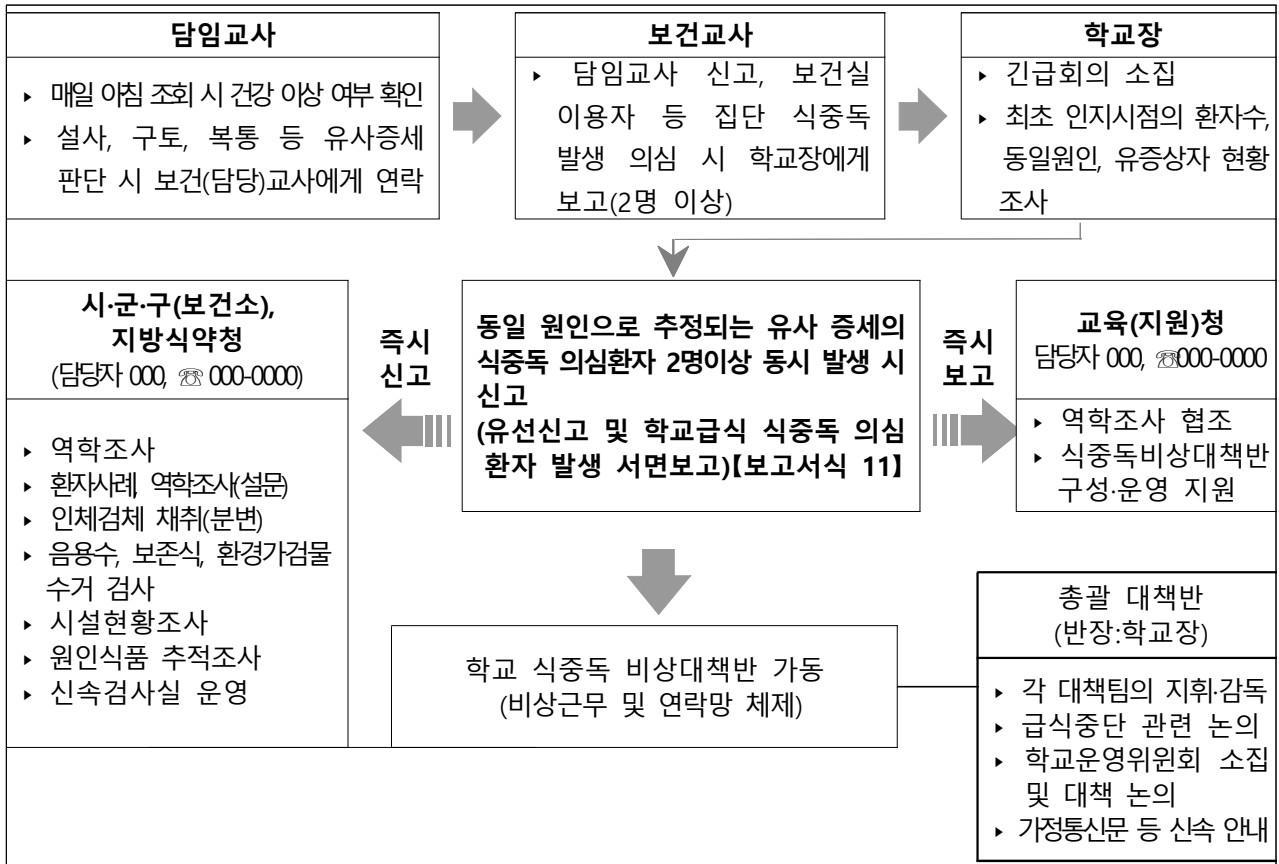
- 학교장 승인 없이 학부모 등이 임의로 간식 제공 사례 금지

※ 불가피하게 외부음식 반입할 경우 반드시 “보존식 관리 요령”에 의거 보존 관리 철저

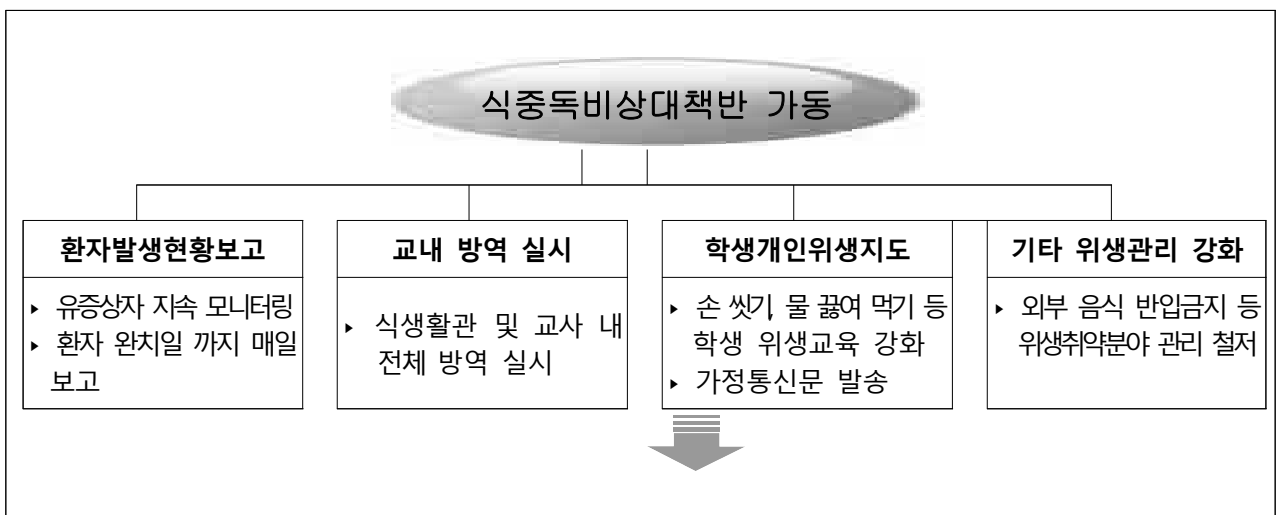
- 현장체험 및 수련회, 수학여행 등 교육활동 수행과정에서 수련시설을 이용할 경우 사전에 관할 시·군에 일정을 통보하고 위생·안전 점검 요청(공문 발송)

## 마. 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리 【참고 13】

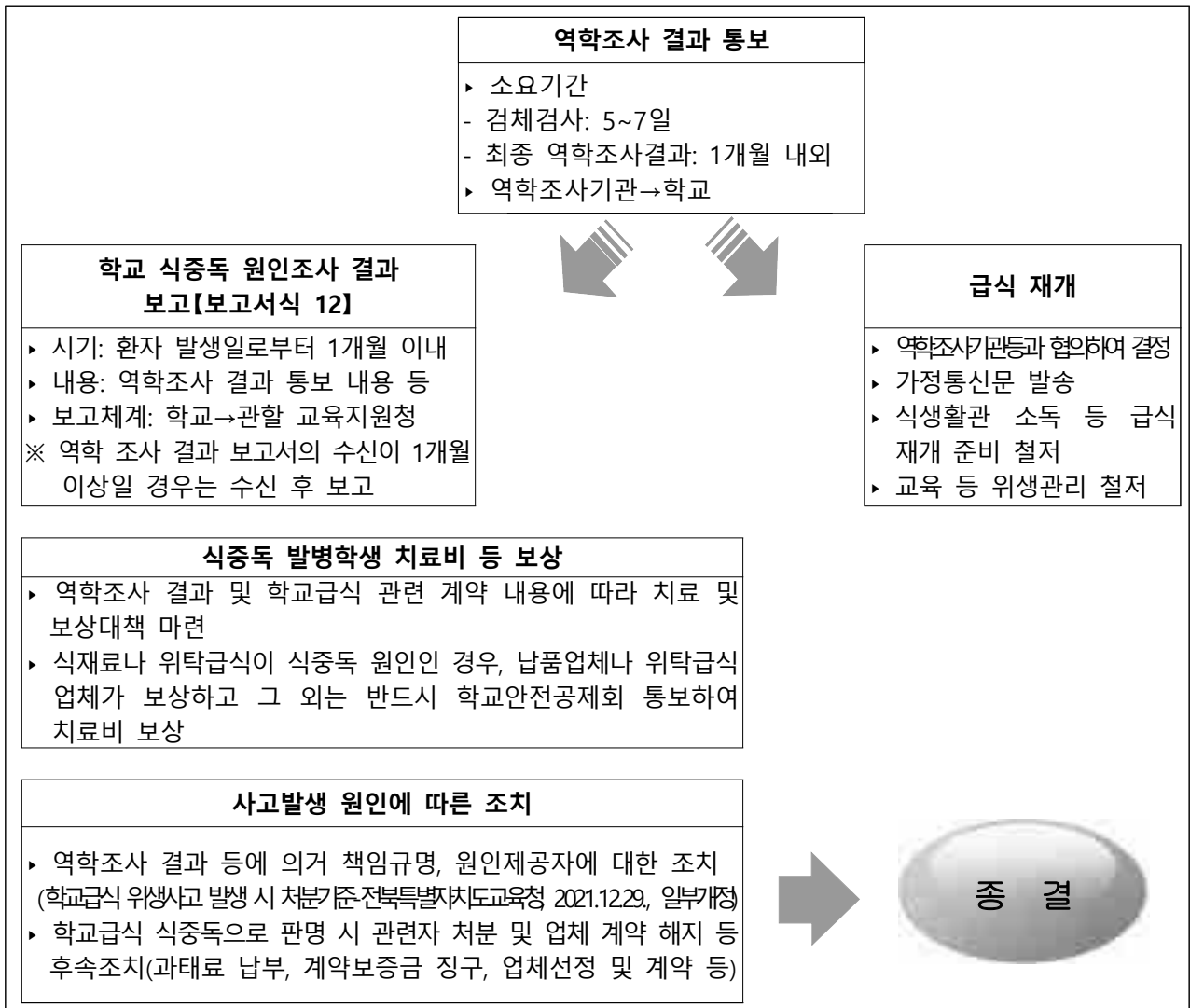
### 【 의심환자 발생 해당일 업무처리 】



### 【 의심환자 발생 다음날 이후 업무처리 】







## 바. 조리용구 미생물 검사

- 검사대상 : 조리시설·설비를 갖춘 모든 급식학교
- 검사횟수 : 연 1회 이상
- 검사항목
  - 행주(사용 중인 것은 제외) : 대장균
  - 칼·도마 및 식기류(사용 중인 것은 제외) : 살모넬라, 대장균
- 검사비용 : 금166,600원(연 1회에 한하여 교육청 예산 지원)
- 분석기관 : 전북특별자치도보건환경연구원 등 공인검사기관
- 미생물검사의 신뢰성 확보를 위해 학교 급식담당자 임회하에 교육지원청의 담당공무원이 시료 채취

## 사. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

- 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 규격 및 기준」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
  - 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
- 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미 표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
  - 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등\*에 따른 '유독물질'로 식기세척제로 사용 불가
    - \* 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 국립환경과학원고시 「유독물질의 지정고시」 제3조 [별표]
- 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 CP2 기록지 하단에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
  - ※ PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은 색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류여부 검사에 사용됨)으로 검사
  - PH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)

## III 안전하고 우수한 식재료 사용

### 1. 기본방침

### 2. 현황

### 3. 추진방향

- 가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 등 준수철저
- 나. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화
- 다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수
- 라. 전자조달시스템 이용 및 분할 수의계약 금지
- 마. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산
- 바. 학교급식지원센터 설치·운영 시 협력체계 구축
- 사. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절
- 아. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화
- 자. 우수 식재료 사용 확대
- 차. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 검사



## 1. 기본방침

- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 안전하고 품질 높은 급식 제공
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 품질향상 및 신뢰도 제고

## 2. 현 황

- 나이스 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 ([sfpi.or.kr](http://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)

## 3. 추진방향

### 가. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 등 준수

#### 1) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표2에서 규정한 “학교급식 식재료의 품질관리기준” 【참고4】에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 전북특별자치도교육청 식재료 품질관리기준(2023. 3. 1. 시행) 준수 【참고 5】
  - 쇠고기 육질등급 2등급 이상의 한우 및 육우 사용
  - 「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항(별표2)의 표에서 정하지 않은 식재료에 대한 식재료품질관리기준(유해물질 없는 식재료 사용) 마련

잔류농약	방사능·후쿠시마 원전(原電) 오염 식재료	GMO	항생제	합성첨가물
<ul style="list-style-type: none"> <li>·도내(지역)산 친환경 농산물 확대 사용 (60%이상) 권장</li> <li>·도내(지역)산 농산물 우선 사용 권장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·안전성 검사 결과 부적합 수산물 사용 금지</li> <li>·국내산 식재료 우선 사용 권장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·유전자변형 표시제 품(농산물, 가공식품 등) 사용 금지</li> <li>·도내(지역)산 비유전자변형 가공 품 사용 권장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·무항생제 인증 축산물(소, 돼지, 닭, 오리, 달걀) 사용 권장</li> <li>·도내(지역)산 축산물 우선 사용 권장</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·식품첨가물을 사용하지 않은 제품 우선 사용 권장</li> <li>·가공식품, 간편식 보다 자연식품과 제철식품 이용</li> </ul>

※ 유해물질: 잔류농약, 방사능, GMO, 후쿠시마 원전 오염 식재료, 항생제, 합성첨가물

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

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

## 2) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수

- (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, 찰쌀, 현미, 찌쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 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 수산물 가공품을 포함

- (표시방법) ① 식사장소(식생활관 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.nfqs.go.kr) - [원산지 표시] 참조

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

- 수산물의 원산지 정보 제공

- 의무표시 대상 이외에도 학교급식에 사용되는 다빈도 수산물의 원산지 정보를 가정통신문 또는 식단표 등을 활용하여 안내 권장

※ (예시) [기존 표시대상] + 이외에도 미역·김·멸치·천일염 등은 국내산 사용

### ○ 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 거래명세서 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](http://www.mtrace.go.kr) / (수입산 축산물이력제) [www.meatwatch.go.kr](http://www.meatwatch.go.kr)

### ○ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력

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

※ 축산물검수 원패스 운영 : 축산물품질평가원([www.ekape.or.kr](http://www.ekape.or.kr))

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

- 교육지원청은 국립농산물품질관리원 및 국립수산물품질관리원 등과 협의하여 영양교사 및 영양사, 조리사실무사 등에 대한 식재료 검수요령 교육 실시

## 나. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

- 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 학교운영위원회 심의 의무화

- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 결정(「학교급식법 시행령」 제2조)

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

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

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

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

## 다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수

- 지방계약법 및 행정자치부 예규 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제5장 “수의계약 운영요령”을 준수하여 계약업무 처리
- 적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 1억원 이하 수의계약 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용 의무화(‘12.9월~)
  - ※ 2천만원 이하는 예정가격 90% 이상, 2천~1억원 이하는 88% 이상
- 공동구매 또는 분기단위 입찰 등으로 추정금액 1억원을 초과하는 경우는 반드시 일반경쟁입찰 방식으로 식재료 구매계약 추진
  - 물품구매 시 ‘최저가’ 낙찰이 폐지되고, 일정한 비율의 가격을 보장하는 ‘적격심사’ 하여 낙찰자 결정
    - ※ 입찰 시 적격심사를 통해 낙찰자 결정(「지방계약법 시행령」)
- 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

- ☐ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(학교급식 적용 사항 관련) ※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고
- 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
  - 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
    - \* 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도
    - ※ (참고) 식육을 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
  - 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 ‘농업인등’ 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 : 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 제3조제2호(농업인등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

## 라. 전자조달시스템 이용 및 분할 수의계약 금지

- 학교 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용(‘11.3월~)
  - 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시



- 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산물유통공사의 학교급식전자조달시스템(NeaT) 이용

※ 한국농수산물유통공사와 'GREEN CLEAN 협약' 체결('10.11월)

- 교육비리 근절대책으로 분할 수의계약 금지

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

### 공공급식전자조달시스템(NeaT) ('24. 3. 시행)

#### □ 추진배경

- 학교 식재료 구매관련 비리 예방 및 투명성 확보
- 학교 급식의 질 향상 및 행정업무 경감

#### □ 전자조달시스템 운영기관 : 한국농수산물유통공사

#### □ 계약 방식

##### 1. 지정정보처리장치를 통한 계약

가. 전자입찰(소액수의 포함) : 지정정보처리장치(NeaT시스템)를 통한 입찰서(견적서) 제출

- 1) 대상금액 : 추정가격과 관계없이 전체
- 2) 계약상대자(낙찰자) 결정 방법

추정 가격 기준	계약상대자 결정	공고방법	구분
추정가격 2천만원 이하	예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저가격 제출자	NeaT 시스템 이용	소액수의 (2인 이상 견적제출)
추정가격 2천만원 초과 1억원 이하	예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저가격 제출자	NeaT 시스템 이용	
추정가격 1억원 초과	적격심사	NeaT 시스템 이용	전자입찰

※ 추정금액: 추정가격에 부가가치세와 관급자재로 공급될 부분의 가격을 합한 금액

※ 추정가격: 물품·공사·용역 등의 조달계약을 체결함에 있어서 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 제5조에 따른 국제입찰 대상 여부를 판단하는 기준 등으로 삼기 위하여 예정가격이 결정되기 전에 같은 법 시행령 제7조에 따라 산정된 가격(부가가치세 제외)

- 3) 대상 식품군류 : 식품군류 전체(농산물류, 공산품류, 수산물류, 육류, 가금류, 김치류, 기타류)

\* 다만, 읍·면단위 이하 소규모 학교의 경우 지리적 여건상 불가피하다고 인정될 때에는 식품군류 전체 전자입찰(소액수의) 가능

- 4) 추정가격 작성 : 시장조사, 거래실례가격 등을 통하여 작성된 품의금액 또는 예산상 금액 (부가가치세 제외)

- 5) 공고방법 : 공공급식전자조달시스템(<https://ns.eat.co.kr>)

## 나. 전자수의견적 : 지정정보처리장치(NeaT시스템)를 통한 1인 견적서 제출 가능

### 1) 대상

가. 추정가격 1천만원 이하인 기타류[참고8] 식품군

나. 식품군(기타류 제외) 전체 추정가격이 1천만원 이하인 **군지역 면단위 학교**

2) 계약상대자 결정 방법 : 예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자

3) 추정가격 작성 : 시장조사, 거래실례가격 등을 통하여 작성된 품의금액 또는 예산상 금액 (부가가치세 제외)

4) 견적서 제출방법 : 공공급식전자조달시스템(<https://ns.eat.co.kr>)

○ [예시] 식품군(기타류 제외) 전체 추정가격 1천만 원 이하인 **군지역 면단위 학교** ⇨ 1인 견적서 제출 가능

	식품군	추정가격	계약방법	비고
A학교 (군지역 면단위 학교)	농산물	1,500,000	1인 견적서 제출 가능	기타류 제외한 전체 추정가격 9,500,000원
	공산물	2,000,000		
	수산물	1,000,000		
	육류	1,000,000		
	가금류	2,000,000		
	김치류	2,000,000		
	<i>기타류</i>	<i>2,000,000</i>		
	합계	11,500,000		

## 2. 수의계약(대면계약)

- 면단위 이하 소규모 학교로서 전자견적 허용에도 불구하고 동시스템에 등록된 업체가 전무하거나 지리적 여건상 납품을 기피하는 등 전자조달시스템의 적용이 불가피한 경우

### □ 학교에서 추진해야 할 일

- 비대면 전자조달 확대 및 대면 수의계약 억제 적극 대처
  - 대면 수의계약 과정의 금품수수 요인을 원천적으로 차단하기 위해 비대면 전자조달 적극 추진
- 학교별 납품업체 현장방문 평가 지양
  - 학교 행정업무 경감 등 납품업체 현장방문 평가는 한국농수산식품유통공사의 평가로 대체
- 학교운영위원회 급식조달방법 사전 심의
  - 계약방식 결정 : 전자입찰(소액수의 포함), 전자수의견적, 수의계약(대면) 등
  - 식품군 결정 : 농산물류, 공산물류, 수산물류, 육류, 가금류, 김치류, 기타류
- 학교급식 조달 주기 : 1개월 단위(학교에 따라 2주 단위 가능)
  - 월간 식단계획에 따라 정확한 식재료 구매량 산출 후 적정가격으로 계약이 이루어지기 위해서는 '월단위 구매계약'이 적합
- 교육지원청 주관 하에 이루어지는 인근 학교 간 공동구매 확산에 협조
- 전자조달시스템을 통한 납품업체 사후관리시스템 평가 실시
  - 인성건강과-6076(2012. 3. 21.)호로 시행 중
  - 해당 학교의 평가결과 누적 경고 횟수가 2회 이상 업체에 대하여 당해학교 입찰 참가자격 제한

## 마 . 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산

- 식재료 구매물량의 규모화와 경쟁입찰이 가능해져 구매비용 절감과 행정업무 경감
- 교육지원청 주관 하에 인근학교 또는 지역단위 ‘공동구매단’ 구성 → 학교별 계약기간 조정 → 식재료 공동구매 추진
- 공동구매 추진실적을 교육지원청 및 학교평가에 반영 등 인센티브 부여
- 중소기업자간 경쟁제품 지정안내
  - 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품\*에 대해서는 「중소기업제품 구매 촉진 및 판로지원에 관한 법률」 제6조, 제7조, 제9조를 적용

### <중소기업자간 경쟁제품 지정내역(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 직접 생산 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(‘14.9월)」 적극 활용

## 바. 학교급식지원센터 설치·운영 시 협력체계 구축

- 학교급식지원센터가 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 공급하고 바람직한 방향으로 운영되도록 지자체와 협력체계 구축
  - ※ 「학교급식지원센터 가이드라인(‘14.9월)」 적극 활용
- 학교급식지원센터 설치·운영지역 학교는 센터를 통한 식재료 구매 권장
- 전북특별자치도 먹거리통합관리시스템 구축

## 사. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

- 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화
  - 전자조달시스템 운영기관(aT)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발
  - 공정위 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 교육청에 통보 → 계약심의위원회 심의 및 제재(부정당업자 등록)
  - 부정당업자는 전자조달시스템(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
- 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동 점검 협조
  - 전자조달시스템 운영기관 및 공정위, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육청은 식품위생분야 등 점검에 적극 협조

## 아. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

- 「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
- 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행
  - 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
  - 월2회 이상 확인서(첫 확인서 제출이후 30일 이내 2회 이상)를 제출하거나, 6개월에 3회(첫 확인서 제출 이후 6개월 이내 3회) 이상 확인서를 제출한 업체 및 식품위생법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 소비기한 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등
    - ※ 「학교급식 납품업체 반품확인서 정보공유 및 계약 특수조건 재강조」(인성건강과34348, '15.12월)

- 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

## 자. 우수 식재료 사용 확대

- 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대
  - 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
    - ※ 학교급식에 친환경 농산물 사용 확대 필요('22년, 국정감사 지적사항)
- 비유전자변형 농산물(가공품 포함) 사용 확대
  - 지역산 원재료 농산물 가공식품(간장, 고추장, 된장, 두부, 조청, 국산밀 제품 등) 우선 사용 권장
  - 학교급식에 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제), '교육농장' 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용

## 차. 학교급식 식재료 품질 및 안전성 검사

### 1) 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

- 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 개선('13. 국정감사 지적사항)
  - ※ 산지출하단계 농산물 안전성조사는 국립농산물품질관리원에서 수행, 유통단계 농산물의 안전성 검사는 시·도보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시
- 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

### 2) 학교급식 식재료 안전성 검사

- 「전북특별자치도교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」 및 「전북특별자치도 학교급식 방사능오염 식재료 사용제한에 관한 조례」에 근거하여 식재료 안전성 검사 계획 수립·운영

- 기관별 안전성 검사 실시 (3월~12월)
  - 교육청: 방사능 및 중금속, GMO, 한우감별, 잔류농약 검사
  - 교육지원청: 한우감별 검사(학교 표집) 실시
  - 학교: 한우감별 검사(자율 실시) 【보고서식 4】

## IV 학교급식 영양관리 강화

### 1. 기본방침

### 2. 현황

### 3. 추진방향

- 가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한  
영양관리 강화
- 나. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식  
‘영양표시제’ 실시 강화
- 다. 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저
- 라. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
- 마. 기후위기 대응, 지속가능한 식생활을 위한  
저탄소 환경급식 운영





## 1. 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

## 2. 현 황

- 2018.4월 “지역특성을 고려한 학교급식 식단 참고자료” 개발·보급
- 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)
- 학교급식의 영양관리기준 개정('21.1.30. 시행)
  - ※ 2020 한국인 영양섭취기준(보건복지부) 반영 및 유치원생의 영양관리기준 마련
- 유치원 및 초등학교 저학년에게 매운급식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회)
  - ※ 학교의 급식여건(조리실무사수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여, 병설유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 개발 노력
- 관계부처(농식품부·해수부·식약처·교육부) 협업 「식품영양성분 통합 DB」 구축 및 '4세대 나이스 시스템'에 정보 연계('23.6.~)

## 3. 추진방향

### 가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

- 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고, 올바른 식생활 습관 형성에 도움을 줄 수 있는 식품으로 구성 (「학교급식법」 제11조제1항)
- 학교급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」 제5조 관련 별표3)
- 식단은 식단주기, 식재료비(식품비 63~70% 이상 준수), 영양관리기준, 기호도, 조리 능력 등을 감안하여 작성(「학교급식법」 제11조, 같은 법 시행규칙 제5조)
- 탄소배출이 많은 가공품은 자제하고 지역 식재료 및 제철식품 사용 권장
- 쇼트닝·마가린 등 트랜스 지방이 포함된 식품 제공 최소화

- 유치원 및 초등학교 저학년을 위한 매운 음식섭취에 대한 대책 마련
  - 매운음식에 취약한 학생 조사, 조리 및 배식방법 개선 등에 대한 가정통신문 안내 및 관리
- 식단 작성시 고려하여야 할 사항
  - 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
  - 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한
  - 완제품 사용을 지양하고, 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법을 활용
  - 전통 식문화(食文化)의 계승·발전과 다문화 사회를 배려한 식단구성 고려
  - 학생기호, 음식의 조화(색, 질감, 모양, 맛, 조리방법), 예산, 조리인력 현황 및 숙련도, 기계·기구현황, 위생 및 안전성 등을 고려

#### <학교급식 식단자료집 개발·보급>

- 2013년 “채식 맛이 보인다!” 채식건강식단 자료집 (전북교육 2013-075)
- 2021년 “The 건강한 식단” 면역력강화, 저당·저염·저탄소 건강식단 자료집(전북교육 2021-11515)
- 2023년 “지구와 나를 지키는 저탄소 식단” 자료집(전북교육 2023-559)

### 나. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 ‘영양표시제’ 실시 강화

- 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
- 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간 식단표는 식사장소(식생활관 또는 교실) 등에 게시
- 주요 식재료의 원산지 및 1식당 에너지, 단백질, 비타민, 칼슘 등 주요영양소에 대한 영양량을 표시하여 공지
- 학생들에게 제공되는 실제 급식 사진을 학교 홈페이지에 게시

### 다. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

- 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」 개정, '13.11.23)
  - 위반 시 학교급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

- 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(같은 법 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 식단표를 식사장소(식생활관, 교실)에 게시(「학교급식법 시행규칙」 제7조)

※ 교육행정정보시스템(나이스)에서 제공하는 알레르기 정보와 학교별 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

- 식단명은 주식재료를 알 수 있도록 표시(예시: 김치찌개→돈육김치찌개)
- 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정식품별 알레르기 유발 학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강 교육 등 특별관리 실시

## 라. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 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
- 학교급식에서 나트륨 저감화 실천
  - 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

## 마. 기후위기 대응, 지속가능한 식생활을 위한 저탄소 환경급식 운영

- 학교 생태·환경교육과 연계하여 저탄소 식재료, 지역 식재료 사용 등 교육 급식 운영
- 학교 교육과정을 중심으로 교과 및 창의적 체험활동과 연계한 식생활교육 실시
- 바람직한 식생활 습관 함양으로 자발적 채식선택의 기회 제공
- 유치원, 초·중·고·특수학교 월 1회 이상 ‘저탄소 채식의 날’ 실시

- 학교 교육과정 설명회, 교직원 연수 또는 회의 시 채식급식 인식 개선 연수·홍보로 공감대 형성 및 실천 문화 확산
- 기후위기 대응 수업나눔 프로그램 운영으로 교원의 역량 강화 지원
- 교과 및 창의적 체험활동과 연계 가능한 교수·학습 콘텐츠 개발·보급

## V 영양·식생활 교육 및 지도 강화

### 1. 기본방침

### 2. 현황

### 3. 추진방향

- 가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화
- 나. 현장중심 영양·식생활교육 연구활동 지원
- 다. 학교 영양상담 프로그램 운영
- 라. 학교 생태·환경교육과 연계한 교육급식 운영
- 마. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영
- 바. 학교급식 관련 교직원 연수 및 식생활교육



## 1. 기본방침

- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 성장기 학생들의 균형잡힌 영양 섭취를 통해 평생건강의 기틀 마련
- 편식교정 등 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 영양·식생활 교육 강화

## 2. 현 황

- 2006. 7월 「학교급식법」 전부 개정으로 영양교사 배치 및 식생활 지도와 영양 상담을 실시하도록 규정
- 2008. 3월 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제정으로 초등학교의 장은 어린이 식생활관리에 필요한 안전 및 영양교육을 정기적으로 실시하도록 규정(제13조)
- 2009. 5월 「식생활교육지원법」 제정으로 학교는 올바른 식생활 확산을 위한 식생활교육을 매년 2회 이상 정기적으로 실시하도록 규정(제26조)
- 2014. 2월 식품안전 및 영양·식생활 교육 체계화를 위한 교육부 훈령 「영양교사 교직수당 가산금 지급 규정」 제정
- 2018. 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함(교육부 고시 제2018-162호, 초·중등학교 교육과정 총론)
- 2022. 4월 「유·초·중·고 영양·식생활 교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료, 「학교 영양상담 매뉴얼」, 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·안내
- 2022. 6월 「학교급식법」 개정으로 학교의 장은 올바른 식생활습관 형성 등을 위해 학생에게 식생활 교육을 실시하도록 규정
- 2024. 「유아 영양·식생활 교육 안내서」 개발·안내('23.10.) 및 중·고등학교 영양·식생활 교육자료 개발·안내 예정
- 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.)

## 3. 추진방향

### 가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화

## 1) 건강한 식생활 및 영양교육 실시

- 「학교 교육활동 운영계획」에 '건강한 식생활 및 영양교육 계획' 반영 및 실시
  - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 줄이기, 불량식품 근절, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양관리 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 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.)
- ※ 영양·식생활교육은 학교장 책임 하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부학교에서 외부 기관 위탁교육으로 학교 교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)
- ※ 유치원의 경우 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」 참고
- 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공
- 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 '식당' 명칭을 '식생활관', '식생활교육관' 등으로 명칭 변경, 영상장비(인터넷 활용) 등 교육환경 마련
- 학교장 및 교감·교사, 행정직원 대상 연수과정에 학교급식 운영관리 반영
- '식생활교육실' 운영 및 식생활 교육·체험공간 확충 권장
  - 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 '식생활교육실'을 구성하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시
  - 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시
  - 창의적 체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리능력 배양
- 영양·식생활교육에 필요한 교구, 자료 구입은 학교 기본운영비에서 편성 집행

## 2) 영양·식생활교육 활성화 방안

- 저탄소 환경급식 중점학교 시범운영
  - 지구환경교육, 식생활교육, 교과교육과 연계한 교과융합프로젝트 등 교육급식 운영



- 기후위기 대응 생태환경교육을 통한 채식급식 활성화의 중점적인 역할 수행하고 개발된 수업자료 및 이벤트 행사자료 등 일반화
- 학교 환경생태교육과 연계한 채식급식 운영방안 모색 및 저탄소 식단 제공
- 학교구성원(학생, 교직원 및 학부모, 조리실무사 등) 대상 환경생태교육 권장
- 지속 가능한 식생활 실천을 위한 영양수업, 식생활지도, 캠페인 활동 추진

○ **영양·식생활교육 활성화 방안 모색**

- 교육부 개발 초·중학교 영양수업 교과서 및 지도서 인쇄 보급('22~'25)
- 학생 성장발달 특성을 고려한 체계적인 건강 식생활교육을 위해 교육현황 및 각종 자료 분석을 통한 단계별·학교급별 교육자료 개발·보급
- 영양교과연구회 및 학교급식연수회의 성과보고회를 통한 연구결과물 일반화 추진
- 수업나눔 및 지속적인 컨설팅을 통한 영양교사의 수업역량 강화

**<영양·식생활교육 자료집 및 수업교구 개발·보급 현황>**

☆ **영양교과연구회 연구 결과물을 수업자료집 및 교구 등으로 제작**

- 2014년 “도담도담 영양교육” 식생활교육지도서 (전북교육 2014-092)
- 2020년 “영양카드 놀이” 영양수업 교구
- 2020년 “멀치랑 친구할래?” 수산물 편식개선 영양수업 자료집 (전북교육 2020-530)
- 2023년 “쉽게 따라하는 학교영양상담 매뉴얼” 자료집 (전북교육 2023-368)
- 2023년 “그림책을 활용한 영양수업 자료집”(초등학생용) 자료집 (전북교육 2023-369)
- 2023년 “지켰다! 초록지구 퍼즐놀이” 기후위기 대응, 생태환경교육과 연계한 영양수업 교구 (전북교육 2023-450)
- 2023년 저탄소 환경급식 정책 홍보게시물(배너 및 포스터)
- 2024년 “푸드아트테라피를 활용한 영양상담 및 수업자료집”(중·고등학교용)(’24.6월 예정)

- 바람직한 식생활에 대한 공감대 형성과 홍보를 위한 「행복한 학교급식」 공모전 운영

**나. 현장중심 영양·식생활교육 연구활동 지원**

○ **학교 현장 지원을 위한 찾아가는 학교급식 종합컨설팅 운영**

- 영양·식생활교육, 급식운영, 식단(조리), 위생관리 등 학교급식 전반에 대한 전문 컨설팅으로 영양(교)사 업무역량 향상 및 급식 질 제고

- 저경력 영양(교)사와 고경력 영양(교)사 및 전문가의 결연으로 우수사례 공유 및 자율적 문제해결력 강화
- 영역별 전문 자문단 위촉으로 컨설팅 효율성 제고
- 영양·식생활 교육연구회 및 학교급식 연수회 등 급식관련 연구조직·운영 및 행·재정 지원 확대
- 교육지원청별 영양교사 및 영양사 자체 연수, 동아리, 컨설팅 지원단 등을 운영하여 연구 활동을 활성화하고 신청 시 교육청에서 컨설팅 지원

## 다. 학교 영양상담 프로그램 운영

- 영양상담 계획 수립 및 상담 실시
  - (대상) 비만·식품알레르기·편식·당뇨·고혈압 등 식사조절 필요 학생 및 교직원
  - (상담방법) 집단상담, 개인상담, 가족상담, 사이버 상담 등
  - ‘학생 비만예방 프로그램’ 등 활용
  - ※ 「학교 영양상담 매뉴얼」 및 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·보급('23.9.)
  - ※ 개인 맞춤형 학교영양상담 활성화를 위한 연수 및 컨설팅 실시 ('22~'23년 영양상담 전문가 과정 이수 교사 20명으로 구성된 “학교영양상담 컨설팅단”이 지역별로 컨설팅 실시 예정)
  - 식품알레르기 유병학생에 대한 개별 영양상담 및 식생활 교육 실시
- 영양 관리실 및 학교 홈페이지 등에 ‘영양상담실’ 개설·운영
  - 영양상담실은 학교급식시설 현대화 사업 시 적정 면적 확보 노력

## 라. 학교 생태·환경교육과 연계한 교육급식 운영

- ‘음식물쓰레기 줄이기’ 방안 및 홍보 강화
  - (관계법령) 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상(유치원의 경우 200명 이상)에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물 처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정
  - (교육청 대책) 학교급식 음식물쓰레기 발생 실태조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진
  - 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천 여부 확인

- (학교 대책) 학교별 실정에 맞는 구체적인 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립 및 시행
  - 학교 구성원 모두가 동참하여 감량화 및 식사지도
- 효율적인 식단계획 및 식품구매·조리
  - 학생들의 선호도와 영양을 고려하여 잔반량을 최소화할 수 있는 식품과 조리법 이용
  - 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 남은 식재료 최소화
- 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화
  - 매주 1일 이상 “수다날(수요일은 다 먹는 날)” 등을 지정·운영, 우수학급 표창 등을 통하여 음식물을 남기지 않는 학교급식 운영 및 관리방안 강구
  - 식생활 교육 등을 통해 음식물쓰레기의 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
  - 음식물쓰레기는 일반쓰레기와 분리하여 배출
    - \* 일반쓰레기: 동물의 뼈, 어패류껍질, 채소류 뿌리 등 【참고 10】
  - 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하는 등 발생량 저감화 및 비용절감 도모
  - 영양교육, 가정통신문, 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물 남기지 않기’ 교육·홍보 강화
  - 생태환경교육과 연계한 「저탄소 환경급식」 운영의 일환으로 음식물쓰레기 저감화 운동 실시

## 마. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영

- 급식시설·설비를 갖춘 학교에 영양교사 배치방안 강구(사립학교, 유치원 포함)
  - 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, 고용 안정성 향상 방안 마련('21년, '22년 국정감사 지적사항)

- 영양교사의 직무 역량강화를 위해 교육 연수 프로그램 운영 및 교육자료 개발·보급, 교육연구회 등 지원
- 신규 영양교사의 직무 역량강화를 위한 연수 프로그램 운영
- 방학기간 등을 이용하여 영양교사 및 영양사 대상 영양상담, 영양·식생활교육 등 전문연수 실시
  - 식품알레르기, GMO, 방사능 관련 식품안전 관련 교육 강화
  - 영양수업, 영양상담 등 전문성 신장 및 역량강화 연수 활성화

## 바. 학교급식 관련 교직원 연수 및 식생활교육

- 학교장 및 교감·교사, 행정직원 대상 연수과정에 학교급식 운영관리 반영
- 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 매주 수요일 ‘잔반 없는 날’ 운영 등 잔반 안남기기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공
- ‘아침밥 먹고 등교하기’ 지도 등으로 아침결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성
  - 청소년 아침결식을 증가에 따른 아침밥의 중요성 교육 및 가정과의 연계 지도 등 다각적인 대책 모색(‘20년 국정감사 지적사항)

## VI 학교급식 행정지원 강화

### 1. 기본방침

### 2. 현황

### 3. 추진방향

- 가. 과학적인 급식관리 기술지원 체제구축
- 나. 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강
- 다. 학교급식 인력 처우 및 근무여건 개선
- 라. 학교급식 인력관리
- 마. 공동조리 운영관리
- 바. 학교급식 운영지원



## 1. 기본방침

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

## 2. 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(위생사고, 불량 식재료 납품, 긴급 상황 등)에 신속 대응 등 역량강화 필요

## 3. 추진방향

### 가. 과학적인 급식관리 기술지원 체제구축

- 교육(지원)청에 학교급식 지원행정 담당인력 보강
  - 급식위생·안전 점검등 식중독 예방관리, 영양관리 및 교육, 식재료 구매·계약, 급식비 지원 등 체계적인 업무 지원
- 학교급식 위생 및 경영관리지원기구 운영방안 강구
  - 학교급식 현장에 필요한 급식관리기술 개발·보급 및 위생·안전 점검, 급식 운영평가, 교육훈련 프로그램 운영 등 업무지원 강화

### 나. 학교급식 담당조직 및 행정인력 보강

- 학교급식 전담부서 설치 및 전문인력 확보
  - 교육(지원)청의 위생·안전 점검 및 컨설팅 지원, 영양·식재료 관리, 식중독 예방 등 학교급식 현안과 안전관리 등 업무가 증가하고 있어 전담부서 설치 및 전문인력 보강방안 강구
  - 「학교급식법」 개정(21.1.30. 시행)으로 유치원이 급식대상에 포함(국·공립 및 50명 이상 사립유치원) 됨에 따라 업무 증가를 감안하여 전문 인력 등 추가 확보

- 식품안전 및 영양·식생활 교육관련 업무를 전담할 영양교육 전문직을 시·도교육청 등에 최소 1명씩 배치 협조('21년, '23년 국정감사 지적사항)
- 일정규모 이하 유치원(원아 수 50명~100명 미만 사립유치원)의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 적정 인원 배치 추진

## 다. 학교급식 인력 처우 및 근무여건 개선

- 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진
  - 시간외 근무 시 수당지급, 직계존비속의 경조사 시 특별휴가 부여
- 직무의 중요도와 업무량, 석식포함 2식 제공, 기숙사 운영 등을 감안하여 업무간소화 등 행정지원 방안강구 및 적정인원 배치와 교대근무 등 근로기준법에 맞도록 처우개선
  - 2식 이상 급식제공 학교는 급식인력 추가배치로 교대근무 체계 마련
- 급식인력 근무여건 개선
  - 조리실무사 배치기준 및 인건비 산정 기초에 실제 급식을 이용하는 교직원과 초등학교 병설유치원생 등을 포함
  - 농촌지역 등 소규모 학교에도 조리인력 적정배치 및 식기세척기·다기능 오븐기 등 능률적인 급식기구 확충 지원
  - 조리실 냉방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장(샤워용품 등 운영비로 구입 비치)등 환경개선 추진
  - 급식인력 노동강도 완화를 위해 학교급식에서 대량으로 배추김치를 담는 것은 지양하고, 완제품(HACCP인증제품)으로 제공하는 것을 권장(단, 배추김치를 제외한 부식으로 제공되는 기타 김치류(배추겉절이, 무생채 등)는 제외)
- 영양교사 및 영양사, 조리종사자 '대체인력 풀' 운영으로 질병 및 감염병 등 긴급한 휴가사용 등에 따른 대체인력 지원방안 강구(교육지원청 단위 통합운영)
  - 대체인력을 활용할 경우 건강진단결과서(구 보건증) 사본 비치
    - ※ 병가나 특별한 사정에 의한 연가사용이 필요하더라도 대체할 인원이 없어 출근하는 일이 없도록 대체인력 확보('16. 국정감사 지적사항)
- 조리실무사가 업무상의 사유에 따른 부상, 질병, 장애 등의 재해 사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원
- 영양교사 및 영양사, 조리사, 조리실무사 대상 전문성 향상 등을 위한 교육 및 연수프로그램 운영 확대



## 라. 학교급식 인력관리

### ○ 학교급식 조리실무사 배치기준(중식기준)

(단위 : 명)

구분	급식인원별 조리실무사 배치 인원													
유 · 초	급식인원	50명 이하	51 ~ 200	201 ~ 350	351 ~ 500	501 ~ 650	651 ~ 800	801 ~ 950	951 ~ 1100	1101 ~ 1250	1251 ~ 1400	1401 ~ 1550	1551 ~ 1700	1701 ~ 1850
	명	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
중 · 고	급식인원	50명 이하	51 ~ 170	171 ~ 290	291 ~ 410	411 ~ 530	531 ~ 650	651 ~ 770	771 ~ 890	891 ~ 1010	1011 ~ 1130	1131 ~ 1250	1251 ~ 1370	1371 ~ 1490
	명	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

- 급식인원의  $\pm 5\%$  인원의 범위에 대해서는 조정 가능(단, 공립의 경우 교육지원청에서 조정)
- 급식인원=원아수+학생수+교직원수(비조리교 포함)
- 공동조리 3교 이상에 1인 추가 배치 가능
- 조·석식을 실시하는 2,3식 학교의 경우 배치기준 외에 2인 추가배치 가능 [추가배치된 인원내 대한 인건비(기본급, 각종 수당 등) 재원은 모두 수익자부담경비]
- 수익자부담이 없는 특수목적고의 경우 별도 배치 기준 적용
- 급식보조 : 공동운반 비조리교당 1명 배치
- 비조리교 단설유치원 조리사 1인 배치 가능
- 특수학교의 경우 유·초 배치기준 외에 1인 추가배치 가능

## 마. 공동조리 운영관리

### ○ 공동조리교의 업무

- 비조리교의 급식이 위생적이고 원활하게 이루어지도록 지도·감독
- 운반차량 위생관리 철저(학교급식 용도 이외 사용 금지)
- 월간식단표, 식생활정보 등 정보 제공
- 월 1회 이상 비조리교(운반) 순회 관리(권장)
  - 식생활지도, 급식관계자 위생교육(직접교육) 등
- 비조리교와 상시 원활한 업무 소통 체계 구축

## ○ 비조리교의 업무

- 비조리교는 반드시 급식업무담당자를 지정
- 급식인원을 파악하여 매월 급식시작 20일전까지 공동조리교로 통보
  - 비조리교는 급식 운영계획 수립 시 현장학습, 방학, 체육대회 등 학교 행사를 조리교와 협의하여 가급적 동일한 일정으로 조정 실시
  - 비조리교는 급식인원 변동 시 즉시 조리교로 연락하여 급식 운영에 차질이 없도록 조치
- 급식운영에 필요한 예산(학교기본운영비) 공동부담
  - 학교기본운영비에 학교급식 시설 및 노후시설 교체비를 별도 편성 후 집행
  - 기타 급식운영에 필요한 주요사항은 급식소위원회를 거쳐 추진

## ○ 급식보조의 업무

- 배식, 세척, 정리정돈 등
- 복무는 급식보조 주 근무 학교에서 처리

## 바. 학교급식 운영 지원

- 학교급식연구회 등 급식관련 연구조직·운영 및 행·재정 지원 확대
- 「NEIS 학교급식 식품코드 운영 협의회」 운영 협조('23.12.~)
  - 신규 식품코드 추가 검토, 식품영양성분 및 알레르기 유발식품 표시사항 등에 대한 개선 필요사항 검토와 자문기능을 담당하는 협의회 운영 적극 협조

## VII 보고사항

1. 보고 목록
2. 보고 서식



## 보 고 목 록

순	보 고 사 항	보고기관 및 기한		지정서식	페이지
		유치원·학교	교육지원청		
1	2024년 위탁급식학교 현황	위탁급식학교 2024. 4. 8.	2024. 4. 15.	서식 1호	
2	2024년 학교급식 현황		2024. 4. 15.	서식 2호	
3	급식학교 운영 총괄표(1),(2)	조리교, 비조리교 2024. 4. 8.	2024. 4. 15.	서식 3-1호 서식 3-2호	
4	학교급식 위생관리대책 추진상황 보고	조리교, 비조리교 2024. 12. 13.	2024. 12. 20.	서식 4호	
5	영양교육 및 식생활지도 관련 실적 보고 (1),(2)	조리교, 비조리교 2024. 12. 13.	2024. 12. 20.	서식 5호	
6	학교급식실시현황 (업무관리시스템, 나이스 보고)	조리교, 비조리교 2025. 2. 14.	2025. 2. 21.	서식 6호	
7	학교급식개시 보고서 (업무관리시스템, 나이스 보고)	해당학교 급식개시 10일전	보고 후 5일 이내	서식 7호	
	학교급식변경 보고서(나이스 보고)	변경 시 마다			
8	급식 위생 및 안전 점검 결과		(상반기) 2024. 7. 26. (하반기) 2024. 12. 20.	서식 8호	
9	급식관계자 연수 및 교육 결과 보고		(상반기) 2024. 7. 26. (하반기) 2024. 12. 20.	서식 9호	
10	음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고	조리교, 비조리교 2025. 3. 7.	2025. 3. 14.	서식 10호	
11	학교 식중독 의심환자 발생 보고	발생 인지 즉시	보고 받은 즉시	서식 11호	
12	학교 식중독 원인조사 결과 보고	마지막 환자 발생 후 1개월 이내	보고 받은 즉시	서식 12호	

※ 보고양식은 전북특별자치도교육청 홈페이지 ‘기본계획안내’에 탑재

[서식 1호]

## 2024 위탁급식학교 현황

급별	학교 및 급식현황										위탁 업체 현황										
	학교명	총 학생 수	급식 학생 수	급식 시간	운영 형태	배식 방법	급식비 단가(원)			징수 방법	담당자 (직성명)	업체명	사업자 번호	대표자	연락처	주소	계약기간		영양사 (성명)	조리사 (성명)	조리 실무사수 (명)
							식품비	운영비	인건비								계약일	만료일			

<작성요령>

1. 작성기준: 2024.4.1.자 교육행정자료 기준
2. 급별: 중, 고, 해당학교만 작성(조식, 석식 위탁급식의 경우도 해당함)
3. 급식시간: 조식, 중식, 석식
4. 운영형태: 교내조리, 외부운반으로 기재
5. 배식방법: 식당, 교실, 식당+교실, 기타
6. 징수방법: 스쿨뱅킹, 지로, 직접
7. 연락처: 000-000-0000 형식으로 기재
8. 주소: 00시 00로 00 형식
9. 계약기간: ‘00.00.00.’ 형식으로 기재
10. 보고기한: (해당학교) 2024. 4. 8.까지 / (교육지원청) 2024. 4. 15.까지

[서식 2호]

# 2024년 학교급식 현황

지역	급별	설립별	급식운영방식	기숙사운영여부	2,3식현황	단독·공동조리교		비조리교												총급식학생수	비고
						학교명	급식학생수	1교			2교			3교			4교				
								학교명	급식학생수	급식방법	학교명	급식학생수	급식방법	학교명	급식학생수	급식방법	학교명	급식학생수	급식방법		

## <작성요령>

1. 급별: 공립단설유, 초, 중, 고, 특수
2. 작성기준: 2024.4.1.자 교육행정자료 기준(병설유치원 원아수 제외)
3. 설립별: 국립, 공립, 사립
4. 급식운영방식: 직영단독, 직영공동, 위탁단독, 위탁공동
5. 기숙사 운영여부: 운영학교 ○표시
6. 2-3식 현황: 2식, 3식 표시(해당교만 작성)
7. 급식방법: 조리교 식당이용, 운반급식
8. 보고기한: (교육지원청) 2024. 4. 15..까지

[서식 3-1호]

## 학교급식 운영 총괄표(1)

2024. 4. 1.기준

급별	순	설립별	학교명	급식 유형	급식 형태	학생수	급식인원					2024 학교급식 심의일자	배식 방법	교직원 급식단가(원)	비고	
							유치원 원아수	급식학생수								교직 원수
								조식	중식	석식	총계					
단설유																
초																
중																
고																
특수																

### <작성요령> - 조리교, 비조리교 작성

1. 급별: 공립단설유, 초, 중, 고, 특수
2. 설립별: 국립, 공립, 사립 기재
3. 급식유형: 도서벽지, 농촌형, 도시형 기재
4. 급식형태: 직영단독, 직영공동, 직영비조리 / 위탁단독, 위탁공동, 위탁비조리 / 비급식 기재
5. 학생수: 2024.4.1.자 교육행정자료 기준(병설유치원 원아수 제외)
6. 배식방법: 식당, 교실, 기타 교실 기재
7. 교직원 급식단가: 무상급식비(소규모학교 지원금 포함)+친환경농산물+기타 보조금 포함
8. 보고기한: (공립단설유·학교) 2024. 4. 8.까지 / (교육지원청) 2024. 4. 15.까지



[서식 3-2호]

# 학교급식 운영 총괄표(2)

급별	학교명	식당 좌석수	식생활관 구조	식생활관 건축준공년도 (0000-00-00)	식생활관 상세면적(㎡)													비조리교 면적 (식당+ 세척실)	식생활관 용수	사용 연료	변경 사유
					조리장										소계 (A)	식당 (B)	합계 (A+B)				
					전 처 리 실	조 리 실	세 척 실	식 품 창고	소 모 품 창고	영 양 사 실	휴 게 실	샤 워 (화장) 실	보 일 러 실	기 타							
단설유																					
초																					
중																					
고																					
특수																					

## <작성요령>

1. 교육지원청 연간(학교별 비정기적) 학교급식 개시(변경) 보고서<서식7호>등을 참고하여 작성하고 변경내용을 빨간색으로 표시하여 제출
2. 구조: 철근콘크리트, 경량, 벽돌조 기재
3. 식생활관 용수: 상수도, 지하수
4. 사용연료: 도시가스, LPG, 등유
5. 보고기한: (교육지원청) 2024. 4. 15.까지

[서식 4호]

## 학교급식 위생관리대책 추진상황 보고 (2024학년도)

### 1. 급식시설 개선 예산지원 현황

(단위: 천원)

학교명	구분	시설비	시설 개선내용
	표준학교운영비		
	지방자치단체 지원		
	교육지원청 지원		
	기 타		
	합 계		

- 시설비: 시설개선 예산으로 부분보수 포함, 기구비 제외

### 2. 학교급식 위생교육·연수실적 및 학부모 모니터링 운영 현황

학교명	학부모 모니터링 참여인원 <sup>1)</sup>	학교급식 위생교육·연수실적(명)					
		교직원	조리실무사	영양(교)사	급식업자	학부모,기타	계
	참여인원× 참여횟수						

- 학교 자체 및 도·지역청 주관 교육(연수)도 포함하여 기록
- 학부모, 기타에 가정통신문 등으로 교육했을 경우도 인원수로 기재
  - 예시) 교육(연수) 인원이 5명으로 총 6회 실시했을 경우 ‘30’ 으로 기재
- <sup>1)</sup>국무조정실「식품안전관리 대책회의」보고자료임(예시\_3명×5회의 경우 ‘15’ 로 기재)

### 3. 축산물 유전자 검사 및 학교급식 정보공개 현황

급식 형태	급별	학교명	축산물 유전자(DNA) 분석 검사		홈페이지 현황(해당시 “1” 표시)	
			횟수	검사결과 (적합, 부적합)	급식사진 공개	위생·안전 점검 결과 공개
조리교						
비조리교						
비조리교2						

- 홈페이지 공개 현황: 학생에게 제공되는 실제 일일급식사진 등을 학교 홈페이지에 게시한 실적('24.3~12월) 및 '24. 상반기 학교급식 위생·안전 점검 결과 홈페이지에 공개 여부(해당 시 “1” 표시)

※ 보고기한: (공립단설유·학교) 2024. 12. 13.까지 / (교육지원청) 2024. 12. 20.까지

[서식 5-1호]

# 영양교육 및 식생활 지도 관련 실적 보고(1)

급식 형태	급별	학교명	알레르기 유발식품 표시제 운영 (O,×)	알레르기 유발식품 관련 교육 현황 / 원격교육 포함 (O,×)	나트륨 줄이기 시행 현황 (O,×)		당류 줄이기 운영계획 수립 여부 (O,×)	‘저탄소 채식의 날’ 운영여부 (O,×)	비고
					운영계획 수립여부	시행여부			
조리교									
비조리교1									
비조리교2									

## <작성요령>

1. 알레르기 유발식품 표시제 운영: 식단별 알레르기 유발 식품을 표시하여 게시하는 경우 ○,×로 표기
2. 알레르기 유발식품 관련 교육 현황(원격교육 포함): 교과, 창의적 체험활동, 가정통신문, 관련 수업 등 알레르기 유발식품 교육을 실시한 경우 ○,×로 표기
3. 나트륨 줄이기 시행 현황: 나트륨 섭취를 줄이기 운영 계획 수립 하에 시행 여부 ○,×로 표기
4. ‘저탄소 채식의 날’ 운영 여부: 축산물(돼지, 소, 닭, 오리 등), 식육가공품이 없는 식단이 주 1회 또는 월 2회이상 제공되는 경우 ○,×로 표기
5. 보고기한: (공립단설유·학교) 2024. 12. 13.까지 / (교육지원청) 2024. 12. 20.까지

[서식 5-2호]

## 영양교육 및 식생활 지도 관련 실적 보고(2)

설립별	급별	학교명	영양교육 현황 / 원격교육 포함 (해당란에 “1”로 표시)				영양상담실설치·운영 (해당란에 “1”로 표시)			비고
			관련교과	창의적 체험활동	관련교과+창의 적체험활동	기타 방과후 활동 등	홈페이지 상담실	현장 상담실	홈피+ 현장상담실	

### <작성요령>

- 작성대상: 영양교사 배치교
- 영양교육 현황(원격교육 포함): 영양교사가 관련교과 시간 또는 창의적 체험활동 시간에 평균 월 2회 이상 실시한 경우 및 기타 방과후 활동 운영(정규수업시간 이외에 영양교사가 교육활동을 하는 경우)
- 영양상담실 설치·운영 현황
  - 학교급식 운영평가표 12번 영양상담 계획 수립학교는 설치·운영으로 보고
  - 홈페이지 상담실: 학교 홈페이지에 영양상담실 설치·운영학교
- 보고기한: (공립단설유·학교) 2024. 12. 13.까지 / (교육지원청) 2024. 12. 20.까지

[서식 6호]

## 학교급식실시현황

### 1. 학교급식예산 연간집행액

(단위: 천원)

급별	학교명	학생수	구분	교육비특별회계	자치단체지원금	보호자부담금	기타	합계	비고
			시설설비비						
			식품비						
			운 영 비	시설·설비의 유지비					
				인건비					
				연료비, 소모품비					
				계					

### 2. 학교급식인력 및 학교급식품 생산액

(단위: 명, 천원)

급별	학교명	구분	영양교사	영양사	조리사	조리실무사	합계	학교급식품 생산액
		정규직						
		교육공무직						
		기타						
		계						

## 작성 요령

1. 대상: 공립단설유, 초, 중, 고, 특수학교의 조리교 및 비조리교 전체(분교 제외)
2. 기준: 2025년 2월말
3. 학생수: 2024.4.1.자 교육행정자료 기준, 본교 학생수 기재  
(분교가 있는 학교는 분교 학생수를 포함하여 작성)
4. 학교급식예산 연간집행액
  - 분교가 있는 학교는 분교 예산을 포함하여 작성
  - 병설유치원은 초등학교에 포함 작성
  - 교육비특별회계: 교육청에서 지원되는 급식예산, 학교자체예산, 국립학교 포함
  - 보호자부담금: 학부모부담금으로 운영하는 학교(식품비, 운영비, 인건비)
  - 기타: 독지가 등 외부로부터 지원받은 경비, 교직원 급식비 등
  - 시설설비비(기구비포함): 학교급식에 필요한 시설설치 및 학교급식의 내실화를 위한 시설확충, 교체 등에 필요한 경비, 조리실 바닥의 누수로 인한 바닥 재시공이나 밥솥 및 보일러 등 조리 기기 교체 등이 모두 포함됨
  - 시설·설비의 유지비: 급식용송강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품 수리비, 압력용기 안전밸브 교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리 하는데 소요되는 관련 경비
5. 학교급식인력
  - 정규직: 국·공·사립 영양교사, 위생원
  - 교육공무직: 국·공·사립 영양사(영양실무사 포함), 조리사, 조리실무사  
(교특지원, 학교자체에서 고용한 인력)
  - 기 타: 위탁급식업체에서 고용한 인원 기재
6. 학교급식품 생산액: 학교에서 작물재배동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금
7. 보고방법: 업무관리시스템 및 NEIS로 동시 보고
8. 보고기한: (공립단설유·학교) 2025. 2. 14.까지 / (교육지원청) 2025. 2. 21.까지

[서식 7호]

## 학교급식 개시(변경) 보고서

일반현황	학교명		설립별		학교장		주소	
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화	
	재적학생수		교직원수		기타(명)		총계(명)	
운영방식	식영	<input type="checkbox"/> 단독 <input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명: ) <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명: )						
	일부위탁	<input type="checkbox"/> 단독 <input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명: ) <input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명: )						
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 단독 <input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명: ) <input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)						
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일	영양사명(면허번호)	조리사명(면허번호)					
	년 월 일	( )	( )					
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간			
			제 호		( 년)			
배식장소	<input type="checkbox"/> 교실 <input type="checkbox"/> 식당 <input type="checkbox"/> 교실·식당 병행 <input type="checkbox"/> 기타							
배식시간	<input type="checkbox"/> 단일시간급식(동시급식) <input type="checkbox"/> 시차제급식							
우유급식대상	<input type="checkbox"/> 전체급식 <input type="checkbox"/> 희망급식 <input type="checkbox"/> 미설치							
급수현황	구분	상수도(광역지방)	마을상수도	상수도, 지하수(혼용)	지하수			
	음용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	조리용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
운영현황	급식인원 (명)	구분	학생	교직원	기타(유치원등)	계		
		본교인원수						
	급식단가 (원)	식품비						
		운영비등						
	근무인력 (명)	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		조리사(면허소지자)		조리실무사	총계	
정규직		학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타		
급식시설현황	설치현황	구분	건축	설치연도	설치시 재원부담	금액(천원)	설치후 변경내역	
		조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타			
		식당	<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타			
	구조	구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조	조적조	조립식	
		조리장	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		식당	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	급식운반	<input type="checkbox"/> 덤웨어터 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기		설치연도		용량	kg 대수	
	조리장	면적(m <sup>2</sup> )	총면적(m <sup>2</sup> )	전처리실	조리실(장)	식기구세척실	식품보관실	
			소모품보관실	급식관리실	편의시설	보일러실	기타	
		연료	<input type="checkbox"/> LNG <input type="checkbox"/> LPG <input type="checkbox"/> 경유 <input type="checkbox"/> 전기 <input type="checkbox"/> 혼용( , ) <input type="checkbox"/> 기타					
		공조시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치		냉·난방시설		<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치	
		기계기구 (용량)	냉장냉동고		오븐기	냉방기	세척기	보온·보냉고
			(냉장 ℓ)(냉동 ℓ)	매(단)	대	탱크	ℓ	
	식 당	면적(m <sup>2</sup> )	식탁수/좌석수	/ 석	손씻는시설	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무		
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오수처리시설 <input type="checkbox"/> 관로연결 <input type="checkbox"/> 기타						
	유수분리	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치 <input type="checkbox"/> 그리스트랩 미설치						
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리 <input type="checkbox"/> 자가처리(잔반처리장치보유) <input type="checkbox"/> 위탁·자가처리병행 <input type="checkbox"/> 기타						
「학교급식법 시행령」 제3조 및 같은 법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다. 년 월 일 학교장(교육장) (인)								

[서식 8호]

## 급식 위생 및 안전 점검 결과

(2024년 반기)

기관명: OO교육지원청

### ☐ 점검 개요

- 점검기간:
- 점검 결과 주요 지적사항 및 조치내용:

### ☐ 학교급식 위생·안전 점검 결과

구분	전체 학교수	점검 학교수	점검 결과 등급별 현황					계
			A 등급 (90점이상)	B 등급 (80~89점)	C 등급 (70~79점)	D 등급 (60~69점)	E 등급 (60점미만)	
단설유								
초								
중								
고								
특수								
계								

(전체학교수: 조리교, 공동조리교, 비조리교 모두 포함된 학교수(분교미포함))

※ 점검 대상 중 미확인 학교 및 사유: 00학교 식생활관 개축

※ D·E등급 학교 현황 및 조치결과:

### ☐ 학교급식 운영평가 결과

구분	전체 학교수	점검 학교수	점검 결과 등급별 현황					계
			A 등급 (90점이상)	B 등급 (80~89점)	C 등급 (70~79점)	D 등급 (60~69점)	E 등급 (60점미만)	
단설유								
초								
중								
고								
특수								
계								

(전체학교수: 조리교, 공동조리교, 비조리교 모두 포함된 학교수(분교미포함))

※ 점검 대상 중 미확인 학교 및 사유: 00학교 식생활관 개축

※ D·E등급 학교 현황 및 조치결과:



## □ 점검 학교 현황

구분	학교명	급식 위생·안전 점검			운영평가	미 생 물 검 사		비고
		일시 (00.00.00.)	점검자	점수 (등급)	점수 (등급)	검사일 (00.00.00.)	결과 (적합/부적합)	
단설유			급식담당자 , 점검단	98(A)	95(A)			
초								
중								
고								
특수								

※ 점검자: 급식담당자 및 점검단으로 구분하여 작성

## □ 학교급식점검단 운영 실적

지역	구성인원	운영실적			비고
		운영횟수	참여인원	주요 활동내용	

## ※ 작성방법

- 구성인원: 계획서의 학교급식점검단 구성인원
- 운영횟수: 점검단의 실제 활동 횟수(1일 1~3개교씩 점검의 경우 1회로 작성)
- 참여인원: 연간 점검단이 참여한 횟수를 합산  
(1일 2명 점검단이 1~3개교 점검을 실시한 경우 참여인원은 2명임)
- 예시) 연 50일 동안, 2개교씩 점검단 2명씩, 2개 학교씩 점검 시 운영횟수는 50회, 참여인원은 200명

※ 보고기한: (교육지원청) 상반기 2024. 7. 26. / 하반기 2024. 12. 20. 하반기에 운영평가 포함 보고

[서식 9호]

## 급식관계자 연수 및 교육 결과 보고

(2024년            반기)

지역	순	참석 대상	실시 일자 (월.일.)	장소	교육 시간 (분)	참석 인원 (명)	강사		연수 및 교육주제	비고
							직	소속		
	1	영양교사 및 영양사								
	2	조 리 실무사				관내 소속 학교(기관) 인원만 해당				
	3	식 재 료 납품업체								
	4	급식점검단								
	5	기 타								

※ 보고기한: (교육지원청) 상반기 2024. 7. 26. / 하반기 2024. 12. 20.

[서식 10호]

## 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고

### (2024학년도)

구분	학교명	급식제공 인원수 (명)	총 처리량 (kg)	총 처리비용 (천원)	처리방법		비용계산 방법 (해당칸에 “1” 표시)			음식물쓰레기 증가사유 (해당교)	비고
					위탁 (업체명)	자체 (처리방법)	정액제	종량제	무상 처리		
단설유											
초											
중											
고											
특수											
계											

#### <작성요령> - 조리교, 비조리교 작성

##### 1. 작성대상:

※ 비조리교: 학교 자체적으로 처리하는 경우 작성

※ 조리교에서 비조리교의 음식물쓰레기를 처리하는 경우 조리교에서 작성

##### 2. 작성기준: 2024학년도(2024. 3.~2025. 2.)실적 작성

##### 3. 급식제공 인원수

- 2024.4.1.자 교육행정자료 기준

- 실제로 급식을 실시하는 1일 평균 인원 수(병설유치원, 교직원, 비조리교, 2-3식 등 인원 포함)

##### 4. 처리방법

- 위탁(업체명): 지자체 수거 및 폐기물처리업자(신고자)와 계약을 통해 처리하는 경우 업체명 기재

※ 폐기물처리업자(신고자)가 가축사료로 이용하는 경우 위탁업체에 표시

- 자체(처리방법): 1)음식물 감량기, 2)학교 내 사료 및 퇴비, 3)기타(주민수거 등)에서 선택

##### 5. 비용계산 방법: 종량제-음식물쓰레기 배출량에 따라 배출자가 처리비용을 부담

정액제-음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리

##### 6. 음식물쓰레기 증가사유: 전년도 대비 음식물쓰레기 총처리량이 증가한 경우 사유 기재

##### 7. 보고기한: (공립단설유·학교) 2025. 3. 7.까지 / (교육지원청) 2025. 3. 14.까지

[서식 11호]

## 학교 식중독 의심환자 발생 보고

(’24.3.19. ○○학교, ○○교육지원청)

### <요약>

’24.3.19.(화), ○○도 ○○시 △△고등학교(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

### 1. 학교 현황

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

### 2. 발생현황

- 인지일시: 3.19.(화) 10:30경
    - (인지상황) 3-1반 담임 000이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 2명 발생함에 따라 학교장에 보고
  - 보건소 신고일시: 3.19.(화) 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: ○○교육지원청 식품위생주사보 ○○○
- 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('24.3.19. 17시 기준)

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

#### 5. 참고사항

- 언론취재:
- 기타:

※ 보고시기: 식중독 의심환자 발생 인지 즉시(교육청 및 시·군·구에 신고)

[서식 12호]

## 학교 식중독 원인조사 결과 보고(예시)

기관명: ○○학교, ○○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), 종사자수, 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) 《부록 7》  
→ 보건당국의 역학조사 결과보고서로 같음 가능

## VIII 참고자료

1. 참고 자료 목록
2. 참고 자료





## 참 고 자 료

순	제 목	페이지	비고
1	학교급식 일일 위생관리 점검표		
2	비조리교 급식일지 및 일일 위생관리 점검표		
3	학교급식 위생사고 및 위생안전 점검 결과 행정처분 기준		
4	학교급식 식재료의 품질관리 기준(학교급식법 시행규칙)		
5	전북특별자치도교육청 학교급식 식재료 품질관리 기준		
6	학교급식 식재료(수산물,축산물) HACCP 적용 기준		
7	급식비 중 식품비 사용비율 공개		
8	학교급식 전문 식품군 분류		
9	학교급식 이물질 발견 시 대응 방안		
10	음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류		
11	학교급식 운반차량 담당자 위생교육 자료		
12	학교급식 위생교육 이수 카드		
13	학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대처 요령		부록1~7
14	건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)		
15	2024 학교급식 기본방향 주요 변경 내용		

【참고 1】

## 학교급식 일일 위생관리 점검표

점검자 : 영양교사·영양사 또는 업무대행자 (인)

구분		점 검 사 항	확인 결과						조치 사항
			월	화	수	목	금	토	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
개인 위생 관리	복장 관리	1. 위생복·위생모·작업화·마스크·얇치마 착용, 장신구 미착용 여부							
	건강 상태	2. 식품취급자(조리실무사 포함) 건강상태 확인 - 설사·발열·구토, 화농성질환, 기침 등 건강문진 확인							
식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	3. 식재료 검수일지 작성, 보관 여부							
	소비기한	4. 식재료의 소비기한 경과 확인							
	구분 보관	5. 식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부							
	냉장·냉동고 관리	6. 냉장고·냉동고 적정온도 여부							
조리 관리	세척및 소독	7. 가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행균 여부(CCP2.확인)							
	조리 시 주의 사항	8. 육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부(CCP2.확인)							
		9. 해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인							
	구분 사용	10. 칼도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부							
배식 및 보존식 관리	배식	11. 배식용 보관용기는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리							
	배식 후 관리	12. 배식대에서 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부							
	보존식	13. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃ 이하, 144시간 이상) 준수 여부							
시설 관리	시설	14. 작업장 내 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인							
		15. 배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구가 있는 경우)							
참고사항									

※ 기록방법: 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치사항 기록

※ 관련법령: 식품의약품안전처 고시 제2023-32호(집단급식소 급식안전관리 기준 제5조)

## 【참고 2】

## 비조리교 급식일지 및 일일 위생관리 점검표

년 월 일(요일)	결 재	담당자			

## 1. 급식 인원 (단위:명)

유치원	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	교직원	계

## 2. 오늘의 식단

구분	식 단 명	열량	비고
중식		kcal	

## 3. 일일 위생관리 점검표

구분	확 인 사 항	점검결과	조치사항
개인위생 관리	1. 위생복·위생모·작업화·마스크·앞치마 착용 및 청결 여부		
	2. 장신구(반지 등) 착용 여부(미착용 시 적합)		
	3. 식품취급자(조리실무사 포함) 건강상태 확인 - 설사·발열·구토, 화농성질환, 기침 등 건강문진 확인		
작업위생	4. 칼도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 및 적정 세척, 소독 여부		
	5. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃ 이하, 144시간 이상) 준수 여부		
	6. 배식용 보관용기 및 배식도구는 세척·소독·건조된 것을 사용하며 조리된 음식은 뚜껑 등을 덮어 교차오염 되지 않도록 관리		
	7. 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관 여부		
시설관리	8. 작업장 내 자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인		
	9. 배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구가 있는 경우)		
환경위생	10. 음식물쓰레기 처리의 적정 여부		
	11. 폐기물 용기 및 보관 장소 청결 상태		

※ 기록방법: 적합○, 미흡△, 부적합×, 해당사항 없을 경우 - 표기, 부적합 시 조치사항 기록

※ 학교에서 필요에 따라 확인 사항을 추가하여 기록 관리 가능함.

## 4. 특이사항

(예시) 식사예절 지도, 잔반 안남기기 지도, 질서 지키기 등 기록

## 【참고 3】

# 학교급식 위생사고 및 위생·안전 점검 결과 행정처분 기준

전북특별자치도교육청(2021.12.29., 일부개정)

## 1. 목적

- 가. 행정처분의 기준을 마련함으로써 교육행정기관의 행정처분에 대한 정당성을 확보하고, 통일된 기준을 적용하여 행정처분의 형평성 제고 및 신뢰성을 확보함
- 나. 행정처분의 기준 고시로 학교급식 위생사고를 사전에 예방함은 물론 위생사고 발생 시 신속하게 대처함으로써 학교급식 운영의 내실화를 기함

## 2. 기준설정 원칙

- 가. 예방차원의 기준을 설정하고 처분의 실효성 확보에 중점을 둠
- 나. 식품위생법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법 등 관계법령 위반행위자(업자) 등에 대하여는 법령이 규정한 벌칙을 적용(처분청에 통보 등)
- 다. 법령에 처분기준이 규정되지 아니한 사항은 본 처분기준을 적용함

## 3. 처분의 종류

- 가. 계약해지 : 위생사고의 원인이 급식(납품)업체에 있다고 명백하게 증명된 경우 계약서에서 정한 바에 의거 장래에 향하여 계약 철회
- 나. 징계(중징계·경징계) : 위생사고가 공무원의 위법·부당한 행위에서 비롯되었다고 인정되어 “공무원 징계령” 등에 의한 양정기준에 해당하는 경우
- 다. 경고 : 위생사고가 공무원의 위법·부당한 행위에서 비롯되었다고 인정되나 범죄행위가 없다고 인정되는 경우
- 라. 주의 : 위생사고가 공무원의 위법·부당한 행위라고 비롯되었다고 인정되고 그 정도가 경미한 단순 과실인 경우
- 마. 시정 : 위생사고의 원인인 시설 등 원상복구 등이 필요하다고 인정되는 경우

## 4. 처분기준

### 가. 처분의 일반기준

- 1) 행정상·신분상 처분 구분 및 병과 처분 가능함
- 2) 처분항목(사유) 중복 시 또는 1년 이내 동일 처분항목(사유) 적발 시 가중 처분할 수 있으며, 관련자의 업무처리 정황 등을 참작하여 조정 가능
- 3) 고의성이 없고 경미한 실수로 인한 공무원의 위법·부당한 행정행위는 경고나 주의 처분하여 공무원의 활동이 위축되지 않도록 함
- 4) 본 행정처분 기준에도 불구하고 행정행위의 위법·부당의 정도가 경미한 경우에는 경감 처분이 가능 함

## 나. 사안별 처분기준

## 1) 위생사고 발생시 처분기준

구분	처 분 사 유		관련자	처분기준	비 고
공통 기준	1. 집단환자 발생 보고(신고)소홀 ※ 2명 이상의 유사증세 환자발생 사실 인지 시	① 환자발생 인지 즉시 미보고 (미신고)	학교장	주의	인지시점 24시간 내 미보고(미신고)
			담당자	주의	
		② 환자발생 인지 24시간 이후 보고(신고)	학교장	경고	
			담당자	경고	
		③ 환자발생 인지 후 은폐.축소 미보고(미신고)	학교장	징계	고의적 은폐.축소 미보고(미신고)
			담당자	징계	
	2. 보존식 미보관 또는 훼손 등 관리 소홀		학교장	경고	고의성이 있는 경우 가중 처분
			담당자	경징계	
	3. 음용수 위생관리 소홀		학교장	주의	
			담당자	주의	
위탁 급식	1. 원인균 검출		위탁급식 업자	계약서에 정한규정	계약서에 명시(단, 계약해지시 학운위 심의 후 처분)
			학교장	경고	
			담당자	경고	
	2. 원인균 불검출		위탁급식 업자	계약서에 정한규정	계약서에 정해진 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 교육감(장), 학교장이 결정
			학교장	주의,경고	
			담당자	주의,경고	
직영 급식	1. 위생사고 원인이 식재료에 기인한 경우		식재료 납품업자	계약서에 정한규정	계약서에 명시(단, 계약해지시 학운위 심의 후 처분)
			학교장	경고	
	2. 위생사고 원인이 조리과정, 종사자 개인위생 등에 기인한 경우		담당자	경고	
			원인제공 교직원	중징계	
	3. 방역기관의 역학조사결과 원인균 불검출 시 학교급식과 관련이 있 다고 판단되는 경우		식재료 납품업자	계약서에 정한규정	계약서에 정하지 않은 경우 역학조사서 등을 참고하여 학교장이 결정
			학교장	시정, 주의	
			담당자	시정, 주의	
					역학조사결과 등을 참고하여 교육장(감), 학교장이 결정

※ 담당자는 학교장의 사무분장에 의한 학교급식전담직원 또는 급식담당교직원

※ 위에 명시한 처분사유별 관련자 처분기준과는 별도로 「학교급식법」 제22조 각호의 어느  
하나에 해당되는 학교의 장 및 그 소속 교직원에 대하여는 당해 징계사건을 관할하는 징계  
위원회에 그 징계를 요구하여야 함

## 2) 학교급식 위생 점검 결과 처분기준

지 적 내 용	학 교		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학교장	담당자(관련자)		
1. 무표시 제품(표시 기준위반, 허위표시) 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
2. 소비기한 경과제품 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
3. 영양(교)사 및 조리사 미고용(미배치)	1회 : 주의 2회 : 경고	-	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
4. 급식시설 정기방역 소독 미실시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
5. 원산시표시제 미 이행	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 행정기관에 처분 통보 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
6. 집단급식소 무신고 (위탁급식영업 무신고)	주의	-	(계약해지)	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
7. 종사자 건강진단 미실시	주의	경고	경고	- 시정결과 보고
8. 보존식 미 보존	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
9. 세균검사 결과 양성 (균 검출)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월 내
10. 위생적 취급기준 위반	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의후 처분)
11. 보존 및 보관기준 위반	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
12. 시설기준 위반	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 후 처분)
13. 급식 위생·안전 점검 결과 E등급 (60점 미만)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월 내

※ 1년 이내 자체 위생 점검 및 식약처 등 관계기관 합동단속 결과 지적사항에 대하여 적용

### ☞ 학교급식 위생·안전관리 점검 항목별 부적합 사항 처분기준

구분	점 검 항 목	처분기준 적용내용	비고
시설관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부	시설기준 위반	
개인위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부 (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	종사자 건강진단 미실시	
	5. 조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
식재료	6. 식재료 검수시「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부?	보존 및 보관기준 위반	
작업위생	7. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	8. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	9. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	10. 해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	11. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고 농도를 확인하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	12. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	13. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
배식및검식	14. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	15. 조리된 식품에 대하여 조리완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
세척및소독	16. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부	위생적 취급기준 위반	
	17. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부	급식시설 정기방역 소독 미실시	

### 3) 학교급식 위생사고 피해보상 기준

항 목	직영급식 (학교장, 납품업자 등)	위탁급식 (위탁급식업자)	비 고
1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	위탁급식업자 보상	납품 및 위탁업자 보증 보험증권 등 징구
2. 식중독 원인균 검출 (조리 부적정 등 취급 소홀, 종사자 및 시설 오염 등)	학교 보상 (학교안전공제회)	위탁급식업자 보상	납품 및 위탁업자 보증 보험증권 등 징구
3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명)	학교 보상 (학교안전공제회)	역학조사 결과에 따라 보상자 결정	납품 및 위탁업자 보증 보험증권 등 징구

이 기준은 2021년 12월 29일부터 시행한다.



## 【참고 4】

## 학교급식 식재료의 품질관리 기준

(학교급식법 시행규칙 제4조제1항 관련)

## 1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약농산물
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 5) 내용량
- 6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

## 2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장 사항으로 한다.

- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 3. 수산물

- 가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.
- 나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 다. 전처리수산물
  - 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.
    - 가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설
    - 나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소
  - 2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.
    - 가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
    - 나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
    - 다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
    - 라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
    - 마) 내용량
    - 바) 보관 및 취급방법
- 라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

### 4. 가공식품 및 기타

- 가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.
  - 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
  - 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
  - 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
  - 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
  - 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
  - 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
  - 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물 가공품
  - 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품
- 나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.
- 다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.
- 라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

### 5. 예외

- 가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.
- 나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

## 【참고 5】

## 전북특별자치도교육청 학교급식 식재료의 품질관리기준

전북특별자치도교육청(2022.11.24.개정)

구 분		학교급식법 기준	전북특별자치도교육청 기준
농산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 원산지표시(표시대상에 한함)된 것</li> <li>■ 인증 유기식품등 및 무농약농산물, 농산물표준 규격 “상”이상, 우수관리인증농산물, 이력추적 관리농산물, 지리적표시등록 농산물</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도내(지역)산 무농약이상 친환경농산물 사용 확대</li> <li>· 쌀은 유기농쌀 또는 무농약쌀 사용</li> <li>· 농산물 구입금액(쌀제외)의 60%이상 친환경농산물 사용 권장</li> <li>■ 도내(지역)산 농산물 우선 사용 권장</li> <li>■ 유전자변형 표시된 농산물 사용 금지</li> </ul>
	쌀	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 수확연도부터 1년 이내의 것</li> </ul>	
	전처리 농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 된 것</li> </ul>	
	수입 농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합 하고, 위 품질관리 기준에 해당하는 품질을 갖춘 것</li> </ul>	
축산물	공통기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장 및 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 것</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 쇠고기 : 등급판정 결과 2등급 이상 한우 및 육우</li> <li>■ 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리 고기, 계란) 사용 권장</li> <li>※ 무항생제 유정란은 등급판정에 관계없이 사용</li> <li>■ 도내산(지역산) 축산물 우선 사용 권장</li> </ul>
	쇠고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 등급판정 결과 3등급 이상 한우 및 육우</li> </ul>	
	돼지고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 등급판정 결과 2등급 이상</li> </ul>	
	닭고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 등급판정 결과 1등급 이상(권장)</li> </ul>	
	계란	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 등급판정 결과 2등급 이상(권장)</li> </ul>	
	오리고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 등급판정 결과 1등급 이상(권장)</li> </ul>	
	수입 축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 대외무역법, 식품위생법, 축산물위생관리법 등 관련 법령에 적합하고, 위 품질관리 기준에 해당하는 품질을 갖춘 것</li> </ul>	
수산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1) 원산지 표시된 것</li> <li>■ 2) 품질인증품, 지리적표시등록 수산물, 상품 가치가 “상” 이상의 것</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 국내산 수산물 우선 사용 권장</li> <li>■ 방사능 검사 결과 부적합한 수산물 사용 금지</li> <li>· 도교육청 주관 방사능검사 홈페이지 공개 (부적합 결과 별도 안내)</li> </ul>
	3) 전처리 수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 일반사항 2)에 해당되는 품목으로서 위해요소중점 관리기준을 이행하는 시설로서 등록된 생산·가공 시설 및 식품안전관리기준을 적용하는 업소로서 어류·연체류 식품제조·가공업소에서 처리된 것</li> <li>■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료 품질, 내용량, 보관 및 취급방법)이 표시 된 것</li> </ul>	
	수입 수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합 하고, 위 2) 및 3)에 해당하는 품질을 갖춘 것</li> </ul>	

구 분	학교급식법 기준	전북특별자치도교육청 기준
가공 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 4) 전통식품, 산업표준 적합 인증품, 지리적표시 등록품, 품질인증품, 식품안전관리인증기준 적용업소 생산품, 영업등록된 식품제조·가공업소 생산품, 위해요소중점 관리기준 적용업소에서 가공 또는 처리된 축산물·가공품, 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물·가공품</li> <li>■ 김치완제품은 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소 생산 제품</li> <li>■ 수입가공식품은 대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합하고, 위 4)에 상당하는 품질을 갖춘 것</li> <li>■ 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품 위생법령에 적합한 것</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 유전자변형표시 가공품 사용 금지</li> <li>■ 도내(지역)산 비유전자변형 원재료 가공품 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 지역산원재료 농산물 가공품(간장, 고추장, 된장, 청국장, 두부, 조청, 현미유 등) 우선 사용</li> </ul> </li> <li>■ 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 사용 권장 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 가공식품이나 간편식보다는 자연식품과 제철식품을 이용</li> <li>· 식품첨가물(보존료, 산화방지제, 표백제, 착색료, 착향료, 감미료, 안정제, 향미증진제 등)을 사용하지 않은 제품을 우선 사용</li> </ul> </li> </ul>
예외 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 위 표에서 정하지 않은 식재료, 도서·벽지 및 소규모 학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질 관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있음</li> <li>■ 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 도서·벽지 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우의 축산물 식재료 품질관리기준 적용 예외 기준 <ul style="list-style-type: none"> <li>· HACCP시스템 적용 작업장으로 지정 받은 업체가 학교 소재 동일 사군에 없는 경우(다만, 도내 HACCP시스템 적용 작업장에서 납품이 가능할 경우에는 예외인정 범위를 적용하지 않을 수 있음)</li> <li>· HACCP시스템 적용 작업장이 동일 사군 또는 도내에 있지만, 급식납품 공고에 응찰하지 않거나 급식 납품을 희망하지 않는 경우</li> <li>· 축산물 공통기준에 한하여 예외인정 범위를 적용하며, 축산물별 등급기준은 원칙대로 적용한다.</li> </ul> </li> </ul>

## 【참고 6】

**학교급식 식재료(수산물,축산물) HACCP 적용 기준**

학교급식의 질 제고 및 납품업체의 전문성 확보를 통한 식중독을 사전에 방지하기 위하여 전북특별자치도교육청에서는 학교급식 식재료 수산물류 및 축산물(육류,가금류)에 대한 HACCP 제품 사용 및 시설 인증의 단계적 의무화 시행

- 학교급식 식재료 HACCP 기준 적용 알림 (인성건강과-19228, 2013.7.10.)
- 축산물 및 수산물류 HACCP 기준 적용에 따른 수산물류 적용시기(시지역을 제외한 기타지역) 변경 알림(인성건강과-22376, 2014.8.14.)
- 수산물류 학교급식 납품업체 자격기준 적용시기 조정 알림(인성건강과-17720, 2016.8.22.)
- 학교급식전자조달시스템(eaT) 공고 시 메뉴개선 사항 안내(인성건강과-3911, 2019.2.26.)

**「 학교급식 식재료의 HACCP 적용 시기 」****1. 축산물류**

- 2013년 9월부터 HACCP 제품 사용 의무화
- 2014년 3월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여

**2. 수산물류**

- 6개 시지역(전주, 군산, 익산, 정읍, 남원, 김제) 및 고창군
  - 2013년 9월부터 HACCP 제품 사용 의무화
  - 2016년 9월부터 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여
- 6개 시지역을 제외한 기타지역(고창군 제외)
  - 2014년 3월부터 HACCP 제품 사용 의무화
  - 2016년 9월 이후 HACCP 시설 인증 업체의 NeaT시스템 등록 즉시 HACCP 시설 인증 업체에 한하여 학교급식 납품 자격 부여

※ 수산물류 HACCP 의무 적용 품목은 냉동수산식품(어류, 연체류, 조미가공품)이며, 어패류와 갑각류, 냉장류는 HACCP 지정 권장사항임.

【참고 7】

**급식비 중 식품비 사용비율 공개**  
(보호자 부담 급식비가 있는 경우)

[ O학기 급식비 중 식품비 사용 비율]

구 분	세 부 항 목	금액(천원)
수입	교특지원비	
	저소득층 급식비지원 (교특지원 및 외부지원금 등)	
	수익자부담급식비	
수 입 합 계 (A)		
식품비 지출	농산물류	
	공산품류	
	수산물류	
	육 류	
	가금류	
	기타류	
식품비 지출 합계 (B)		
식품비 사용비율 (B/A, %)		%

※ 식품비 지출항목은 학교별 식재료 구매품목에 따라 조정 기재 및 학교 자율로 서식 변경 가능

※ 연2회 홈페이지에 공개(1학기 3~8월, 2학기 9월~다음년도 2월)

## 【참고 8】

## 학교급식 전문식품군 분류

## ❖ 학교급식 전문식품군 분류

구분	품 목
농산물류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 곡 류: 메밀, 보리, 수수, 쌀, 찰쌀, 울무, 조, 참깨, 들깨, 검은깨 등</li> <li>○ 두 류: 녹두, 강낭콩, 동부, 완두콩, 팥, 대두 등</li> <li>○ 채소류: 가지, 갓, 고구마, 건고사리, 고추, 근대, 양배추, 당근, 마늘, 숙주나물, 콩나물, 우엉, 파, 호박, 토마토, 토란대, 죽순, 고춧가루 등</li> <li>○ 버섯류: 느타리버섯, 목이버섯, 석이버섯, 송이버섯, 건표고버섯, 생 표고버섯 등</li> <li>○ 과일류: 귤, 대추, 딸기, 레몬, 멜론, 바나나, 배, 복숭아, 사과, 오렌지, 참외, 키위, 수박, 파인애플, 포도, 감 등</li> <li>○ 종실류: 땅콩, 밤, 잣, 호두 은행, 아몬드 등</li> </ul>
공산품류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조미료류: 간장, 고추장, 된장, 참기름, 콩기름, 식초, 카레가루, 토마토케첩, 후추, 소금, 설탕, 마요네즈, 다시다, 샐러드드레싱, 파슬리 말린 것 등</li> <li>○ 조리식품: 미트볼, 새우튀김, 스파게티, 스프, 인스턴트 죽, 감자튀김 등</li> <li>○ 가공식품: 어묵, 두부, 옥수수콘, 후르츠 칵테일, 햄, 계맛살 등</li> <li>○ 유 제 품: 요구르트, 버터, 치즈 등</li> </ul>
수산물류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 어패류: 고등어, 멸치, 삼치, 장어, 굴, 대합, 바지락, 고막, 홍합, 게, 새우, 오징어 등</li> <li>○ 해조류: 김, 건다시마, 건미역, 미역 줄기, 청각 등</li> </ul>
육류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육 류: 쇠고기, 돼지고기 등</li> </ul>
가금류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가금류: 닭고기, 오리고기, 계란, 메추라기알, 오리알 등</li> </ul>
김치류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 김치류: 배추김치, 깍두기, 총각김치 등</li> </ul>
기타류	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 전라북도지사인증상품, 떡류, 빵류, 유제품류, 곡류, 친환경쌀, 친환경농산물, 유정란, 자치단체 지원 우수농축수산물 및 지역산 원재료 가공품(학교급식지원센터 이용 시)</li> </ul>

## 【참고 9】

# 학교급식 이물질 발견 시 대응 방안

□ **(이물질의 정의)** 식품 등의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(「식품위생법」 제46조)

□ **(보고대상 이물질의 범위)** 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 이물질

□ **(이물질의 종류 및 조사기관)**

구분	이물질의 종류	조사기관
가공식품	▶ 3mm이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질 ▶ 쥐 등 동물(설치류, 파충류, 양서류)의 사체 또는 그 배설물	식약처 (지방식약청)
	▶ 곤충류(파리, 바퀴벌레 등)·거미류 등 절지동물, 환형동물 등 ▶ 기생충 및 그 알(축·수산물에 주 원료로 제조한 식품 등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외) ▶ 컨베이어 벨트 등 고무류 ▶ 이쑤시개(전분 재질은 제외) 등 나무류 ▶ 돌, 모래 등 토사류	시·도 (시·군·구)
조리식품	쥐, 칼날, 못, 유리	식약처 (지방식약청)
	식약처 조사 대상 이외의 이물질	시·도 (시·군·구)

□ **잠깐!! (다음의 경우에는 이물질이 혼입된 것으로 보지 않음)**

「식품위생법」 제7조에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실체에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물질로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 이물질에서 제외

## 《사례》

- 복분자씨가 원재료로 인위적으로 첨가되지는 않았으나 원재료로 사용된 복분자 열매에 포함된 복분자씨가 최종 제품에 혼입된 경우
- 꼭지가 있는 농산물이 원재료로 사용되면서 해당 농산물의 꼭지가 혼입된 경우
  - ※ 다만, 고춧가루 제조 시, 고추의 꼭지(꽃받침 제외)를 반드시 제거하고 사용하여야 하므로 고춧가루에 꼭지가 혼입된 경우에는 원료 등의 구비요건 위반에 해당될 수 있음
- 건조오징어에서 기생충(나베란촌충)이 발견되었으나 제조과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우
- 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 피스타치오 제품 내에서 벌레가 발견된 경우
- 참치통조림에서 참치껍질, 가시, 혈대 등 일부가 발견되었으나 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우



### □ (원인조사가 어려운 경우)

- 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우
- 여러 식품과 함께 조리된 식품(국, 찌개 등)에서 발견된 이물
- 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
- **소비기한**이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

### □ (신고방법)

- 간접신고 : ‘식품 제조·가공업체 등’ 을 통해 신고
  - 이물 관련 증거 자료를 첨부하여 식품을 제조·가공한 업체에 신고
    - ※식품 제조·가공업체 대표전화 또는 ‘고객 상담실(제품 표시사항 참조)’ 등 이용
- 직접신고 : 인터넷 및 전화 신고
  - 인터넷(식품안전나라) : 소비자 신고, 사진 등 증거자료 첨부
  - 전화(1339, 110) : 부정·불량식품 신고

### □ (학교급식 이물 발견 시 대응 요령)

- 접수 및 조리과정
  - 이물 발견 시 해당 식재료는 반품·교환(제조·납품업체에 신고)
  - 해당 이물질 및 관련 식품은 증거 자료로 보관 철저
  - 조리 시간, 공정 등 다시 조리가 어려운 경우 식단 제외 또는 대체식 제공
- 배식과정
  - 이물 발견 즉시 관련 식품 배식 중단
  - 해당 이물 및 관련 식품은 증거 자료로 보관
  - 학교장 주재 긴급 대책회의(이물 발생상황 파악 및 피해학생 등 대처방안)
  - 관할 교육지원청으로 이물 발견사항 보고
  - (필요시) 제조·납품업체 또는 식품안전나라 신고
  - 유해·하자있는 식재료를 제조·가공하여 납품한 업체에 대해서는 학교급식 식재료 구매계약 특수조건에 따라 별도 조치

### □ (관련 사이트)

- 식품 이물관리 업무매뉴얼
  - : 식품의약품안전처 누리집 → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침
- 보고 대상 이물의 범위와 조사절차 등에 관한 규정
  - : 식품의약품안전처 누리집 → 법령/자료 → 법령정보 → 고시·훈령·예규

※ 위 내용은 ‘식품 이물관리 업무매뉴얼’ (식품의약품안전처), ‘학교급식 이물질 발견 시 대응 안내서’ (서울특별시교육청학교보건진흥원)를 참고하였음.

【참고 10】

**음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류**

육류	소, 돼지, 닭 등의 털 및 뼈다귀
어패류	조개, 소라, 전복, 꼬막, 굴, 멍게 등 패류 껍데기 게, 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

※ 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물

## 【참고 11】

**학교급식 운반차량 담당자 위생교육 자료****□ 교육내용**

- 차량내의 적정온도를 유지하며 수시로 운송 차량의 온도를 확인 하도록 한다.
  - 운반도중 적온이 유지되도록 보온, 보냉 용기를 이용한다.
- 차량의 청소상태를 확인하여 언제나 깨끗한 운송이 될 수 있도록 한다.
  - 식재료 운반차량은 세제로 청소·소독해야 하며, 소독은 열탕소독이 불가능하므로 일반세제로 문질러 충분히 씻어서 70% 알콜이나 염소 소독을 실시한다.
- 운반담당자는 개인위생 및 청결한 복장을 갖추어야 한다.
  - 조리실에 들어올 경우 외부와 구별하여 위생화, 위생복과 위생모를 착용하여 교차오염이 생기지 않도록 한다.
- 식품을 운반하는 동안 먼지와 다른 오염물질이 들어가지 않도록 보호해야 하며 덮개를 반드시 사용하여야 한다.
- 모든 음식은 뚜껑을 닫아서 운반하고 운반 중 식품 오염이나 쏟아지는 것을 방지하기 위해서 안전한 용기, 밀폐용기를 사용한다.
- 그릇이나 음식이 들어 있는 용기를 쌓아서 위험하게 운반하지 않는다.
- 전용 운반통이나 운반카를 이용하여 안전하게 운반한다.
- 학생들이 있는 곳을 지나는 경우 학생들 머리 위로 운반하지 않는다.
- 음식이 있는 용기는 학생들의 통행로, 쏟아지거나 쏟아질 위험이 있는 곳에는 두지 않는다.
- 운반시간 종료 후 운반차량에 별도 물품은 보관하지 않는다.



## 【참고 13】

**학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대처 요령****1. 사안 대처 기본방향**

- 식중독 사고 발생 시 교육지원청과 시·군·구에 즉시 신고
- 급식중단 및 식중독 환자 치료조치와 확산 방지
- 역학조사를 위한 보존식 및 급식시설 현장보존 철저
- 가정통신 발송 등으로 학부모의 이해와 협조 유도
- 개인위생지도 강화 및 학교 환경위생관리 철저

**2. 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대처요령****【 1단계: 집단 식중독 환자 발생 의심 】****주요내용**

- 담임교사나 보건교사 평상시와 비교하여 유의하게 유증상자 증가 인지
- 보건실 방문 학생 관찰 및 학교장 보고

- 식중독 발생 의심 모니터링 실시
  - 담임교사는 매일 결석, 조퇴 등 평소와 다른 양상이 있는지 모니터링하여 집단 식중독이 의심될 경우 보건실 안내
  - 보건교사는 담임교사 모니터링 결과(결석자수 및 증상 등)와 평일 보건실 방문 수준의 학생수 및 증상을 비교하여, 집단 식중독 환자 발생이 의심되면 즉시 학교장에게 보고

**【「집단 식중독 환자발생 의심」이란?】**

동일 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2명 이상 동시에 발생 시 집단 식중독 환자 발생으로 의심

**【 2단계: 식중독 의심환자 조사 신고 】****주요내용**

- 학교장 주재 긴급회의 개최
- 학교급식 식중독 의심환자 발생 판단
- 시·군·구청(보건소) 신고 및 교육지원청 보고

- 학교장 주재 긴급회의 소집 《부록 1, 2》
  - 참석대상: 교감, 행정실장, 부장교사, 보건교사, 영양(교)사, 담임교사 등

- 유증상자현황을 조사하기 위하여 주요증상을 적용한 학교 자체 사례정의 결정

【사례정의(患例定儀)란?】

식중독 의심환자를 구분하는 환자증세의 기준

(예, 하루 설사 3회 이상이 있고, 구토·복통·발열 증상 중 1가지 이상이 동반된 유증상자 등)

※ 최종 사례 정의는 역학조사팀에서 결정함.

- 유증상자 현황 조사방법 결정
  - 담임교사 1차 조사: 증상 호소 학생 조사
  - 보건교사 2차 조사: 1차 조사결과 유증상자를 대상으로 면담조사
- 조사과정에서 학생 동요로 환자가 아닌 학생이 포함되는 일이 없도록 조사방법 및 조사표 확인 《부록 2》
  - 예) 감기, 눈병 등 다른 질병과 함께 조사 등
- 식중독 의심환자(유증상자) 조사
  - 담임교사에게 유증상자 조사요령 교육
    - 교육내용에는 조사목적, 대상학생, 조사방법, 조사과정에서 발생할 수 있는 문제점 및 대처방안 등을 포함
    - 환자발생 분포도(학교 후 친구들과 학교주변 매식, 학원에서의 간식, 외부음식 반입, 현장학습 등) 조사한 결과와 반별 집계표 조사
    - 병원이송 및 결석, 조퇴학생은 개별 역학조사를 위해 성명, 주소, 연락처 등 인적사항을 사전 파악 관리
  - 보건교사는 담임교사가 제출한 유증상자 현황자료를 토대로 면담 실시
  - 담임교사가 제출한 유증상자 현황 집계결과 및 보건교사의 면담 실시 결과와 인근병원 모니터링 결과를 포함하여 즉시 학교장 보고
- 시·군·구(보건소)에 신고 및 관할 교육지원청 보고
  - 학교장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 시·군·구(보건소)에 신고 및 관할 교육지원청 보고, 2명 미만일 경우에는 종결처리
  - 신고절차: 초·중·고·특수학교 → 시·군·구청 및 교육지원청 → 도교육청
  - 보고(신고)방법: 최초 유선보고(신고) 후 교육지원청 서면보고 【보고서식 11】
  - 보고(신고)내용: 인지도점의 일시, 최초 환자수, 유증상자 유사 증세 등 현황, 발생경위, 특이사항, 추정원인(원인불명, 외부음식, 현장학습 등) 등
    - ※ 식품위생법 제86조(식중독에 관한 조사 보고), 은폐 또는 미신고 시 500만원 과태료 부과, 학교급식 위생사고 발생 시 처분기준 적용하여 엄중 문책



## 【 3단계: 역학조사 실시 및 학교급식 식중독 비상대책반 가동】

## 주요내용

- 식중독 원인조사 및 역학조사 협조
- 학교급식 식중독 비상대책반 가동
- 학교급식 잠정중단 조치 및 급식대책 마련
- 언론보도 대처

- 학교급식 식중독 대책반 가동
  - 운영기간: 식중독 사고 발생 시 ~ 급식재개 실시까지
  - 비상대책반별 임무 수행 및 관계기관 협업, 환자 치료와 급식대책 마련 등 혼란 방지 및 학사 일정 차질 최소화
- 응급환자 발생 시 병원 이송 및 심리적 안정 도모
- 원인(역학)조사 실시
  - 보존식을 폐기하지 않으며, 먹는 물에 대한 소독 실시 금지
  - 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독 실시
  - 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)
  - 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학조사를 위해 적극 협조
  - 위험요인 노출학생 및 교직원, 조리종사자, 영양(교)사, 필요 시 접촉자 등
  - 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생 사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도
  - 환자 발생 당일 보건당국의 역학조사 종료 후 즉시 관할 교육지원청에 식중독 의심환자 발생 서면 보고【보고서식 11】
- 역학조사 기관별 역할 및 협조 사항 확인《부록 5》
- 급식 중단 및 임시 급식대책 마련
  - 식중독 의심환자가 발생한 학교는 설사환자 확산방지 및 원인규명을 위해 급식 중단, 오염 식품 사용금지
  - 학교급식 중단에 따른 대책 강구: 급식해결 방안(개인별 도시락 및 음용수 지참 등), 수업결손 및 결석학생 대책 마련, 학생 개인위생 강화 등
  - 학교운영위원회 등(학부모 의견 수렴) 소집 및 사후 대책 논의
  - 가정통신문 안내《부록 4》
  - 식중독 의심환자 발생경위 및 환자 치료현황, 급식중단에 따른 개인별 도시락 및 음용수 지참, 치료 및 보상대책, 개인위생 관리방법, 출결처리 등

## 【식중독관련 결석학생 출결처리】

[교육부 훈령 제433호 「학교생활기록 작성 및 관리지침」 참고]

○ 언론보도 대처방안

- 학교는 언론기관 인터뷰, 자료제출 등 언론 대응 창구를 단일화하고, 유관기관(교육지원청, 시·군·구 등)의 언론대응 정보공유 체계를 유지
- 개인의 추측, 의견 등을 자제하고 근거에 의한 정확하고 일관된 자료 제공



【 4단계: 환자발생 익일 이후】

주요내용

- 개인위생 및 학교 환경위생관리 강화
- 종결 시까지 환자발생 일일 현황보고
- 학교안전공제회에 위생사고 발생 통지
- 학교급식 재개 논의 및 준비 철저

○ 개인위생 및 학교 환경위생관리 강화

- 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기, 물 끓여 먹기 지도 및 가정과 연계지도
- 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 실시
- 유증상자 사용 물품(의자, 책상, 소지품 등) 및 책상면, 손잡이 등 소독 실시

○ 위생취약분야 위생관리 대책 수립

- 구내매점에서 위생취약 제품 판매 금지
- 외부음식 반입 금지
- 정수기 급수 중단 및 끓인 물 제공 등
- 학교 주변에서 판매하는 부정, 불량식품 매식 금지 등 생활지도

○ 환자 발생 현황 보고 《부록 6》

- 학교는 환자 발생 현황을 발생 익일부터 완치일까지 매일 2회 교육지원청으로 보고

○ 학교장은 학교급식 위생사고 발생 시 지체없이 관할 학교안전공제회에 신고

- 사고에 따른 치료비 청구와는 별도 진행
- 학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률 제41조, 제44조, 제72조 제3호

○ 급식의 재개

- 식중독 등 집단발병이 수습되고, 보건소 등 방역당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없으면 학교급식 재개
- 단순 식중독의 경우는 집단발병이 수습되고, 발생 원인이 제거되어 재발요인이 없다고 판단되면 식생활관 및 급식설비·기구 청소와 소독, 조리기기 작동 확인, 조리실무사교육 등 실시
- 세균성 이질 등 식품매개 전염병으로 밝혀진 경우는 당해 학생들에게 유행이 없고 위생적 급식환경이 조성되며 조리실무사들의 보건검사 결과 안전하다고 판단되면, 마지막 확진 환자 발생 후 1주일 이후에 급식 재개
- 급식 재개 준비 철저
  - 식생활관 청소 및 식기구 소독과 조리기기 작동 확인
  - 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 및 조리실무사교육 실시
  - HACCP 시스템에 의거 위생·안전 관리 철저





### 【 5단계: 역학조사 결과 후 조치】

#### 주요내용

- 식중독 발병 학생 치료비 등 보상대책 마련
- 역학조사 결과 최종 보고
- 관련자 처분 조치

#### ○ 식중독 발병학생 치료비 등 보상

- 직영급식은 「학교안전공제회」 학교급식 위생사고 보상규정 적용, 위탁급식은 급식업체가 별도의 보험에 가입하여 보상
- 피해 학생에 대한 진료비 보상 청구

판단 항목	직영급식	위탁급식
1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	위탁급식업자 보상
2. 식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설오염 등)	학교 보상 (학교안전공제회)	위탁급식업자 보상
3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명)	학교 보상 (학교안전공제회)	역학조사 결과에 따라 보상자 결정

#### ○ 원인 제공자에 대한 조치

- 원인 제공자에 대한 조치: 학교 식중독 사고에 따른 후속 조치는 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치
- 원인이 식재료 또는 위탁급식에 있을 경우
  - 학교장은 동 업체와의 계약해지 및 민·형사상 책임 촉구
  - 업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약해지 될 수 있음을 계약서상에 반드시 명시
- 학교 관리 소홀이 원인일 경우
  - 급식종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우: 당초 근로계약 조건에 따라 채용 기관의 장이 인사상 적절한 조치
  - 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자: 징계의결 요구권자는 관할 징계위원회에 징계 요구(학교급식법 제22조)
  - 학교급식 위생사고 발생 시 처분 기준 적용【참고 3】
- 보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래하였을 경우 : 담당자 및 관리자 문책

#### ○ 학교 집단 식중독 의심환자 원인조사 결과보고

- 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능)
- 역학조사 결과가 통보되면 학교는 교육지원청으로 종결보고【보고서식 12】, 《부록 7》

## 《부록 1-1》식중독 모의훈련 자료(예시)

### 식중독 의심환자 발생 모의훈련(식중독 비상대책반 1차 회의)

일 시	00년 00월 00일 00:00 ~	장 소	비상대책위원실
안 건	식중독 의심환자 발생		
참석자			
검토사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 담임교사를 통한 설사 등 학생 증상 모니터링</li> <li>○ 평일 보건실 방문 학생수 및 증상 등과 비교, 확인</li> <li>○ 주요 증상 및 발생 특이사항 확인</li> <li>○ 식중독 의심환자로 판단 시 즉시 보고 및 신고</li> <li>○ 식중독 비상대책반 가동</li> </ul>		
회의 내용	<p>(식중독 의심 상황 발생) 20명의 학생이 복통, 구토를 동반한 설사 증세</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 보건교사 모니터링 결과: 보건실 방문 학생의 양상이 평상시와 많이 다름 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 현재 0학년 0반 학생 및 다른 학년의 2개반에서 산발적으로 같은 증세를 보이는 학생이 20명 발생</li> <li>- 설사를 3회 이상하고 구토·복통을 동반한 증세이며, 현재 6명 정도가 보건실에서 휴식 중</li> </ul> </li> <li>○ 담임교사 학생 모니터링 결과 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 현재 결석생 4명(어제밤부터 설사, 복통 호소), 지각생 3명 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 2명: 00병원 진료 결과 급성위장관염 진단</li> <li>▶ 2명: 현재 병원 치료 중으로 장염 또는 식중독 의심 진단</li> <li>▶ 지각생 3명 중 설사와 두통, 복통 증세로 2명 보건실에서 휴식</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ 학교 교육과정 조사 결과 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 우리 학교 별도의 현장체험 등 외부행사 없음</li> <li>- 0학년 0반에서 별도 실습이나 방과 후 모임 등 특별활동 없음, 간식 제공 없음</li> <li>- 다른 2개 학년의 반에서 별도의 실습이나 간식 제공 없음</li> </ul> </li> <li>○ 상황 종합 결과 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 설사를 3회 이상하고 구토·복통을 동반한 증세를 보이는 학생이 다수 → 원인을 정확히 추정할 수는 없지만 유사 증세의 식중독 의심 증상 → 식중독 의심환자 발생 신고</li> <li>- 학교 대책: 식중독 비상대책반 가동 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 학교급식 조리 중지, 학생 공동 사용하는 정수기 사용 중지(생수 공급)</li> <li>▶ 담임: 설사, 복통 등 증세 있는 학생 확인하여 보건실로 안내 학생들이 동요되지 않도록 주의</li> <li>▶ 환자이송팀: 심각한 증세 있거나 병원 이송 필요 시 신속 대응</li> <li>▶ 역학조사 협력팀: 원활한 역학조사 협조 위한 사전 확인 사항 체크</li> <li>▶ 학사대책팀: 식중독 의심환자 신고 후 학부모 및 학생 대상 공지 사항 안내</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ 학교급식 식중독 비상대책반 회의 개최 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 급식 중단에 따른 대체급식 등 학사대책 수립, 언론대응</li> <li>→ 긴급운영위원회 소집 등 중요사안 협의</li> </ul> </li> </ul>		

※ 회의록은 예시이며, 학교 상황에 맞추어 진행

## 《부록 1-2》식중독 모의훈련 자료(예시)

## 식중독 의심환자 발생 모의훈련(식중독 비상대책반 2차 회의)

일 시	00년 00월 00일 00:00 ~	장 소	비상대책위원실
안 건	식중독 의심환자 발생에 따른 사고 수습 대책		
참석자			
검토 사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식중독 비상대책반 가동</li> <li>○ 방역당국의 역학조사 협조</li> <li>○ 대체급식 등 교육과정 사후조치 대책 마련</li> <li>○ 혼선 최소화를 학부모 신속 알림</li> <li>○ 식중독 발생 서면보고 및 일일환자 보고</li> </ul>		
회의 내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 학생 및 교직원을 대상 역학조사 진행(00시 보건소, 위생팀) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 역학조사 협조</li> <li>- 학생은 역학조사 실시 후 급식 먹지 않고 하교</li> </ul> </li> <li>○ 학사대책팀 신속 대응 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식중독 발생에 대한 학부모 문의에 대해 일괄된 자료 제공 및 안내</li> <li>- 학부모님들께 발송할 알림장 및 SMS 문구를 마련하여 신속하게 안내</li> </ul> </li> <li>○ 대체급식 등 교육과정 사후 조치 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식이 재개되기까지 대체급식 방안 협의</li> <li>- 긴급 학운위 회의로 학운위 의견 청취, 논의하여 급식대책 및 학사일정 결정</li> <li>- 급식대책 및 학사일정 학부모 안내</li> </ul> </li> <li>○ 행·재정 지원팀 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식생활관에 대한 역학조사 마무리 후 식생활관 및 교내 방역 소독 실시</li> <li>- 식중독 발생 학생들의 치료비 등 보상대책 확인, 지원 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 「학교안전공제회」의 학교급식 위생사고 보상규정을 적용, 역학조사 결과 외부에 원인이 있다고 판명된 경우 원인제공 업체에 보상을 청구</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>○ 보고사항 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 교육지원청에 학교급식 식중독 의심환자 발생 서면보고와 매일 2회(오전, 오후) 환자발생 현황을 보고</li> </ul> </li> <li>○ 협조사항 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전 직원은 00시까지 비상근무 체제에 돌입</li> <li>- 각 학년 필수요원 및 비상대책반 구성원은 긴급시에도 연락이 가능하도록 조치</li> <li>- 학생들의 개인위생관리 안내 및 수업 시 예방 교육 실시</li> </ul> </li> </ul>		

※ 회의록은 예시이며, 학교 상황에 맞추어 진행

## 《부록 2》 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항

### 각급학교의 원인(역학)조사 이전 확인사항

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

#### 1. 공통 확인사항

확인사항	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 유증상자가 있는지 확인 (주말에 집에 다녀온 지 확인)	
○ 교직원 유증상자 현황	
○ 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태 - 병원명, 주요 의심 증상 - 입원 학생이 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)	
○ 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간) - 학교 전체 또는 학년별, 반별 외부행사(도시락, 음식점 등), 조리실습 등	

#### 2. 관련자료

확인사항	결과
○ 학생(학년별, 반별 학생수 등) 및 교직원 현황	
○ 급식인원(학생, 교직원 등)	
○ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황 - 급식종사자 건강진단결과서(보건증 등)	
○ 음용수 현황(급식소 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부, 층별 정수기·냉온수기 위치를 학교 도면에 표시, 수질검사 결과 확인 등)	
○ 학교 도면(화장실, 식생활관, 반 배치, 방과후교실 등)	
○ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)	
○ 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전)	

## 3. 반별 현황과악

학년 -반 -번호	이름	최초증상 발생일시 (00.00. 00:00)	증상						치료현황			약물 복용 여부	전일 학교 급식 횟수	출결사항			비고 (특이 사항)	보건소 작성	
			설사 (하루최대 횟수)	구토 (하루최대 횟수)	발열	오한	메스 꺼움	복통	입원	통원	자가 치료			등교	결석	기타		환례 여부	검체채취 여부
1-3-1	김OO	4.11 16:00	3	5	×	×	×	○		○		×	1		○			1	
계																			

## &lt;작성요령&gt;

※ 학급 전원을 조사 작성(결석 및 조퇴 학생 포함, 반별 전체 손들기 조사 금지)

- 1) 최초증상 발생일시: 월, 일, 시간(분) 형태로 기입
- 2) 자가치료: 병원을 방문하지 않고 약국이나 편의점에서 약물을 구입하여 복용한 경우  
(손따기, 마사지 등 민간요법 제외)
- 3) 전일 학교급식 횟수: 전일에 학교급식을 제공받은 횟수(점심 한 끼인 경우는 '1'로 기재)
- 4) 비고: 학교에서 외부음식 섭취, 현장체험 학습, 하교 후 친구들과 학교 주변 매식,  
학원에서의 간식 섭취, 조리실습 여부 등 기재

### 《부록 3》 집단환자 발생 시 현장 확인사항(환경조사)

#### 집단환자 발생 시 현장 확인사항

○○학교, ○○교육지원청

구분		내용	관련서류	비고
집단환자 발생 보고	환자 발생 신고 여부	환자 발생 현황 파악	보건일지	
	환자 발생 인지 24시간 이내 보고 여부			
	환자 발생 인지 후 은폐·축소 여부			
보존식 보관 및 관리상태		144시간 보관 여부 및 보관 상태	당일 제공 식단 검식일지	현장 확인
음용수 위생관리			수질검사 결과서, 저수조 청소필증, 저수조 확인일지	
우유 급식관리		납품 및 검수시간, 우유 급식시간, 보관 등	우유 급식일지 또는 보건일지	
식재료 위생관리	식재료 구매계약의 적절성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서)	계약방법, 위생사고 발생 시 계약 당사자간에 정한 사항 등	급식품목별 물품표준구매 계약서	
	축산물 구매 관련		축산물가공처리허가증 또는 축산물판매신고필증 사본	
	식재료 납품차량		학교 급식품 납품차량 등록증 (보내, 냉동탑차 여부)	
	식재료 납품기사		납품기사 건강진단결과서 사본	
	검 수	납품 및 검수시간, 식재료 온도 측정 및 기록, 복수 검수 여부	CCP1 기록지, 거래명세서	
종사자 개인위생 관리	조리실무사건강진단 실시 여부		조리실무사건강진단 결과서	
	개인위생 상태 확인 여부	매일 작업 전 조리실무사 건강상태, 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부	일일 위생안전 점검표	
조리과정	식단 작성의 적절성	57℃ 이상으로 제공되지 않는 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등	식단검토 기록지	
	식품취급 및 조리	취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼, 도마, 장갑, 용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인	CCP2 기록지	
	조리완료 및 배식	혼합 시작시간, 조리완료 후 2시간 이내 배식 또는 온도 관리, 배식도구 청결, 위생복장 착용, 배식통관리 확인	CCP3 기록지	

구분		내용	관련서류	비고
냉동·냉장고(실) 온도관리		냉장·냉동고(실) 온도관리	CP1 기록지	
식품접촉표면 세척 및 소독		식판표면 온도 71℃ 이상, 기계·기구 세척·소독 확인, 소독액 제조, 농도 확인 여부	CP2 기록지	
급식 시설 설비 위생 관리	식생활관 정기방역 실시 여부		소독필증	
	방충시설, 수세시설, 환기시설 관리 상태		현장 확인	
	식품창고 위생관리 상태		현장 확인	
식품위생법 관련 신고사항	집단급식소 설치신고 여부		집단급식소 설치신고서	
기 타	교내매점 판매 식품 실태, 매점 위생 확인 일지, 환자 발생 보고 이후 학교의 조치사항 등			

## 《부록 4-1》 가정통신문(예시 1)

### 교내 음식물 반입 금지 및 식중독 예방

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

최근 지구온난화 등으로 인해 계절과 관계없이 식중독이 연중 발생되고 있습니다.

학교와 가정에서 학생들의 건강한 생활을 위해 함께 지도해야 할 때입니다.

학교에서는 식재료 검수-조리-배식-세척과정에 이르기까지 위해요소 제거를 위하여 노력하고 있으며, 학부모 급식모니터링 활동을 강화하는 등 학생들의 건강을 위하여 최선을 다하고 있습니다.

가정에서도 아이들의 건강한 생활을 위해 개인위생(손 씻기) 등에 각별히 주의하여 주시기 바랍니다. 아울러 안전하고 건강한 학교생활을 위해 아래 사항을 당부드리니, 적극적인 협조 부탁드립니다.

학생들의 안전하고 건강한 학교생활을 위해 학교장의 허가 없이 학부모 임의로 음식(햄버거, 빵류, 아이스크림, 기타 간식 등)을 교내에 반입을 원칙적으로 금지합니다. 반입을 원하시는 학부모님께서서는 사전에 담임선생님에게 연락하여 주시고 학교장의 반입허가가 있는 경우는 위생상태 검사 및 식중독 사고 발생 시 원인규명을 위하여 보존식으로 1인분(150g 이상)을 -18℃로 144시간 이상 냉동 보관해야 하므로 식생활관에 반드시 연락해 주시기 바랍니다.

또한 등하교길에 학생들이 부정·불량식품을 사먹지 않도록 지도하여 부정·불량식품으로 인한 피해를 입지 않도록 가정에서도 적극적인 지도 부탁드립니다.

20 . . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장



## 《부록 4-2》 가정통신문(예시 2)

## 급식 중단에 대한 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 학생 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님들께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

보건당국에서는 원인 규명을 위하여 현재 역학조사 중이며, 환자 확산방지를 위해 당분간 학교급식을 중단하기로 결정하였습니다.

학부모님께서서는 다소 불편하시더라도 당분간 개별 도시락 및 음용수를 지참하여 학생들을 등교시켜 주실 것을 부탁드립니다.

추후 보건당국의 역학조사 결과 재발요인이 없으면 급식이 재개되며, 학교에서는 재발 방지대책을 수립하여 학생 건강관리에 만전을 기하도록 하겠습니다.

끝으로 학교에서는 상황처리에 역할과 책임을 다할 것입니다. 학교의 조치에 대하여 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

## &lt; 협 조 사 항 &gt;

- ▶ 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ▶ 증식 도시락 및 음용수(끓인 물) 준비
- ▶ 결석생 개인학습 지도
- ▶ 하교 후 유증상이 발병된 학생은 담임선생님이나 학교에 연락

## 《부록 4-3》 가정통신문(예시 3)

### 개인위생 관리에 대한 협조

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 학생 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님의 심려가 크셨을 것으로 생각합니다.

학교에서는 원인 규명을 위하여 역학조사 중에 있으며, 이와 관련하여 대책을 수립하여 운영하고 있습니다. 원인이 밝혀질 때까지 시일이 소요된다고 하오니 불편하시더라도 최종결과가 나올 때까지 다음 사항을 협조 부탁드립니다.

#### ● 학교 조치사항

- ▶ 학생 개인위생 및 학교환경위생관리 강화: 손 씻기 지도, 교내 방역 강화 등
- ▶ 학교급식 중단 및 학교 식수 공급 중단: ○월 ○일 ~ ○월 ○일
- ▶ 매점에서 식품판매 금지
- ▶ 외부음식 반입금지
- ▶ 학교 집단환자 감시체계 운영

#### ● 향후 조치사항

- ▶ 보건당국과 협의하여 재발요인이 없으면 급식 재개
- ▶ 식중독 의심 증상으로 결석하는 학생은 출석 처리

#### ● 가정에서 협조해 주실 사항

- ▶ 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ▶ 하교 후 유증상이 발생되어 병원치료를 받은 경우 담임선생님께 전화 연락

20 . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

## 《부록 4-4》 가정통신문(예시 4)

## 급식 재개 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 학생 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

식중독 의심환자 집단발병이 수습되고, 보건당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없다고 판단하여 2000년 0월 0일부터 급식이 재개됨을 안내드립니다.

끝으로 학교에서는 재발 방지를 위하여 최선의 노력을 다하겠습니다. 학부모님의 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

## ● 학교 조치 사항

- ▶ 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 실시
- ▶ 식중독 예방 교육 실시
- ▶ 음식 섭취 전, 화장실 이용 후 비누를 이용한 손 씻기 지도

## ● 가정에서 협조해 주실 사항

- ▶ 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ▶ 급식 외의 외부음식 반입금지

20 . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

## 《부록 5》역학조사 방법

### 역학조사 기관별 역할 및 방법

#### □ 역학조사 실시: 기관별 역할

구분	역할 및 임무
학교 및 교육청	○역학조사의 원활한 진행 협조
보건소 시·군·구청 식품의약품안전청	○역학조사 및 가검물 채취(급식종사자 및 발병 학생 채변, 먹는 물 등) ○원인추정 보존식, 식재료, 구내매점 및 학교 주변 판매 식품 등 수거 ○식품유통, 반입현황, 조리, 이동 경로에 대한 계통조사

#### 1) 학교: 역학조사 협조

##### ○ 현장보존 철저

- 교육청 및 시·군·구(보건소) 역학조사반이 도착하기 전까지 현장보존(훼손 금지) 철저
- ※ 식생활관은 관계자 외 출입 통제
- 보존식 훼손 금지: 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기, 소독 등 현장을 훼손하거나 원인 규명을 위한 행위를 방해해서는 안 됨  
[근거: 식품위생법 시행규칙 제57조, 제95조]
- 정수기, 지하수, 물탱크 등 현장보존(소독, 청소 등 금지)
- 칼, 도마, 행주, 등 환경 가검물 보존(조리실 청소, 소독 등 금지)

##### ○ 역학조사 진행 협조

- 역학조사 시 교직원 역할분담(예)

구분	역할 및 임무
담임교사	○식중독 징후(설사/복통/구토/발열) 환자파악 및 역학조사 협조
보건교사	○식중독 징후 환자 모니터 자료 취합/정리/분석 ○보건실 이용환자에 대한 실태 파악/분석 ○역학조사 전 환자에게 약물투여 금지 ○보건교육 기획 및 실시 등
영양(교)사	○보존식 확보(위탁 급식학교 학교 측에서 확보), 환경 가검물 채취 협조 ○관련 서류 확보 등

- 역학조사 종료 전까지 학생 귀가 보류
- 한 장소에 환자를 집결시켜 역학조사(채변 및 설문 조사) 협조
- 보건실 방문환자 역학조사 전 환자에게 약물투여 금지
- 역학조사반의 식재료, 보존식, 음용수 및 조리수, 환경가검물(칼, 도마, 식판 등), 환자 가검물 채취에 적극 협조 및 입회

- 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)
- 전교생을 대상으로 유증상자 조사현황 및 최초 발병 일시, 급식 여부 등을 기록 제공  
⇒ 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자 현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록
- 역학조사 시 학교에서 조사한 내용을 근거로 외부반입 음식, 학교 주변 판매 식품 등 식중독 발생 원인이 될 수 있는 모든 식품을 채취할 수 있도록 정보제공 등

## 2) 교육지원청: 역학조사 협조

- 공동조리교에서 집단 식중독 의심환자 발생 시 감염원 조사를 위한 학교 간 협조 및 조정역할 수행
- 집단 발생이 세균성이질 등 제1군 감염병으로 확인되는 경우 확산방지를 위하여 설사 환자 감시체계 운영 및 환자 발생 현황 파악
- 월간식단, 급식일지, 환자 발생 분포도 및 급식 외적인 요인(외부음식 반입, 현장학습 등)을 파악하여 역학조사 협력 및 급식 재개 협의
- 학교 식중독 조기경보시스템 입력 지도, SMS문자 발송, 관내 모든 급식학교에 위생관리 강화 공문 발송, 역학조사 결과 교육청 홈페이지 게재 등을 통하여 확산 및 유사사례 발생 방지 노력
- 당해 학교 특별 위생 현장 확인 및 지도 강화
- 식중독 의심환자 발생 위탁 급식업체 운영학교 모니터링 관리 등
- 관계기관(학교, 교육지원청, 역학 조사기관) 담당자 연락처를 파악하여 정보 공조체제 유지
  - 환자명단, 진행 상황, 언론대응 등

## 3) 보건소, 시·군·구청, 식약청: 역학조사 실시

- 설문조사 실시
  - 대상자: 유증상자 및 영양(교)사·조리실무사 그 외는 역학조사관이 결정
  - 조사방법: 설문자와 응답자가 일대일로 하는 것이 이상적이나, 대규모 발생 시 교실, 강당 등에서 설문 문항별 설명을 통해 단체로 시행 가능
  - 조사목적: 발병일시, 환자의 증세, 학반별 분포, 식단·음료수, 기타(외부음식 섭취 등) 발병률을 비교 분석하여 원인 병원체를 확인하고 감염원 및 감염경로 규명에 활용
- 채변 검사(대변 검체, 직장도말 검체)
  - 대상자: 유증상자 및 영양(교)사·조리실무사 그 외는 역학조사관이 결정
  - 대변 검체(1개): 입원환자와 증상이 심한 유증상자는 가급적 대변 검체 채취
  - 직장도말 검체(2개): 면봉을 수송배지액에 적신 후 대상자의 직장(항문)에 2.5~4cm 정도 삽입 후 천천히 돌려 채취하여 수송배지에 넣음
  - 검사항목 및 결과: 식중독 원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요
- 보존식 수거
  - 대상: 최근 144시간 동안 보관된 중식(조식, 석식 제공 시 모두 포함)
  - 검사방법: 시·군·구청 역학조사반이 수거하여 보건환경연구원에 검사의뢰
  - 검사항목 및 결과: 식중독원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요

○ 음용수 및 조리수 수질검사

- 대상: 정수기, 저수조물, 조리용수 등
- 검사방법: 1ℓ 멸균팩에 각 1건씩 채수하여 일반 세균, 대장균 등 검사
- 검사항목 및 결과: 식중독 원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요
- ※ 식품 용수로 사용되는 지하수는 노로바이러스 검사 실시

○ 환경 가검물 채취

- 대상: 칼, 도마, 식판 등
- 검사방법: 면봉을 수송배지액에 적신 후 채취한 후, 수송배지에 넣음
- 검사항목 및 결과: 식중독 원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요

○ 조리과정 및 조리장 환경조사

- 대상: 식단표 조사(최근 2주간), 식자재 수거 검사, 조리장 환경조사 및 조리과정 면담 조사

## 《부록 6》 일일환자 발생 보고 서식

## 집단환자 발생 현황 보고(예시)

학교명: OO학교

◎ 보고일시: 0000. 1. 4.(월). 09:30현재

일시	환자수			완치 환자수 (누적)	현재 환자수	치료현황				비고 (결석)
	최초 발생	추가 발생	합계 (누적)			입원	통원	자가 치료	계	
1.4.(월)	17	35	52	0	52	0	7	45	52	6
1.5.(화)		15	67	37	30	0	14	16	30	4
1.6.(수)		0	67	64	3	0	0	3	3	0
1.7.(목)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.8.(금)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.9.(토)		0	67	67	0	0	0	0	0	0

※ 환자 발생 익일부터 완치일까지 매일 오전 09:30까지 메신저 보고

〃

매일 오후 16:30까지 업무관리 서면보고

※ 환자수

- 식중독 사례 정의 환자수 기록
- 결석 학생 중 식중독 의심으로 치료 중인 학생을 포함하여 작성하며 비고(결석)란에 결석 학생수 표기

## 《부록 7》 학교 식중독 원인조사 결과보고

### 학교 식중독 원인조사 결과보고(예시)

기관명: ○○교육지원청(○○학교)

#### 1. 발생개요

##### 가. 학교현황

학교명	설립별	급식형태	소재지	비고
○○학교				

##### 나. 환자발생 현황

- 주요증세: 복통 및 설사
- 환 자 수: 전체 급식학생 00명 중 00명(0.0%)
- 학교의 인지시기: 0000년 1월 4일(월) 오전 8시 30분경 발병상황 인지  
⇒ ○○교육청 보고 및 ○○시·군·구청 신고일시: 0000년 1월 4일 오전 11시 30분경
- 일자별 발병 및 치료현황

일시	환자수			완치 환자수	현재 환자수	치료현황				비고 (결석)
	최초 발생	추가 발생	합계			입원	통원	자가 치료	계	
1.4.(월)	17	35	52	0	52	0	7	45	52	6
1.5.(화)		15	67	37	30	0	14	16	30	4
1.6.(수)		0	67	64	3	0	0	3	3	0
1.7.(목)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.8.(금)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.9.(토)		0	67	67	0	0	0	0	0	0

#### 2. 급식실시 현황

##### 가. 급식운영 현황

- 급식인원: 학생(재적 00명, 급식 00명), 교직원(재적 00명, 급식 00명)
- 종사자수: 영양(교)사 및 조리실무사00명
- 급식시간: 12:10 ~ 13:00까지

##### 나. 식단내용: 발병일로부터 최근 144시간: 일자/식단명 기재

##### 다. 식재료 납품업체 및 위생관리 현황 등

- 식재료 납품업체: 농산물, 수산물, 공산품, 축산물 등 구분 기재
- 위생관리 현황: 납품업체 위생 현장 확인(보건증 확인, 납품온도 확인 등) 및 위생교육 실시  
현황 기재



### 3. 주요 조치내용

#### □ ○○학교

- 학교장 주재 긴급 대책회의: 0000. 1. 4.(월) 09:00
- ○○교육청 전언보고 및 ○○시·군·구청 전언 신고: 0000. 1. 4.(월) 11:30
- 학교 급식재료 검수 철저, 급식 조리 위생상태 철저 및 위생교육 실시

#### □ ○○시·군·구청 및 보건소(역학조사 수행: 0000. 1. 4.(월) 15:00경

- 환자가검물(00명): 학생 00명, 영양(교)사 0명, 조리실무사0명
- 환경가검물: 보존식, 음용수, 식기구 등

#### □ ○○교육지원청

- ○○학교에 관련 보고서식 안내: 0000. 1. 4.(월) 11:35
- ○○학교 현장 확인: 0000. 1. 4.(월) 15:00
  - 발병환자 개인의 최초 발병일시 및 식품섭취 실태조사
  - 급식관련 서류 확인(식단표, 검수서, ccp 등)
  - 보존식 및 음용수 위생관리 여부 파악
- 학교급식 위생관리 철저 지도: 0000. 1. 7.(목): 15:00

### 4. 식중독 원인조사 결과

#### 가. 식단작성 및 식재료 검수, 종사자 건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과

: 학교 자체, 교육청 및 역학조사반 현장 확인 결과 이상 없었음.

#### 나. 역학조사 결과

- 설문조사: 유증상 학생 및 조리실무사00명 실시
- 환자가검물(직장도말검사/식중독균 등 0종) 검사: 57명 중 ⇒ 8명(노로바이러스 4명, 황색포도구균 4명 검출)
- 환경가검물(대장균, 살모넬라) 검사: 칼, 도마, 식판(3건) ⇒ 모두 음성

#### 다. 보건소(역학조사관)의 종합 결론

- 조리실무사 및 보존식에서 특별한 문제점이 발견되지 않았고 급식 음식물에 대한 통계 분석 결과 추정 감염경로를 확인할 수 없었고,
- 황색포도구균이 검출된 4명의 독소형 타입이 3가지로 다양하게 검출되어 이번 집단 설사환자 발생의 주요 원인으로 볼 수 없음

### 5. 시사점 및 향후계획

#### 가. 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 시사점

- 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 학교급식과의 연관성을 찾기 어렵다는 결론을 얻었지만, 앞으로 식중독 예방을 위한 교육 및 식품위생관리에 보다 철저를 기하는 계기가 되었음

#### 나. 식중독 방지를 위한 개선 방안 및 향후계획

- 손 씻기 등 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시
- 철저한 식재료 대면검수 및 급식 현장 확인
- 학교 내 매점 식품관리 철저 및 학교주변 부정·불량식품 매식금지 등 생활지도 강화
- 학교 내 집단 환자 감시체계 상시 구축 운영 철저 등
- ※ 동 형식을 근거로 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시

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

## 【참고 14】

### 건강진단 개정 관련 Q&A(학교급식법 적용 대상)

#### Q1. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되나요?

☞ 2024.1.8.부터 건강진단을 실시 하는 경우 변경된 내용 적용

※ 개정 전 건강진단을 받은 사람은 6개월에 1회 기준 준수(유효기간 및 검사기간제도 미적용)

#### Q2. 건강진단의 유효기간 산정방법은?

☞ 직전 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월 기산(검진일 기준 아님)

※ (예) '24.2.1. 건강진단 시 → 유효기간 만료일은 '24.8.1. → 다음 유효기간 만료일은 '25.2.1.

#### Q3. 검사기간은?

☞ 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시

※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨

<적용 예시>

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

※ 검사기간(유효기간 만료일 전·후 30일 이내) 이전 또는 이후에 검사하는 경우에는 검사일로부터 다시 유효기간 및 검사기간이 새로 산정되므로 유의(검사기관 변경시에도 적용)

#### Q4. 유효기간은 어떻게 확인할 수 있나요?

☞ 건강진단 결과서에 표시되므로, 결과서 확인('24.1.8.부터 검사자는 아래 서식으로 변경 예정)

<(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서>

진단항목	진단일자	판정일자	진단결과	유효기간
장티푸스	2024-01-08	2024-01-13	정상	2024-07-08
파라티푸스	2024-01-08	2024-01-13	정상	2024-07-08
폐결핵	2024-01-08	2024-01-13	정상	2024-07-08

※ 「학교급식법 시행규칙」 [별표4] 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단규칙」의 건강진단 규칙에 따라 위와 같이 검사하였음을 확인합니다.

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.

## 【참고 15】

## 2024년 학교급식 기본방향 주요 변경내용

구분	2023학년도	2024학년도	비고
I. 학교급식 운영의 내실화	○ 급식의 질 향상을 위해 매 학기말 기준 '급식비(무상급식비, 수익자부담경비) 중 식품비 사용비율' 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황' 공개 <추가>	○ 매 학기별 급식비 중 식품비 사용비율의 공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함) 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 제출 【참고 7】 * 학교급식 위생관리지침서(제5차)의 학교급식 운영평가 항목(5번_참고사항)에도 동일하게 적용	(p.5)
	<추가>	※ 공동조리교에서는 비조리교를 포함하여 학교급식 관련 설문조사 실시	(P.5)
II. 학교급식 위생관리	<추가>	○ 방학중 급식시설에 대한 위생관리(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적('23 국정감사)	(p.11)
	○ 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 (폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리 <추가>	○ 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 (폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리 ※ (참고) <u>음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(문예체 건강과-11310, '23.08.01.)</u> ○ 식품의약품안전처에서는 식품 건강진단 제도 실효성 확보(환자 발생이 거의 없는 '한센병을 삭제하고 관리 필요성이 있는 '파라티푸스' 추가) 및 검진일자 준수 부담 완화 등을 위해 건강진단 항목·기간 등을 정비하여 「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」 개정·공포(1.8.부터 시행) ○ 학교급식 분야 건강진단 적용사항[참고14]	(p.13)
III. 안전하고 우수한 식재료 사용	2. 현황 <추가>	○ 정부에서는 수산물 안전관리를 위해 해역-생산-유통단계에서 방사능 검사 실시, 일본 8개현(후쿠시마 등) 모든 수산물 수입금지 조치('13.9.~)	(p.23)

구분	2023학년도	2024학년도	비고																												
		<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul>	(p.23)																												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 &lt;추가&gt;</li> </ul>	2) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 <ul style="list-style-type: none"> <li>(표시대상) 농축산물(9개), 수산물(20개)</li> <li>수산물의 원산지 정보 제공               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 의무표시 대상 이외에도 학교급식에 사용되는 다빈도 수산물의 원산지 정보를 가정통신문 또는 식단표 등을 활용하여 안내 권장</li> </ul> </li> <li>※ (예시) [기존 표시대상] + 이외에도 미역·김·멸치·천일염은 국내산 사용</li> </ul>	(p.24)																												
	다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 <ul style="list-style-type: none"> <li>적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 5천만원 이하 수의 계약 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용 의무화('12.9월)</li> <li>※ 2천만원 이하는 예정가격 90% 이상 2천~5천만원 이하는 88% 이상</li> </ul>	다. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 <ul style="list-style-type: none"> <li>적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 1억원 이하 수의 계약 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용 의무화('12.9월)</li> <li>※ 2천만원 이하는 예정가격 90% 이상, 2천~1억원 이하는 88% 이상</li> </ul>	(p.26)																												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교급식 식재료 전자조달시스템 (<a href="https://ns.eat.co.kr">https://ns.eat.co.kr</a>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식전자조달시스템(NeaT)('24. 3. 시행)</li> </ul>	(p.27)																												
	<ul style="list-style-type: none"> <li>전자입찰(소액수의 포함) 지정정보처리장치(NeaT시스템)를 통한 입찰서(견적서) 제출</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>추정가격 기준</th><th>계약상대자 결정</th><th>공고방법</th><th>구분</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>추정가격 2천만원 이하</td><td>예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자</td><td>NeaT 시스템</td><td rowspan="3">소액수의 (2인 이상 견적 제출)</td></tr> <tr> <td>추정가격 2천만원 초과 5천만원 이하</td><td>예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자</td><td>NeaT 시스템</td></tr> <tr> <td>추정가격 5천만원 초과</td><td>적격심사</td><td>NeaT 시스템</td></tr> </tbody> </table>	추정가격 기준	계약상대자 결정	공고방법	구분	추정가격 2천만원 이하	예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템	소액수의 (2인 이상 견적 제출)	추정가격 2천만원 초과 5천만원 이하	예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템	추정가격 5천만원 초과	적격심사	NeaT 시스템	가 전자입찰(소액수의 포함) 지정정보처리장치(NeaT시스템)를 통한 입찰서(견적서) 제출 <table border="1"> <thead> <tr> <th>추정가격 기준</th><th>계약상대자 결정</th><th>공고방법</th><th>구분</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>추정가격 2천만원 이하</td><td>예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자</td><td>NeaT 시스템</td><td rowspan="3">소액수의 (2인 이상 견적 제출)</td></tr> <tr> <td>추정가격 2천만원 초과 1억원 이하</td><td>예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자</td><td>NeaT 시스템</td></tr> <tr> <td>추정가격 1억원 초과</td><td>적격심사</td><td>NeaT 시스템</td></tr> </tbody> </table>	추정가격 기준	계약상대자 결정	공고방법	구분	추정가격 2천만원 이하	예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템	소액수의 (2인 이상 견적 제출)	추정가격 2천만원 초과 1억원 이하	예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템	추정가격 1억원 초과	적격심사	NeaT 시스템	(p.27)
추정가격 기준	계약상대자 결정	공고방법	구분																												
추정가격 2천만원 이하	예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템	소액수의 (2인 이상 견적 제출)																												
추정가격 2천만원 초과 5천만원 이하	예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템																													
추정가격 5천만원 초과	적격심사	NeaT 시스템																													
추정가격 기준	계약상대자 결정	공고방법	구분																												
추정가격 2천만원 이하	예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템	소액수의 (2인 이상 견적 제출)																												
추정가격 2천만원 초과 1억원 이하	예정가격 대비 88% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자	NeaT 시스템																													
추정가격 1억원 초과	적격심사	NeaT 시스템																													
	□ 전자수의견적 : 지정정보처리장치(NeaT 시스템)를 통한 1인 이상 견적서 제출 <ul style="list-style-type: none"> <li>대상금액: 추정가격 1천만원 이하</li> <li>계약상대자(낙찰자) 결정 방법 : 예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자</li> <li>대상 식품군류 : 기타류</li> </ul>	나. 전자수의견적 : 지정정보처리장치(NeaT 시스템)를 통한 1인 견적서 제출 가능 <ol style="list-style-type: none"> <li>대상               <ol style="list-style-type: none"> <li>추정가격 1천만원 이하인 기타류[참고8] 식품군</li> <li>식품군(기타류 제외) 전체 추정가격이 1천만원 이하인 군지역 면단위 학교</li> </ol> </li> </ol>	(p.28)																												

구분	2023학년도	2024학년도	비고
	<ul style="list-style-type: none"> <li>추정가격 작성 : 시장조사, 거래실례가격 등을 통하여 작성된 품의금액 또는 예산상 금액 (부가가치세 제외)</li> <li>공고방법 : 학교급식 식재료 전자조달 시스템(<a href="https://ns.eat.co.kr">https://ns.eat.co.kr</a>)</li> </ul>	2) 계약상대자(낙찰자) 결정 방법 : 예정가격 대비 90% 이상으로 제출자 중 최저 가격 제출자 3) 추정가격 작성 : 시장조사, 거래실례가격 등을 통하여 작성된 품의금액 또는 예산상 금액 (부가가치세 제외) 4) 견적서 제출방법 : 공공급식전자조달시스템( <a href="https://ns.eat.co.kr">https://ns.eat.co.kr</a> )	
IV. 학교급식 영양관리 강화	<input type="checkbox"/> 현황 <div style="text-align: center;">&lt;추가&gt;</div>	<input type="checkbox"/> 현황 <ul style="list-style-type: none"> <li>관계부처(농식품부·해수부·식약처·교육부) 협업 「식품영양성분 통합 DB」 구축 및 '4세대 나이스 시스템'에 정보 연계</li> </ul>	(p.35)
	가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화 <div style="text-align: center;">&lt;추가&gt;</div>	가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: #800080; font-weight: bold;">&lt;학교급식 식단자료집 개발·보급&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2013년 “채식 맛이 보인다!” 채식건강 식단 자료집 (전북교육 2013-075)</li> <li>- 2021년 “The 건강한 식단” 번역력강화, 저당·저염·저탄소 건강식단 자료집(전북교육 2021-11515)</li> <li>- 2023년 “지구와 나를 지키는 저탄소 식단” 자료집(전북교육 2023-559)</li> </ul> </div>	(p.36)
	마. 기후위기 대응, 지속가능한 식생활을 위한 저탄소 채식급식 운영	마. 기후위기 대응, 지속가능한 식생활을 위한 저탄소 환경급식 운영	(p.37)
V. 영양· 식생활 교육 지도 강화	<input type="checkbox"/> 현황 <div style="text-align: center;">&lt;추가&gt;</div>	<input type="checkbox"/> 현황 <ul style="list-style-type: none"> <li>2024. 「유아 영양·식생활 교육 안내서」 개발·안내('23.10.) 및 중·고등학교 영양·식생활 교육자료 개발·안내 예정</li> <li>2024학년도 범교과 학습주제 편성·운영 안내(건강한 식생활 및 영양교육) ※ 교육부 학교교수학습혁신과-10351('23.11.27.)</li> <li>2024년 교육부 초·중등 분야 주요 정책 안내(건강한 식생활 및 영양교육 강화) ※ 교육부 학교교수학습혁신과-10351('23.11.27.) ※ 교육부 학교교수학습혁신과-10928('23.12.15.)</li> </ul>	(p.41)
	<input type="checkbox"/> 추진방향 가. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화	<input type="checkbox"/> 추진방향 가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화	(p.41)

구분	2023학년도	2024학년도	비고
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ '식생활교육실' 운영 등 특별활동 강화 &lt;추가&gt;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ '식생활교육실' 운영 및 식생활 교육·체험 공간 확충 권장                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학생수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시</li> </ul> </li> </ul>	(p.42)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 영양·식생활교육 활성화 방안 모색 &lt;추가&gt;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ '영양·식생활교육 활성화 방안 모색'                             <div> <p><b>&lt;영양·식생활교육 자료집 및 수업교구 개발&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2014년 "도담도담 영양교육" 식생활교육 지도서 (전북교육 2014-092)</li> <li>- 2020년 "영양카드 놀이" 영양수업 교구</li> <li>- 2020년 "열치랑 친구할래?" 수산물 편식개선 영양수업 자료집 (전북교육 2020-530)</li> <li>- 2023년 "쉽게 따라하는 학교영양상담 매뉴얼" 자료집 (전북교육 2023-368)</li> <li>- 2023년 "그림책을 활용한 영양수업 자료집" (초등학생용) 자료집 (전북교육 2023-369)</li> <li>- 2023년 "지킴이! 초록지구 퍼즐놀이" 기후위기 대응, 생태환경교육과 연계한 영양수업 교구 (전북교육 2023-450)</li> <li>- 2023년 저탄소 환경급식 정책 홍보게시물 (배너 및 포스터)</li> <li>- 2024년 "푸드아트테라피를 활용한 영양상담 및 수업자료집"(중·고등학교용)(24.6월 예정)</li> </ul> </div> </li> </ul>	(p.43)
VIII. 참고 자료	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 참고자료 순서 (변경)</li> <li>◦ [참고1] 학교급식 일일 위생관리 점검표(변경)</li> <li>◦ [참고5] 전북특별자치도교육청 학교급식 식재료의 품질관리기준(변경)</li> <li>◦ [참고8] 학교급식 전문식품군 분류(변경)</li> <li>◦ [참고14] 건강진단 개정 관련 Q&amp;A(추가)</li> <li>◦ 식재료 품질관리 기준(축산물) 적용 예외 기준(삭제)</li> <li>◦ 집단급식소 식품판매업 신고예외 기준(삭제)</li> </ul>		

※ 학교급식비 지원, 친환경농산물 지원, 급식시설·설비지원 및 급식기기 보유기준 등의 지침은 관련 공문(2024년도 교특회계 본예산 급식사업 주요사업 알림) 참고





## 2024 학교급식 기본방향

---

발간등록번호 : 전북 2024 - 103

발 행 일 : 2024. 01. 25.

발 행 처 : 전북특별자치도교육청

---