다양성이 꽃피는
공존의 혁신미래교육

2024학년도 학교급식 기본방향

2024. 2.

서울특별시교육청

서울교육방향

다양성이 꽃피는
공존의 혁신미래교육

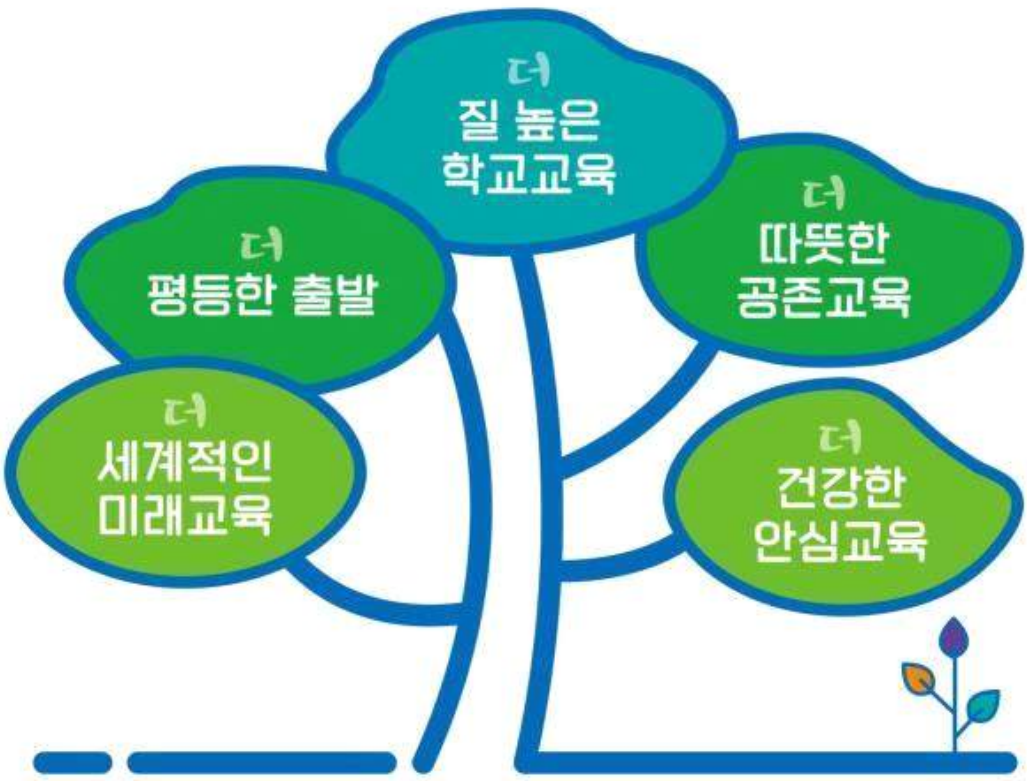
교육 지표

생각이 자라는 교실

함께 성장하는 학교

미래를 여는 교육

정책 방향



서울특별시교육청
SEOUL METROPOLITAN OFFICE OF EDUCATION

2024학년도 학교급식 기본방향

제 1 장 학교급식 운영

Ⅰ. 목적 ····· 3
Ⅱ. 학교급식 정의 ····· 3
Ⅲ. 학교급식 대상 ····· 3
Ⅳ. 운영 방식 ····· 3
Ⅴ. 운영 계획 수립 ····· 4

제 2 장 학교급식 지원

Ⅰ. 학교급식 운영 개요 ····· 9
Ⅱ. 학교급식 예산 관리 ····· 11
Ⅲ. 학교급식 예산 지원 단가 ····· 14
Ⅳ. 학교급식 인력 관리 ····· 18
Ⅴ. 학교급식 행정 지원 ····· 22

제 3 장 식재료 구매 관리

Ⅰ. 학교급식품 구매 관리 ····· 29
Ⅱ. 학교급식품 품질 관리 ····· 35
Ⅲ. 식재료 검수 관리 ····· 39
Ⅳ. 학교 우유급식 관리 ····· 42

제 4 장 학교급식 위생

Ⅰ. 학교급식 위생.안전 관리 ····· 49
Ⅱ. 학교급식 위생.안전 점검 ····· 51
Ⅲ. 학교급식 시설 관리 ····· 54
Ⅳ. 학교급식 식중독 예방 관리 ····· 56
Ⅴ. 감염병 예방 관리 ····· 58

제 5 장 영양 관리 및 식생활 지도 강화

Ⅰ. 학교급식 영양 관리 ····· 63
Ⅱ. 학교급식 영양.식생활 교육 강화 ····· 64
Ⅲ. 학교급식 식품 알레르기 예방 관리 ····· 67
Ⅳ. 전통 식문화 계승 교육 강화 ····· 67
Ⅴ. 식생활안전.건강교육 활성화 ····· 69
Ⅵ. 영양상담 내실화 ····· 70
Ⅶ. 학교급식 컨설팅 장학 ····· 70

제 6 장 먹거리 생태전환

Ⅰ. 그린급식 운영 ····· 75
Ⅱ. 먹거리 생태전환 교육 ····· 76
Ⅲ. 음식물 쓰레기 줄이기 지도 ····· 78

【부록】····· 81

학교급식 운영

제 1 장

Ⅰ. 목적 ····· 3

Ⅱ. 학교급식 정의 ····· 3

Ⅲ. 학교급식 대상 ····· 3

Ⅳ. 운영 방식 ····· 3

Ⅴ. 운영 계획 수립 ····· 4

제1장 학교급식 운영

Ⅰ. 목적

「학교급식법」, 「학교급식법 시행령」 등 학교급식 관련 규정에 따라 학교급식 운영에 필요한 사항들을 정의하여 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여

Ⅱ. 학교급식 정의

「학교급식법」 제4조(학교급식 대상)에 따른 학교의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식. 단, 「유아교육법」 제2조 제2호에 따른 유치원은 별도 지침에 의함

Ⅲ. 학교급식 대상

- 「초.중등교육법」제2조 제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
- 「초.중등교육법」 제60조의 3에 따른 대안학교
- 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

Ⅳ. 운영 방식

1. 직영급식

- 학교급식은 학교의 장이 직접 관리·운영하는 **직영급식을 원칙으로 함**[1)]
- 신설학교(급식 미실시교의 급식개시 포함)는 직영급식으로 운영
- 단독급식 고등학교의 경우 직영급식을 원칙으로 하되, 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매 . 검수에 관한 업무는 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 않음 (「학교급식법」 제15조 제1항)

2. 공동급식

- 의무교육기관과 공동급식을 운영 중인 고등학교의 경우 학교급식법 취지에 따라 직영급식으로 운영(의무교육기관에서 급식시설 분리 설치를 요구할 경우 교육청 재정 상황을 고려하여 연차적으로 추진)

---

1) 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조 제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, 2015. 8. 21.)

❍ 학교 내 또는 인접 장소에 설립된 유치원에 급식시설이 없는 경우, 학교와 공동 급식을 실시하며, 급식 관련 제반 사항 준수

> 학교급식법 제6조(급식시설·설비) ① 학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 둘 이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다.

3. 위탁급식

조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 일부위탁의 경우에도 급식품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고 노력

4. 운반급식

❍ 급식시설 개·보수 학교, 급식시설 미설치 학교, 급식사고 발생, 감염병 발생 등으로 인한 급식중단 학교의 경우 외부업체[2]에서 조리된 형태의 운반급식 가능(도시락 형태 등 개별포장 급식은 제외)

❍ 감염병, 파업 등으로 예기치 못한 급식중단의 경우 빵, 우유 등 대체식 가능.
이때에도 도시락 형태 개별포장 급식은 제외.

☞ 외부운반 위탁업체 계약 시 사전에 업체를 방문하여 조리시설 설비 및 위생관리 상태, 조리능력, 종사자 건강진단 여부, 소독실시 여부(소독필증) 등을 확인하고, 식중독 사고 발생에 대비하여 피해보상 내용 등을 특약조항에 명시

☞ 운반급식을 제공하는 경우 자치단체에 반드시 관련업체 사전 특별 점검 요청

Ⅴ. 운영 계획 수립

1. 학교급식소위원회 구성·운영

❍ 학교급식소위원회 구성·운영으로 학부모 참여제도 구축 및 운영 활성화
※ 서울특별시립학교 운영위원회 구성 및 운영 등에 관한 조례에 따라 학교급식소위원회 구성·운영

❍ 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요사항 심의 시 실무전문위원회 역할

❍ 학교급식소위원회에 영양교사(영양사)는 간사로 참여(2005. 12. 국가청렴위 권고)

❍ 학교급식소위원회 운영 내실화를 위하여 연 1회 이상 학교 별(교육지원청 별) 교육(연수) 실시

❍ 학교단위 '급식모니터'는 급식소위원회와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고, 희망하는 학부모를 대상으로 '모니터요원 인력풀' 구성·활용

❍ 학교운영위원회 또는 급식소위원회의 학부모가 학교급식 관련시설(식재료 공급업체 등) 점검 시 식품관련 전문가인 영양교사(영양사)가 동행(참여) 협조[3]

---

2) 식품위생법 제36조 및 동법 시행령 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 한 업체
3) 국무조정실 '식품안전정책위원회' 현장 점검 시 건의사항(2014. 8월)

2. 열린 학교급식 운영

❍ 학부모·학생 참여 확대로 급식의 질 향상과 급식 이용자의 만족도 제고

❍ 학교 홈페이지에 쌍방향 의사소통이 가능한 '학교급식게시판' 운영

❍ 학생에 제공되는 실제 급식사진을 학교홈페이지에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공

※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 '마약' 등의 용어가 포함되지 않도록 유의

❍ 학교급식 만족도 조사결과 공개 및 적극 반영

- 학교장은 연 1회 이상 학교급식 만족도 조사 실시 후 결과 공개
- 학생 및 학부모 만족도 조사는 상반기 중에 실시하여 하반기에 반영

❍ 학교급식의 질 향상과 보호자 부담경감을 위해 보호자부담 급식비가 있는 경우 매 학기별 식품비 사용비율 공개 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황'[4] 공개

❍ 학교별로 '학교급식의 날'을 운영하여 급식참관, 시식회 등을 통해 급식에 대한 이해증진 및 참여 유도(권장)

☞ 급식참관, 시식회 등 관련 경비 : 학교기본운영비에 편성

❍ 학교운영위원회 등 학부모 연수 시 학교급식 홍보

- 학부모가 안심하고 믿을 수 있도록 학교급식 적극적인 홍보

☞ 식재료 안전성검사, 친환경 및 국산 농산물 사용, 위생적인 급식관리(HACCP) 등

- 학교급식의 중요성 및 교육과정과 연계한 급식 지도의 필요성 등 홍보
- 학부모 대상 식생활 개선 관련 정보 제공으로 지역사회 식생활 개선에 기여

☞ 학부모 동영상 교육자료(행복한 급식 학부모와 함께해요) 활용→다운로드 경로: 학교급식포털(food.sen.go.kr) – 정보마당 - 동영상자료실

❑ 서울학교급식포털(food.sen.go.kr) 운영

- ○ 학교급식 종사자 처우개선(대체 휴무 사용 등)을 위한 인력풀 운영
- ○ 식재료 안전성 확보를 위한 부적합 납품업체, 안전성 검사 결과 등 관련 정보 제공
- ○ 학생 및 학부모도 함께 참여할 수 있는 추천 식단 및 추천 레시피 게시판 운영
- ○ 학교급식 관계자 소통방 운영, 연수 및 행사 일정
- ○ 학교급식 식재료 구매 등 제반 공고사항 안내
- ○ 각종 학교급식 정보·최신자료 탑재 및 현행화

4) 교원 및 행정실 업무경감: 교육기관의 정보공시에 관한 법률에 의거 '학교알리미 사이트' 공개로 일원화

학교급식 지원 . 관리

제2장

Ⅰ. 학교급식 운영 개요 ····· 9
Ⅱ. 학교급식 예산 관리 ····· 11
Ⅲ. 학교급식 예산 지원 단가 ····· 14
Ⅳ. 학교급식 인력 관리 ····· 18
Ⅴ. 학교급식 행정 지원 ····· 22

제2장 학교급식 지원 . 관리

Ⅰ. 학교급식 운영 개요

❑ 용어 해설
- ○ 조리종사원(조리사, 조리실무사) ⇒ 조리사, 조리실무사
- ○ 학교급식 종사자 ⇒ 영양교사, 영양사, 조리사, 조리실무사, 급식보조인력

1. 지원 기간: **2024. 1. 1. ~ 12. 31.**

2. 지원 대상: **국.공.사립 초·중·고·특수.각종학교**

3. 지원 일수: **초 · 특수 192일, 중 180일, 고 173일**

4. 재원 분담: **교육청 50%, 서울시 30%, 자치구 20%**

☞ 학교급식예산 총액 기준 실제 분담 비율: 교육청 61%, 서울시 23%, 자치구 16%

5. 학교급식비 지원 제외 대상

❍ 가정도시락, 학교 밖 급식(현장학습, 체험학습, 수학여행 등)

❍ 건강상의 이유로 학교급식을 하지 못하는 경우 개별 메뉴 미제공
단, 특수교육 대상 중 순회학급 학생, 위루관 학생은 식품비 범위 내 별도 지원

❍ 수업일의 중식을 제외한 조·석식, 방학중 급식 등

6. 특수교육대상(순회학급 학생, 위루관 학생) 지원

❍ 특수교육 대상 학생 중 건강상의 이유로 학교급식이 어려운 학생 지원

❍ 소속학교의 식품비 범위 내, 급식일수만큼 매월, 분기별 등 연 2회 이상 나누어 지원 학교별 시행

❍ 온누리상품권(지류, 모바일), 제로페이, 현금 등 지원(천원단위 절상), 증빙서류 학교 보관

7. 위탁학생(대안학교 등) 급식비 처리

- ❍ 위탁형 학생모집 학교 : 원적교에서 위탁학교로 급식비 지급(지급단가: 위탁학교 단가)
- ❍ 선발형 학생모집 학교 : 모집학교에서 급식비 지원
- ❍ 학원 등 위탁교육기관 : 위탁교육기관이 직접 식당을 운영하거나 지정 식당이 있는 경우 소속학교에서 지급, 단, 타 부처 등 별도지원이 있는 경우 차액만 지원

8. 학교급식 중단 시(급식실 현대화, 감염병 등)

- ❍ 학교운영위원회 심의 및 학부모 의견 조사 등을 통해 급식운영방식(외부운반급식 또는 가정도시락)을 결정하여 민원 발생 최소화
- ❍ 외부 운반급식 지원단가 : 1식 6,460원

9. 수익자(보호자, 교직원 등) 부담 학교급식 운영 기준

- ❍ 학교운영위원회 심의 사항으로 인상 시에는 타당성을 검토하고 명확한 근거자료 제공 등으로 인상 필요성 이해 도모
- ❍ 「학교회계 예산편성 기본지침」에 의거
  - ◆ 목적 외 사용 금지
  - ◆ 이용 및 전용 제한
- ❍ 수익자부담의 영양교사 보조인력 인건비 및 조리(실무)사 인건비는 학교급식비 사용 금지
- ❍ 인건비 산정 시 초과근무수당, 퇴직금 등 소요액을 감안하여 수익자 부담 수준 결정
- ❍ 수익자(교직원) 급식비(공동조리 유치원 포함)는 학생의 보호자 부담액과 교육청 및 자치단체 등의 지원금을 고려하여 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정하되 학생 급식단가 이상으로 책정[5] ※ 공동조리교의 경우 주 조리교 교직원 급식비 항목별 단가와 동일하게 책정할 수 있음.

☞ 반드시 식품비, 관리비, 인건비로 분리하여 편성, 인건비를 식품비로 사용할 수 없으며, 최우선적으로 집행하여 잔액 없이 사용

10. 친환경 농산물 사용 권장

- ❍ 초 . 중 . 각종중 . 특수 : 친환경농산물 구입물량 기준의 70% 이상 사용 권장
- ❍ 고 . 각종고 : 친환경농산물 구입물량 기준의 45% 이상 사용 권장
- ❍ 무농약 이상 친환경쌀 사용 권장

5) 2013년 감사원 감사 지적사항

Ⅱ. 학교급식 예산 관리

1. 학교급식 예산 사용 기준

❍「서울특별시교육비특별회계」 및 「학교회계 예산편성 기본지침」에 준함

❍ 급식비로만 사용하고 목적 외 사용 금지, 이.전용 불가

❍ 학교급식 지원 대상 학교는 보호자(수익자)에게 학교급식 경비 분담 금지

❍ 부족액 발생 시 학교기본운영비(학교회계) 부담

- 학교급식 최대 지원일수 이외의 급식일 식품관리비 등
- 급식운영에 소요되는 공공요금, 배식·운반 급식보조인력 인건비(단시간 시간제 근로자), 기타 부족분 등을 책정하여 학교급식의 원활한 운영 도모

단, 공사로 인한 아래 경우에는 학교급식비로 지원 가능

- 장기공사로 당해년도 최대 지원일수를 초과하여 급식을 운영해야 하는 경우 공사 일정 확인 후 초과일수 지원 가능

❍ 통합 사용

- 관리비 : 식품비로 통합사용 가능, 단 식품비는 관리비로 전환 사용 불가
- 인건비 : 조리(실무)사와 급식보조인력 인건비는 학교 여건에 따라 통합 사용 가능

※ 공립 직영학교 제외(노사협력담당관 교육공무직원 통합급여 지급)

❍ 경비 부담 주체:「학교급식법」 제8조(경비부담 등), 제9조(급식에 관한 경비의 지원) 및 동법 시행령 제9조(급식운영비 부담)

급식경비		부담주체
식품비		○ 보호자 부담 원칙(법 제8조) ○ 지방자치단체 식품비 지원 가능(법 제8조) ○ 국가 또는 지방자치단체는 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부 지원 가능(법 제9조)
급 식 운영비	급식시설·설비의 유지비	○ 학교 설립·경영자 부담 원칙(법 제8조) ○ 보호자가 일부 부담 가능(법 제8조) ○ 국가 또는 지방자치단체는 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부 지원 가능(법 제9조) ○ 학교설립.경영자는 보호자 부담 경감 노력(영 제9조)
	종사자의 인건비	
	연료비, 소모품비 등의 경비	
급식시설·설비비		○ 학교 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체 지원 가능(법 제8조)

❍ 식품비: 학교급식비
- 식품비 기준 단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 예산상의 월별 균형 유지

❍ 급식운영비
- 급식시설·설비의 유지비: 학교기본운영비, 학교회계에 예산 편성
- 종사자의 인건비: 학교급식비(공립 직영학교 공무직 조리사, 조리실무사 제외)
- 연료비
  - 초, 특수학교: 학교기본운영비
  - 중·고·각종학교: 학교급식비, 부족시 학교기본운영비 지원
- 소모품비 등의 경비: 학교급식비(관리비, 부족시 학교운영비에서 지원)

2. 관리비 사용

관리비 사용 가능 항목

❑ 급식에 이용하는 소모품
- ○ 급식 관련 일회용품류
  - 위생장갑, 각종 측정용 페이퍼, 휴지류, 건전지류, 쓰레기 종량제봉투, 포충기 끈끈이, 배식용 물품, 랩, 호일, 비닐류
- ○ 내용연수 1년 미만으로 파손되기 쉬운 물품
  - 스텐멸치망, 장갑류, 행주류, 마스크, 기능성 조리용위생복, 앞치마, 위생장화, 검수용가운, 수세미류, 분무기, 고무호스, 위생모자, 팔토시, 건지개, 소독기 전구 및 포충기 전구
- ○ 내용연수 1년 이상이지만 취득단가 10만원 미만으로 파손되기 쉬운 물품
  - 바구니, 스텐컵, 가스점화기 및 충전 가스, 국그릇, 보존식 용기, 도마 및 칼류, 각종 청소도구, 조리도구, 수저, 젓가락, 페달식 휴지통, 빨래건조대, 배식도구, 온도계(탐침, 냉장고용, 적외선), 습도계, 소독 발판매트, 타이머, 대야, 다목적통, 칼갈이용 제품, 운반카 바퀴, 기타 소모성물품으로 취득단가 10만원 미만 소형 조리기구

❑ 급식시설·설비(장비)의 소모성 부속품 구매 제외: 수리에 해당

❑ 조리·세척소독제 및 세제, 위생 관련 용품
- ○ 각종 소독액, 급식실용 손소독제, 유인살충제, 각종 세제류 기타 위생 관련 용품

❑ 급식실 운영 관련 연료비 등 공공요금
- ○ 초·특수학교 : 학교기본운영비 사용
- ○ 중·고, 각종중·고 : 전기요금, 가스비, 상하수도 요금 중 별도 계량기 등의 설치를 통해 구분 가능한 경우 일부 금액에 대해 사용하되 최소화하여 사용

❍ 수익자부담을 포함한 학교급식비에서 아래 사항이 집행되지 않도록 유의
- 보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비(청관제 등)
- 가스 검사비, 가스설비 수리비, 가스보험료
- 조리기구 구입 및 수리
- 소모품비(세제류, 위생장갑 등) 외의 경비: 급식실 방역·소독비, 덤웨이터 보수· 유지비, 정수기 유지 관리비(급식실 및 식당 내), 음식물쓰레기 처리비, 조리(실무)사 연수 및 협의회비 등

3. 학교급식 폐식용유 매각 관리 철저

❍ 소비기한 초과 식용유나 산패식용유, 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 학교급식 조리에 재사용 금지

❍ 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시군구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치[나라장터(G2B), 학교급식전자조달시스템(NeaT)]를 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장

❍ 폐식용유 매각 금액은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리하고, 가급적 학교급식소 산재사고 예방을 위한 안전보건용품 구입 등에 사용

❍ 폐식용유 수거 시 실제 수량이 맞는지 철저히 검수(국민권익위원회2021부패587)
- (예시) 폐식용유 수거 전 중량 작성(폐식용유 장부 관리), 인수 전 중량 확인 등

4. 초등학교 저학년 배식방안을 마련하여 학부모 배식봉사 반강제적 동원 금지

Ⅲ. 학교급식 예산 지원 단가

□ **Non GMO 지원 단가 :** (초) 49원, (중) 75원, (고) 77원, (특수) 49원
□ **과일급식 단가 :** (초·특수) 98원 (중·고) 119원 ☞ 식재료비에 포함

1. 초등학교 급식비 지원

❍ 공립초: 1식당 4,875원~3,993원(1구간~5구간 차이 882원), 급식일수 192일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비				관리비	급식보조 인력 인건비	2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	우유	과일	계					
1	~300	3,902	530	98	**4,530**	**98**	247	**4,875**	4,540	335
2	301~500	3,470	530	98	**4,098**	**98**	247	**4,443**	4,131	312
3	501~800	3,150	530	98	**3,778**	**98**	247	**4,123**	3,856	267
4	801~1,100	3,026	530	98	**3,654**	**98**	247	**3,999**	3,738	261
5	1,101~	3,020	530	98	**3,648**	**98**	247	**3,993**	3,732	261

☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,871원 추가, 국 . 사립초와 동일
☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

❍ 국·사립초: 1식당 6,746원~5,864원(1구간~5구간 차이 882원), 급식일수 192일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비				관리비	인건비 (조리사, 조리실무사, 급식보조)				2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	우유	과일	계		연봉	처우 개선	급식 보조 인력	계			
1	~300	3,902	530	98	**4,530**	**98**	1,207	664	247	**2,118**	**6,746**	6,228	518
2	301~500	3,470	530	98	**4,098**	**98**	1,207	664	247	**2,118**	**6,314**	5,819	495
3	501~800	3,150	530	98	**3,778**	**98**	1,207	664	247	**2,118**	**5,994**	5,544	450
4	801~1,100	3,026	530	98	**3,654**	**98**	1,207	664	247	**2,118**	**5,870**	5,426	444
5	1,101~	3,020	530	98	**3,648**	**98**	1,207	664	247	**2,118**	**5,864**	5,420	444

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

2. 중학교 급식비 지원

❍ 공립중·각종중: 1식당 5,120원~4,331원(1구간~5구간 차이 789원), 급식일수 180일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	급식보조 인 력 인건비	2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계					
1	~300	4,513	119	**4,632**	**309**	179	**5,120**	4,786	334
2	301~500	4,121	119	**4,240**	**309**	179	**4,728**	4,414	314
3	501~800	3,860	119	**3,979**	**309**	179	**4,467**	4,202	265
4	801~1,100	3,738	119	**3,857**	**309**	179	**4,345**	4,086	259
5	1,101~	3,724	119	**3,843**	**309**	179	**4,331**	4,072	259

☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 2,205원 추가, 국 . 사립중과 동일

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

❍ 국·사립중·각종중: 1식당 7,325원~6,536원(1구간~5구간 차이 789원), 급식일수 180일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	인건비 (조리사, 조리실무사, 급식보조)				2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계		연봉	처우 개선	급식 보조 인력	계			
1	~300	4,513	119	**4,632**	**309**	1,422	783	179	**2,384**	**7,325**	6,833	492
2	301~500	4,121	119	**4,240**	**309**	1,422	783	179	**2,384**	**6,933**	6,461	472
3	501~800	3,860	119	**3,979**	**309**	1,422	783	179	**2,384**	**6,672**	6,249	423
4	801~1,100	3,738	119	**3,857**	**309**	1,422	783	179	**2,384**	**6,550**	6,133	417
5	1,101~	3,724	119	**3,843**	**309**	1,422	783	179	**2,384**	**6,536**	6,119	417

3. 고등학교 급식비 지원

❍ 공립고·각종고: 1식당 5,398원~4,618원(1구간~5구간 차이 780원), 급식일수 173일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	급식보조 인 력 인건비	2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계					
1	~300	4,792	119	**4,911**	**309**	178	**5,398**	5,053	345
2	301~500	4,376	119	**4,495**	**309**	178	**4,982**	4,659	323
3	501~800	4,098	119	**4,217**	**309**	178	**4,704**	4,433	271
4	801~1,100	4,026	119	**4,145**	**309**	178	**4,632**	4,364	268
5	1,101~	4,012	119	**4,131**	**309**	178	**4,618**	4,351	267

☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 2,259원 추가, 국 . 사립고와 동일

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

❍ 국·사립고·각종고: 1식당 7,657원~6,877원(1구간~5구간 차이 780원), 급식일수 173일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	인건비 (조리사, 조리실무사, 급식보조)				2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계		연봉	처우 개선	급식 보조 인력	계			
1	~300	4,792	119	**4,911**	**309**	1,457	802	178	**2,437**	**7,657**	7,229	428
2	301~500	4,376	119	**4,495**	**309**	1,457	802	178	**2,437**	**7,241**	6,835	406
3	501~800	4,098	119	**4,217**	**309**	1,457	802	178	**2,437**	**6,963**	6,609	354
4	801~1,100	4,026	119	**4,145**	**309**	1,457	802	178	**2,437**	**6,891**	6,540	351
5	1,101~	4,012	119	**4,131**	**309**	1,457	802	178	**2,437**	**6,877**	6,527	350

4. 특수학교 급식비 지원

❍ 공립 특수 유아교육과정: 급식일수 192일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	급식보조 인력 인건비	2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계					
1	~300	3,902	98	4,000	98	247	4,345	4,060	285

☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,871원 추가, 국 . 사립 특수유아와 동일

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

❍ 공립 특수 복수교육과정: 1식당 4,929원~4,557원(1구간~2구간 차이 372원), 급식일수 192일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	급식보조 인력 인건비	2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계					
1	~300	4,486	98	4,584	98	247	4,929	4,613	316
2	301~500	4,114	98	4,212	98	247	4,557	4,261	296

☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,871원 추가, 국 . 사립 특수와 동일

☞ 인건비는 식품비, 관리비와 분리 교부·정산(*인건비는 인건비 외 집행 금지)

❍ 국·사립 특수 유아교육과정: 급식일수 192일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	인건비 (조리사, 조리실무사, 급식보조)				2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계		연봉	처우 개선	급식 보조 인력	계			
1	~300	3,902	98	4,000	98	1,207	664	247	2,118	6,216	5,748	468

❍ 국·사립 특수 복수교육과정: 1식당 6,800원~6,428원(1구간~2구간 차이 372원), 급식일수 192일

(단위: 원)

구간	급식 인원수	식품비			관리비	인건비 (조리사, 조리실무사, 급식보조)				2024 단가 (a)	2023 단가 (b)	증감 (a-b)
		식재료	과일	계		연봉	처우 개선	급식 보조 인력	계			
1	~300	4,486	98	4,584	98	1,207	664	247	2,118	6,800	6,301	499
2	301~500	4,114	98	4,212	98	1,207	664	247	2,118	6,428	5,949	479

Ⅳ. 학교급식 인력 관리

1. 영양교사 배치 노력 강구

❍ 급식시설·설비를 갖춘 학교에 영양교사(영양사) 배치(사립학교 포함)

2. 조리(실무)사 배치 기준

❍ 조리사: 급식학교당 1명

❍ 조리실무사

• 급식인원에 따른 배치

(단위: 명)

조리실무사 배치인원수	급식인원수		
	초등학교	중·각종중학교	고·각종고·특수학교
1	1~149	1~149	1~137
2	150~299	150~299	138~274
3	300~612	300~503	275~461
4	613~789	504~671	462~615
5	790~947	672~827	616~768
6	948~1,105	828~965	769~909
7	1,106~1,263	966~1,103	910~1,039
8	1,264~1,421	1,104~1,241	1,040~1,169
9	1,422~1,579	1,242~1,379	1,170~1,299
10	1,580~1,737	1,380~1,517	1,300~1,429
11	1,738~1,895	1,518~1,655	1,430~1,559
12	1,896~2,053	1,656~1,793	1,560~1,689
13	2,054~2,211	1,794~1,931	1,690~1,819

☞ 급식인원: 학생수+교직원수+공동조리교 학생 및 교직원수

☞ 조리(실무)사 1인 담당 급식인원: 구간별 최대 급식인원/조리(실무)사 배치인원

• 급식형태에 따른 배치: 급식인원 1,000명 이상이면서 교실배식(식당+교실병행배식 포함)을 실시하는 학교에 조리실무사 1명 추가 배치

❍ 운영 방법

• 학교운영위원회 심의* 등을 통해 배치기준 범위 내 탄력적 운영 가능

*공립 직영학교 제외

• 일부위탁 급식학교는 배치기준의 인건비 지원 범위 내에서 인원 조정 가능

• 공동조리교 운영: 주조리교 및 비조리교 총 급식인원으로 조리(실무)사 배치[6]

- 각 공동조리교 조리(실무)사 배치인원이 총 급식인원에 대한 조리(실무)사 배치 기준을 초과하는 경우 비조리교에서 감원
- 총 급식인원 13구간 초과 시, 초과 150명당 조리실무사 1명 추가 배치
- 학교급이 다른 공동조리교는 높은 학교급으로 배치기준 적용

☞ 중·고 공동조리 시 고등학교 배치기준 적용

3. 급식보조인력 배치 기준

❍ 초등학교: 급식인원 173명당 1명

❍ 중·고·특수·각종학교: 급식인원 257명당 1명

- 급식인원에 따른 배치

(단위: 명)

급식보조인력 배치인원수	급식인원수	
	초등학교	중·고·특수·각종학교
1	1~173	1~257
2	174~346	258~514
3	347~519	515~771
4	520~692	772~1,028
5	693~865	1,029~1,285
6	866~1,038	1,286~1,542
7	1,039~1,211	1,543~1,799
8	1,212~1,384	1,800~2,056
9	1,385~1,557	2,057~2,313
10	1,558~1,730	2,314~2,570
11	1,731~1,903	2,571~2,827
12	1,904~2,076	2,828~3,084
13	2,077~2,249	3,085~3,341
14	2,250~2,422	3,342~3,598

☞ 배치인원수는 예산지원 가능한 최대 인원수로, 학교 실정에 맞게 급식보조 및 외부 인력 지원 활용

- 급식형태에 따른 배치: 직영학교 중 학생식당 2곳 이상인 식당배식 학교(공동조리의 경우 주조리교)에 급식보조인력 1명 추가 배치

6) 2019년 감사원 감사 지적 사항: 한 부지 안에 두 개의 학교가 위치하여 하나의 급식시설을 공동으로 사용하는 사실상 하나의 학교로서 전체 급식인원을 기준으로 조리원을 산정·배치하는 것이 타당

4. 학교급식 종사자 계약 관리

❍ 「2023년 서울특별시교육감 소속 교육공무직원 복무 및 임금업무 처리지침」안내(노사협력담당관-5250, 2023.6.12.)」 및 「2024년 교육공무직원 인사운영 기본계획」 알림(노사협력담당관-12313, 2023.12.29.)」에 따라 관리하며 변경시 변경 후 지침에 따름.

❍ 2024학년도 교육공무직원 직종별 예산지원 세부기준

[근거: 2023년 교육부 및 시도교육청과 전국학교비정규직연대회의 간 단체(임금)협약 체결 안내(노사협력담당관-12196, 2023.12.28.)]

임금형태	근무형태	직종	기본급내역(단위:원)			각종수당(단위:원)							4대보험	퇴직급여
			2024회계 기본급	근무월수	기본급 총 액	직무수당			조리사 면허수당 (월 기본급의 5% 99,300원)	급식비 (월15만원)	명절 휴가비	정기 상여금		
						면허 가산수당 (월 기본급의 5% 109,300원)	위험 근무수당 (월5만원)	직무 관리수당 (월5만원)						
월급제	상시 근무	영양사	2,186,000	12월	26,232,000	1,311,600	-	600,000		1,800,000	1,700,000	1,000,000	인건비의 11%	인건비의 10%
	방학중 비근무	조리사	1,986,000	9.5월	18,867,000	-	475,000	-	943,350	1,500,000	1,700,000	1,000,000		
		조리 실무사	1,986,000		18,867,000	-	475,000			1,500,000	1,700,000	1,000,000		
시급제 (일급제)	생활 임금	2024. 생활임금 추진 계획에 따른 적용 대상자	12,140 (97,120)	소정 근무 시간	4대보험, 주휴수당, 유급휴일, 연차수당 등 별도산정									

☞ 근속수당, 가족수당, 연차수당은 별도 지원
(근속수당은 2024회계연도부터 급간 3.9만원, 상한 22년 적용)

※ 2023학년도부터 공립 직영학교 무기계약직 급여(퇴직)는 노사협력담당관 통합 관리

❍ 행정 사항

- 무기계약직 영양사·조리(실무)사: 2024학년도 보수를 해당 직원에게 통지
  ☞ 별도 계약서 미작성
- 기간제 영양사: 영양교사 또는 무기계약직 영양사 배치로 계약해지가 필요한 경우 대비하여 고용조정 사유를 명확히 하여 계약 체결 및 복무관리 철저
  ☞ 영양교사 휴직 등으로 결원 발생 시 기간제 교사 채용
- 기간제 조리(실무)사: 학생수 감소로 인해 조리(실무)사 감원이 필요한 경우 대비하여 급식인원수에 따른 조리(실무)사 배치기준에 의한 고용조정 사유를 명확히 하여 계약 체결

※ 교육공무직원 인건비는 2024년 교육공무직원 임금업무 등 처리지침(안내 예정) 우선 적용

5. 학교급식 종사자 처우개선

❍ 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진

- 무기계약직 조리(실무)사의 고용안정을 위해 학교 간 재배치 추진
- 원활한 급식 운영을 위해 시간외 근무수당 지급, 경조사 특별휴가 부여 등
  - 교육공무직 영양사의 초과근무수당은 학교운영비 예산에 편성, 지급
  - 시간 외 수당을 지급하지 않거나 중복하여 지급하는 사례가 없도록 개선 (2016. 국정감사 지적사항)
- 고용안정 지원(전임경력 인정, 유급병가일수 확대 등) 및 처우개선 수당 지급(근속수당, 교통보조비, 자녀학비 보조수당, 가족수당, 위험수당, 명절휴가비, 맞춤형 복지비 등)
- 방학 중 청소일은 8일 이내에 한함(2020년 단체협약서, 서울특별시교육감/전국학교비정규직연대회, 노사협력담당관-852, 2020. 2. 3.)

☞ 방학 중 근무 급여 지급방법은 노사협력담당관-3859(2017. 12. 29.)호에 준하여 실시

- 학교급식종사자의 식비는 2019. 3. 1.부터 소속 학교 교직원 식비의 60%(유·초65%)에 해당하는 금액을 징수하되 추후 급식비가 인상되기 전까지는 월 5만원을 상한액으로 함

☞ 2018년 임금협약서(서울특별시교육감/서울학교비정규직연대회, 노사협력담당관-1780, 2019. 3. 26.)

☞ 2024년 교육공무직원 임금업무 등 처리지침(안내 예정) 참고

❍ 학교급식 종사자 대체인력풀 운영

- '대체인력풀' 운영: 유급휴가 등 휴가사용에 따른 대체인력 지원 방안 강구
- 유급휴가 등 사용이 필요하나 대체할 인원이 없어 출근하는 일이 없도록 대체인력 확보
- 학교에서 자체 확보하고 있는 대체인력을 다른 학교에서도 활용할 수 있도록 '서울시교육청 홈페이지 서울교육일자리포털' 인력풀에 등재

❑ 인력풀(서울시교육청 홈페이지/ 서울교육일자리포털)

- ○ 영양교사: 서울교육일자리포털 / 인력풀 / 직종별 / 계약제교원
- ○ 영양사, 조리(실무)사: 서울교육일자리포털 / 인력풀 / 직종별 / 급식

❑ 단기간 대체인력 필수 서류

- ○ 건강진단결과서(구 보건증), 성범죄경력 및 아동학대 범죄전력조회 동의서
- ○ 경력자(교육공무직원정년퇴직자 등) 채용시 채용신체검사서를 건강검진결과통보서로 대체 가능
- ○ 「기간제근로자 채용 업무 안내서(노사협력담당관-647, 2021. 1. 26.)」참조

☞ 집단급식소에서 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 조리된 식품을 도구를 사용하여 단순히 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않음 다만, 집단급식소 설치·운영자는 배식도우미가 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 등 개인위생 조치를 하도록 관리할 것을 권고

❍ 조리(실무)사 근무여건 개선

- 조리실 냉·난방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장 등 환경개선 추진, 학교 자체 예산 활용, 적극적으로 관련 시설 개선 노력
- 조리실 증·개축 및 기계·기구 설치 시 보건안전진흥원 컨설팅 활용
- 조리(실무)사에게 NEIS 인증서를 발급하고 휴게실에 컴퓨터를 구비하여 스스로 NEIS 복무, 초과근무 등 전산을 활용하여 관리할 수 있도록 추진

❍ 1일 2식 이상 급식제공 학교 근무 여건 개선[7)]

- 기숙사 운영, 방과후학교 운영, 야간 자율학습 등 학교 필요에 의해 1일 2식 이상 이루어지는 경우 1일 1식 학교에 비하여 급식종사자의 근무여건이 열악한 점을 감안하여 학교별로 근무여건 개선 노력
- 급식종사자의 근무시간이 주당 평균 52시간을 초과하지 않는 범위에서 업무분장 조정 또는 교대근무 체제 마련
- 급식운영에 따른 인건비 및 수당(연장근로수당)의 지급이 충분하도록 예산 편성

❍ 조리(실무)사 대체인력 인건비 지원

- 조리(실무)사 유급 휴가, 병가 등을 사용에 따른 대체인력 인건비 본청 총괄편성 및 지원
  – (국·공립)초.중.고.각종.특수학교 (사립)재정결함보조금 지원학교 실소요액 지원
  ☞ 2024년 학교급식 조리사 등 배치계획 알림(별도 시행)

Ⅴ. 학교급식 행정 지원

1. 학교급식비 지원 및 정산

❍ 교육청, 서울시.자치구 교육경비보조금 통합 교부(교육청에서 비법정전입금으로 편입)

구분	내 용
근 거	○ 지방교육재정교부금법 ○ 지방자치단체의 교육경비보조에 관한 규정 ○ 학교회계 예산편성기본지침 ○ 서울특별시 친환경 학교급식 등 지원에 관한 조례
집행절차	○ 교육청(50%) ○ 서울시(30%) ○ 자치구(20%) ⇒ 교육청(100%) 서울시·자치구포함 ⇒ 교육지원청 ⇒ 학교
정산절차	○학교(100%) → 교육지원청 → 교육청 → 서울시·자치구

7) 교육부, 「학교급식 식중독 중점관리 대책」(2013.8.)

❍ 학교급식비 예산 신청 및 정산 관리
- 서울시교육청은 각급학교로부터 예산 신청서와 정산내역을 수합, 분담비율에 따라 서울시와 자치구에 통보 (분담비율 : 교육청 50%, 서울시 30%, 자치구 20%)
- 예산 교부 기준(신청) : 당월 15일 학생수
- 교부액 정산 : 월 평균 학생수

❍ 조리(실무)사 인건비 : 학교별 배치기준 인원 예산지원액 내에서 실소요액으로 교부
- 연간 1인당 인건비 지원액 : 조리(실무)사 39,269천원 이내, 급식보조인력 초·특수 6,294천원 이내, 중(각종포함) 5,901천원 이내, 고(각종포함) 5,671천원 이내
- 학교급식비의 인건비는 조리(실무)사 연봉, 공통·직종수당, 급식보조인력 인건비 포함
- 공립학교 조리(실무)사 인건비 교육청 전액 부담

※ 담당부서: (직영)노사협력담당관, (일부위탁)체육건강예술교육과

❍ 학교급식 예산 운용 교육청, 서울시, 자치구 합동점검 실시
- 기간 : 상반기(사이버점검). 하반기(현장점검)
  - (1차) 사전자료 작성 및 자체 점검(점검대상 학교, 3~4월)
  - (2차) 사이버점검(시-교육청-자치구 합동점검, 4월~8월)
  - (3차) 현장점검(시-교육청-자치구 합동점검, 9월~11월)
- 대상 : 학교급식비 지원 학교
- 내용
  - 학교급식 운영 계획: 학운위 심의, 식재료 구매, 품질기준 수립, 교직원 급식단가 적정성 등
  - 급식비 관리: 목적범위내 적정 사용 여부, 식품비 월별 균형 집행, 급식비 적정 징수, 급식비 정산, 관리비 적정 사용, 친환경 농산물 비율
  - 급식비 예산운용: 목적범위 내 적정 사용, 급식비 정산, 관리비 집행범위 등
- 주체 : 교육청, 서울시, 자치구 관계 공무원
- 2023년 학교급식비 지도점검 주요 내용

  - 현장지도
  · 수익자(교직원 등) 급식비 항목 비율 준수 미흡
  · 친환경 농산물 사용 비율 부적정, 예산 재원별 분리 편성 부적정 등
  - 시정조치
  · 무상급식예산으로 사용할 수 없는 항목* 중 비품 구매
  *내용연수 1년 이상, 1년 미만이나 6만 원 이상 금액
  · 급식시설·설비의 유지비 성격 지출금액, 협의회비 및 일반물품 구매 등
  - 우수사례
  · 인근 학교와의 공동구매, 친환경유통센터를 통한 공급 안정성 확보

☞ 2024년 학교급식비 예산 운영 지도·점검 계획 별도 안내 예정

2. NEIS 급식시스템 운영

❍ NEIS 급식시스템 사용

- 급식학교 NEIS 급식시스템 사용 의무화
- 학교급식 식재료 표준체계(공통코드)적용 나이스 시스템 구축·적용
- 학교급식일지, 주간/월간 식단은 NEIS 급식시스템으로 작성 및 관리
- 검수일지는 NEIS 급식시스템에서 출력하여 직접 수기 작성 또는 업무관리시스템 전자결재
- 학교급식 개시보고(신설학교), 변경보고(기존학교) 입력
- 매 학기초 및 급식현황 변경시 학교기본정보, 급식인원, 학부모 참여인원(급식일지), 모두가 행복한 혁신미래교육 급식인력현황 등 수정 입력
- 친환경 및 GAP 농산물 사용현황 구분 입력 및 마감(상·하반기) 관리 철저

❍ 「NEIS 학교급식 식품코드 운영협의회」 운영 협조('23.12~)

- 신규 식품코드 추가 검토, 식품영양성분 및 알레르기 유발식품 표시사항 등에 대한 개선 필요사항 검토와 자문기능을 담당하는 협의회 운영 적극 협조

3. 학교급식 관계자 교육 및 연수

❍ 식품위생 수준 및 자질의 향상을 위한 교육 이수(「식품위생법」제56조)

- 대상: 영양교사, 영양사, 조리사
- 위탁교육기관: 대한영양사협회, 한국조리사회중앙회
- 교육주기: 1년

❍ 기관별 교육·연수

- 교육근거: 「학교급식법」및 위생관리 지침서
- 2024년 교육 계획

주관	교육명	교육대상자	실시횟수	시기
교육지원청	학교급식 영양교사 및 영양사 연수	영양교사 및 영양사	연 1회 이상	개학전(8월)
	급식소위원회 및 학부모 모니터요원 교육	급식소위원회 급식 모니터 요원	연 1회 이상	학기초(4월)
	조리(실무)사 위생교육	조리(실무)사	연 1회 이상	개학 전 실시
보건안전진흥원	부모동행 식습관개선 학생 캠프	학생(비만, 식품알레르기)	연 2회 이상	5~10월
	학부모 학교급식 및 식생활 교육	학부모	연 3회	4~10월
	신규영양교사 및 영양사 연수	신규영양교사 및 영양사	연 1회 이상	2~3월
	영양교사 직무연수	영양교사	연 2회	7월
	비만관리 심화과정 직무연수	영양교사 등 담당교원	연 1회	10월
	영양사 업무능력 향상과정	영양사	연 1회	8월
보건안전진흥원	학교급식 품질향상 세미나	영양교사, 영양사 및 교육(지원)청 관계자 등	연 1회	7월
	학교급식 관계자 조리실습 교육	영양교사, 영양사 및 조리(실무)사	연중	4~10월
	학교급식 위생·안전 점검요원 전문연수	교육(지원)청 급식업무 담당자 등	연 1회	1~2월

주관	교육명	교육대상자	실시횟수	시기
	학교급식 점검단 연수	학교급식 점검단원	연 1회	4월
	식재료 납품업체 대표자 연수	식재료 납품업체 대표자	연 1회	5월
	학교급식 아카데미 운영	영양교사, 영양사 및 조리(실무)사	연 6회	4~12월
학교	급식소위원회 및 학부모 모니터요원 교육	급식소위원회 학부모	연 1회 이상	학기초
	조리(실무)사 위생교육	조리(실무)사	매월 1회	매 월
보건안전진흥원, 학교	정기 안전보건교육	조리(실무)사	매분기 6시간	매분기

☞ 공립학교의 정기 안전보건교육은「산업안전보건법」제24조에 의거한 산업안전보건위원회 심의·의결에 따라 보건안전진흥원에서 교육방법(집체교육, 현장교육, 인터넷 원격교육 등)을 추후 안내 예정

☞ 정기 안전보건교육 : (국립)교육부 주관 (사립)학교법인 주관

❍ 행정 사항

- 교육지원청 및 보건안전진흥원은 학교급식관계자 연수 시 농촌진흥청, 국립농산물품질관리원, 국립수산물품질관리원 등과 협의하여 식재료 검수요령 등 감별교육 실시
- 각급학교 영양교사 및 영양사는 학생, 교직원(조리(실무)사 포함), 학부모 등 대상에 맞게 체계적인 교육 프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시
- 교육지원청 및 보건안전진흥원은 학교급식관계자(영양교사, 영양사, 조리(실무)사 등) 연수 시 방사능 등 유해물질[8] 및 GMO, 식품첨가물 등 식품안전관리 내용 포함
- 교육지원청 및 보건안전진흥원은 학교급식관계자(영양교사, 영양사, 조리(실무)사 등) 연수 시 청렴교육 강화(감사관-5322, 2018.5.14.)
- 교육지원청 및 보건안전진흥원은 급식 만족도 향상을 위하여 급식종사자 서비스 교육 실시 및 학부모 연수 시 학교급식 홍보
- 보건안전진흥원은 식재료 납품업체 대표자 대상 식품위생 및 청렴 교육실시
- 각급 학교에서는 학교급식 만족도 향상을 위해 실시하는 조리실습 교육에 3년에 1회 이상 조리(실무)사 적극 참여 권장
- 교육지원청은 반기별 학교급식관계자 교육 및 연수실시 현황을 보건안전진흥원으로 제출
- 교육지원청에서는 학교장 및 영양교사, 영양사 연수 시 서울식약청과 협의하여 연 2회 이상 식중독 예방교육 병행 실시

4. 학교 급식시설 위생 컨설팅(보건안전진흥원)

❍ 학교 급식시설 위생 컨설팅 사업

- 목적: 학교급식 현장지원 컨설팅을 통한 급식실(학생식당 포함)의 위생·안전성 확보

8) 서울특별시교육청 방사능 등 유해물질로부터 안전한 식재료 공급에 관한 조례 제9조

및 질적 향상 도모

- 대상: 신설학교, 급식실 신·증축 대상교 및 개보수 학교(의무 실시)
- 방법: 해당학교 현장 컨설팅협의회 실시
  - 참석: 해당학교 관계자(학교장, 행정실장, 영양(교)사, 조리(실무)사 등), 교육청 소속 학교급식 시설담당 및 급식담당, 보건안전진흥원 기술자문단, 급식실 설계자 등

☞ 급식기구 업체는 급식실 설계자 대표로 참석할 수 없음, 단, 급식기구가 선정된 경우 제외「학교급식기구 구매 특정감사 결과 개선 권고(감사관-13697, '20. 10. 30.)」

- 학교급식 시설·설비 컨설팅 사업: 학교 급식시설 레이아웃 지원, 학교급식 HACCP 적용을 위한 전문기술 상담, 학교급식 현장에 맞는 효율적 동선 검토 등
- 신청방법: 서울학교급식포털 → 학교급식 시설관리 → 컨설팅 신청 안내(신청서) → 보건안전진흥원으로 공문 발송(k-에듀파인)

5. 학교급식 운영 표창

❍ 학교급식 운영평가 실시(학교급식법 제18조)

- 급식운영의 내실화 및 품질향상 등을 위하여 '학교급식 운영평가' 실시
- 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 교육지원청별로 실시

❍ 학교급식 정책 추진 유공기관 유공자 표창

- 목적
  - 학교급식과 영양·식생활교육 정책 추진성과가 탁월한 우수기관 및 유공자 발굴
  - 학교급식 분야 주요정책의 발전과 관계(자)기관 사기 진작
- 대상
  - 급식운영 우수학교 및 단체, 영양교사, 영양사, 조리(실무)사
  - 영양·식생활교육 및 식습관 개선을 위한 실적이 우수한 학교
  - 학생 식생활개선 성과가 우수한 영양교사 및 영양사
  - 학교급식 발전에 기여한 교직원, 공무원, 지역사회인사, 단체, 민간인 등
- 종류: 교육부장관 표창, 교육감 표창
- 시기: 2024. 12월 중 ☞ 세부계획 별도 통보

식재료 구매 관리

제3장

Ⅰ. 학교급식품 구매 관리 ····· 29
Ⅱ. 학교급식품 품질 관리 ····· 35
Ⅲ. 식재료 검수 관리 ····· 39
Ⅳ. 학교 우유급식 관리 ····· 42

제3장 식재료 구매 관리

Ⅰ. 학교급식품 구매 관리

1. 기본 방침

- ❍ 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 수요자 만족도 제고
- ❍ 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화
- ❍ 객관적이고 공정한 절차에 따른 식재료 구매 계약으로 비리예방 및 투명성 확보
- ❍ 생산자 단체 직거래, 다자간 전자수의시담, 공동구매 등 조달방법 다양화
- ❍ 농촌과 상생하는 안전·안심 학교급식 식재료 조달체계 구축

2. 구매 일반

- ❍ 식재료 전문 품목별 구분에 관한 사항은 학교급식 식재료의 품질관리기준 「학교급식법 시행규칙」 제4조 별표2[9]에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정
- ❍ 학교 급식품은 사전에 철저한 가격조사, 인근 학교와의 정보교환, 인터넷 물가동향 등을 참고하여 양질의 식품을 적정한 가격으로 구매[10]
- ❍ 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판매업'신고 적격 업체를 통해 식재료 구매

□ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

(학교급식 적용 사항 관련) **※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고**

1. 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
2. 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우

※ 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

9) 「학교급식법 시행규칙」제4조 별표2 : [참고 18]참조

10) [보건안전진흥원] 학교급식 식재료 시장조사 자료, 학교급식 가공식품 가격정보 시스템(학교급식포털 food.sen.go.kr), [교육부] 학교급식 식재료 가격정보 시스템(www.sfpi.or.kr), [한국농수산식품유통공사(aT)] 농산물유통정보(KAMIS),
[축산물품질평가원] 축산유통정보 등 가격정보 참고

3. 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(농업인 등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

3. 구매 방법

❍ 학교급식 식재료 구매계약에 관한 사항은 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 또는 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」, 「행정안전부 예규 ‘지방자치단체 입찰 및 계약집행기준’ 제1장 입찰 및 계약집행기준 및 제5장 수의계약 운영요령」, 「학교급식법 제10조 및 동법 시행규칙 제4조」, 「사학기관 재무·회계 규칙」의 규정을 준수하고 비대면 전자조달 및 전자계약 원칙

❍ 지정정보처리장치[한국농수산식품유통공사 ‘학교급식 전자조달시스템(NeaT)’, 조달청 ‘국가종합전자조달시스템(G2B)’]을 이용하여 조달 및 계약

❍ 학교급식지원센터(서울친환경유통센터 등)를 이용한 조달

• 전자 공문으로 사용신청서 서류 구비 신청(연초) → 배송 업체 선정(배정)·계약

❍ 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」에 따른 식재료 구매방법

계약형태	추정가격 범위	구매방법
입찰	① 1억원 초과	경쟁 입찰, 협상에 의한 계약
수의 계약	② 1억원 이하	2인 이상 견적서 제출(소액수의), 전자조달 구매
	③ 2천만원 이하	1인 견적 수의계약, 다자간 전자수의시담, 생산자 직거래, 학교급식지원센터 이용 ‣ 단, 여성기업·장애인기업·사회적경제기업은 추정가격 5천만원 이하 1인견적 수의계약 가능

※ 2인 이상 견적 제출 : 지정정보처리장치(나라장터, NeaT)를 통해 2인 이상 견적서를 제출 받아 하한율 이상 최저가격을 제출한 자와 체결하는 계약, 1인 견적 수의계약이 아님

☞ 수의계약 요건에 맞추기 위한 구매단위 축소 또는 의도적 분할발주 금지

☞ 월 단위 계약을 원칙으로 하되 소규모 학교는 분기 또는 학기단위 계약 가능

☞ ② ③항은 각각 상위 계약방법을 적용할 수 있음

• 적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 1억원 이하 수의계약(2인 이상 견적서 제출) 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용 의무화

☞ 2천만원 이하는 예정가격 90% 이상, 2천만원 초과~1억원 이하는 88% 이상
※ 국가계약법 적용 기관 (계약예규)정부 입찰·계약 집행기준 1억원 이하 예정가격 88% 이상
- 공동구매 또는 분기 단위 입찰 등으로 추정가격 1억원을 초과하는 경우 반드시 일반(제한)경쟁입찰 방식으로 식재료 구매 계약 추진
- 물품구매 시 '최저가' 낙찰이 폐지되고, 일정한 비율의 가격을 보장하는 '적격심사' 낙찰로 전환

☞ 입찰 시 적격심사를 통해 낙찰자 결정,「지방계약법 시행령」참조
- 원거리로 납품이 어려운 업체 사전 차단을 위해 지역제한 조건 활용(2인 이상 견적서 제출)

☞「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」제5장-제3절 수의계약 운용요령 참조
- 학교급식 식재료의 품질관리기준에 부합되는 식재료 구매를 위해 학교급식 전자조달시스템(NeaT)을 이용(소액수의)하는 학교에서는 자격제한에 있어 '학교별 1개 식품군에만 입찰 가능'을 권장
- 학교급식 식재료 구매에서 소액수의(2인 이상 견적서 제출)에서 업체지명경쟁 금지(감사관 급식계약 사이버 감사 결과)
- 다자간 전자수의시담을 통해 식재료 구매 시 우수한 시담업체 5개 이상 공정한 방법으로 선정하여 계약 추진(공립학교)

☞「학교급식 식재료 다자간 전자수의시담 매뉴얼(학교급식포털 → 정보마당 → 업무자료실에 탑재)」참조

4. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매

❍ 식재료 구매물량의 규모화로 구매비용 절감과 공동 구매단 내 학교별 계약업무 순환 담당으로 행정업무 경감

❍ 교육지원청 주관 하에 인근학교 또는 지역단위 '공동구매단'구성 → 학교별 계약기간 조정 → 식재료 공동구매 추진

☞ 학교 여건 등을 고려, 기본 '월'단위 계약기간을 '2개월' 또는 '분기'단위로 조정 가능

❍ 공동구매로 추정가격 1억원을 초과하는 경우 반드시 일반경쟁입찰 방식으로 식재료 구매계약 추진

☞ 공동구매단 학교 간 동일 식품에 대한 예정가격은 반드시 통일해서 작성

☞ 공동구매 유형【참고 8】참조

☞ 공동구매 추진 실적 제출【서식 4-1】,【서식 4-2】참조

5. 중소기업자간 경쟁제품 지정

❍ 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품*에 대해서는 「중소기업제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 법률」제6조, 제7조, 제9조를 적용

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

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

❍ 지정된 물품에 대해서는 직접생산 확인이 가능한 중소기업자만을 대상으로 하여 추정가격 1천 만원 이상 중소기업자 간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약 체결

❍ 다만, 동법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선조달계약에 대한 예외)에 명시되어 있는 예외적 사항에 해당하는 것은「공공기관의 정보공개에 관한 법률」제7조에 따라 기관 홈페이지에 해당하는 물품이 예외조항에 해당함을 공표하고 동내용을 구매공고문에 명시하여 공고

6. 우수한 식재료 사용 확대

❍ 친환경 및 품질인증 농·축·수산물 등 우수 제품 사용 확대

- 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 인증 식재료 사용
- 식재료의 안전성 및 품질 확보를 위해 '서울친환경유통센터', '자치구', 'HACCP 지정 업체'[11] 이용 권장
- 생산자단체 직거래, 공동구매, 계약재배 등의 추진으로 유통비용 절감

❍ 사전 안전성 검사가 완료된 식재료 구매

- 특히, 농산물은 잔류 농약 등 사전 검사 완료된 식재료 구매 권장
- 학교급식 식재료는 사전 검사 방식으로 개선(2013년 국정감사 지적 사항)

☞ 학교에서 검수 단계 검사(의뢰)는 부적합 판정 시 학생들이 먹고 난 이후여서 실효성 없음

❍ 서울시 「지속가능한 친환경 학교급식 조달(취급·품질)기준」 권장

☞ 지속가능한 친환경학교급식조달(취급·품질)기준: 서울학교급식포털(food.sen.go.kr) → 학교급식 식재료-자료실 참조

11) 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr): 메인화면(상단)-HACCP-인증업소 찾기

7. 학교급식품 구매 행정사항 및 청렴도 제고

❍ 구매 시 유의사항

- 공고내용(일반, 특수조건 포함)을 명확히 하여 부실한 업체 배제
- 현저히 낮은 기초금액 산정 방지 및 현실적이며 공정성 있는 기초금액 산정
- 식재료 입찰공고나 규격서 등에 부당하게 특정 규격·모델·상표 등을 지정하여 입찰에 부치거나 계약을 하는 경우 금지(2인 이상 견적서 제출 수의계약 포함) 다만, 학생의 생명보호, 건강, 안전, 보건위생 등 특별한 사유가 있는 경우(학생의 안전하고 위생적인 먹거리 제공, 우수한 품질의 식재료 확보, 제품 선호도 반영 및 식중독 예방 등)에는 지정한 특정 상표 등에 대하여 특혜소지의 오해가 없도록 당위성 및 객관성 확보 후 예외적으로 적용 가능(행정자치부 회계제도과-2170, 2018. 5. 8.)

> ❑ 위 단서규정을 적용하여 특정 규격·모델·상표 등 지정 시 유의 사항
> ○ 품질·성능·조건 면에서 동등 이상의 다수의 상표가 있는 경우 다수 상표를 지정
> ○ 계약의 목적, 특징, 학교급식 정책방향, 공인기관의 품질인증 등 객관적이고 종합적으로 검토하여 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정 (객관성·당위성 입증 자료 첨부)

- 원활한 학교급식 공급을 위하여 가능한 매월 25일 이전 개찰 권장
- 공급계약, 발주수량 외 추가 무상요구 및 지원받는 사례 금지
- '권리양도 제한'을 학교급식 식재료 구매계약 특수조건에 제시
- 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체 부담 전가 금지
  - 수수료 납품업체 부과에 따른 식재료의 질 저하 우려
- 육류는 필요한 등급과 용도별(부위별)로 구매하되 한우 및 육우, 돼지고기, 수입육 등을 별도 명기

☞ 육류의 경우 등급별 출현율 및 부위별 정육[12]율 등을 고려하여 특정등급·부위에 편중되지 않도록 구매

12) '지육'은 생체에서 두족, 皮, 내장, 혈액 등을 제외한 상태이며, '정육'은 뼈와 지방을 제거하여 0.3~0.5㎜ 지방이 부착된 부분육을 말함

❍ 구매 계약 기간
- 월 단위 계약을 기본으로 하되 학교운영위원회 심의를 거쳐 시장가격 적용에 큰 차이가 발생하지 않는 범위 내에서 1개월 이상 가능. 단, 기성금은 월단위로 지출(급식일이 적은 1, 2, 8월은 합산 지출 가능)
- 학교운영위원회 운영과 급식운영 일정에 차질이 없도록 유의

❍ 식재료 구매 계약 공개에 대한 사항은 열린서울교육(http://open.sen.go.kr)으로 통합 운영

❍ 1인 견적 수의계약 체결시에도 비대면 전자계약 체결 의무화
- 학교급식 전자조달시스템(NeaT) 또는 나라장터 국가종합조달시스템(G2B)을 이용하여 온라인 계약

  ☞ 학교급식에 특화된 학교급식 전자조달시스템(NeaT) 사용: 2016년 학교급식 특정감사 처분요구사항(2016. 6. 1.), 2016년 교육부 학교급식 개선 대책(2016. 8. 25.)
- 급식계약 관련 업체 학교 방문 시 학교 측에서는 2인 이상 면담 실시

❍ 급식관련 기부 요구자, 금전·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌
- 청렴도 향상대책(감사관-6308, 2014. 8. 13.)에 따라 10만원 이상 금품·향응 수수 시 중징계

  ☞ 학교급식 종사자가 식품제조업체로부터 포인트 등 금품 수수로 중·경징계 및 수사의뢰 (감사관-5322, 2018. 5. 14.)
- 급식비리 관련 민원 발생학교와 학교급식 운영평가 시 급식운영에 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사부서와 협의하여 처리(감사 요청 등)

❍ 식재료 업체와 학교 관계자간의 부정청탁 등의 발생사례를 고려하여 대면접촉은 원칙적으로 금지하되, 학교 여건상 식재료 정보공유 등이 필요한 경우 상호 사전협의(방문일자, 방문내용, 면담장소, 면담자 등) 후 학교장 책임하에 면담 실시, 면담 사실 관계 기록 유지

❍ 납품업체 배송관리 철저
- 납품업체 매월 학교 첫 납품 시 배송차량, 배송기사 및 연락처 서면 제출
- 배송차량 또는 배송기사 변경 시, 업체가 학교와 사전에 협의
- 차량 관련 서류(차량소독증명서 등) 사본은 차량에도 보관·관리토록 함
- 식재료 운반자는 6월마다 1회 이상 건강진단 실시

❍ 계약관리
- 식재료 납품업체 물량 조정, 취소 등 계약 변경 및 사전 통보는 최소 납입 2일 전까지 해야 함
- 코로나19, 태풍 등 긴급 상황 발생에 따른 갑작스러운 급식 중단, 급식인원 감소 등으로 식재료 납품 수량 등 변경 필요시 납품 취소 불가한 식재료에 대해서는 납품·검수 후 식재료비 지급

Ⅱ. 학교급식품 품질 관리

1. 학교급식 식재료 품질관리 일반

❍ 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준 학교운영위원회 심의 의무화

- 「학교급식법 시행규칙」제4조 별표 2에서 규정한 '학교급식 식재료의 품질관리기준'에 부합되는 식재료 선정
- 식재료의 원산지와 완제품 사용 승인 등은 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 결정(심의사항은 학교 홈페이지 공개)

☞ 일본 방사능 누출 사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

- 급식품 식재료는 국내산 또는 수입산(원산지 표기) 등 품질기준 명시, 검수시 원산지와 품질 확인

❍ 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용 의무화(2013. 11. 23.)

- 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 적극 권장
- 품질기준 학교운영위원회 심의

☞ 학교에서 김치를 구매하는 경우 상수도사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

❍ 「식품위생법」 제12조의2에 따른 유전자변형식품 등이 아닌 안전한 식재료 사용

- 서울특별시교육청 학교급식 운영 조례 제2조 제2항(2019. 3. 28.)
- 식품위생법 제12조의2에 따른 유전자 변형 식품: 유전자변형식품등의 표시기준(식약처 고시)에 따라 표시된 농축수산물, 식품 및 식품첨가물

❑ 유전자변형식품등의 표시사항 확인 방법

○ 표시위치

- 용기·포장의 주표시면 또는 원재료명 바로 옆

○ 유전자변형농축수산물 등

- '유전자변형 ○○(농축수산물 품목명)', '유전자변형 ○○(농산물 품목명)로 생산한 ○○○(채소명)', '유전자변형 ○○(농축수산물 품목명) 포함', '유전자변형 ○○(농산물 품목명)로 생산한 ○○○(채소명) 포함'으로 표시

○ 유전자변형식품 및 식품첨가물

- '유전자변형식품' 또는 '유전자변형○○포함식품' 또는 '유전자변형 ○○ 포함가능성 있음', '유전자변형식품첨가물', '유전자변형 ○○포함 식품첨가물', '원재료명(유전자변형 또는 유전자변형된 ○○)', '유전자변형 ○○포함가능성 있음', '원재료명(유전자변형 ○○포함 가능성 있음)'으로 표시

2. 학교급식 식재료 품목별 품질기준 권장

❍ 식재료 품목별 품질기준은 권장사항으로 학교 여건에 따라 가능한 품목별로 선택하여 학교운영위원회의 심의를 거쳐 적용

❍ 학교급식 품질관리기준 권장

구 분	품질관리기준 권장
농산물	○ 친환경 농산물(무농약 이상)은 구입물량 기준의 70% 이상 사용 권장 ○ 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입 권장 ○ 농산물은 친환경인증 무농약농산물 이상, 국내산 순으로 우선하여 사용 권장 특히, 잔류농약 검출빈도가 높은 엽채류·엽경채류의 경우 무농약 농산물 이상 사용 권장(GMO 농산물 사용 금지) ○ 친환경 농산물의 경우 재배현황을 고려하여 학교의 필요와 용도에 따라 크기 등 표준규격에 구애받지 않고 선택 가능 ○ 일반농산물의 경우 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전에 잔류농약검사를 마친 제품우선 사용 권장 ○ 전처리 농산물의 경우 HACCP 인증품 또는 상수도 이용 제품의 우선 사용을 권장 ○「농수산물 품질관리법」제6조에 따른 우수관리인증농산물
축산물	○ 국내산 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용 권장 - 무항생제 쇠고기는 등급판정 결과 한우는 2등급 이상, 육우는 3등급 이상 권장 - 무항생제 돼지고기는 등급판정의 결과 2등급 이상 권장 - 무항생제 유정란의 경우 등급판정에 관계없이 사용
수산물	○ 국내산 수산물의 우선 사용 권장 ○ 수입산 및 원양산 수산물은 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전 방사능검사 시험 성적서를 제출한 제품의 사용 권장. 또한 그 결과는 필요시 공개할 수 있음
김치류	○ 모든 원재료는 국내산 사용 권장 ○ L-글루탐산나트륨 및 식품첨가물을 사용하지 않는 것을 권장 ○ 국내산 천일염·식염 사용 권장

❍ 가공식품 품목별 세부 품질기준 권장

- 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장
  - 적정가격 유지, 국내산 친환경농산물 생산 부족시 국내산 일반농산물로 대체
  - 국내생산이 어려울 경우 예외적으로 수입산 허용
- L-글루탐산나트륨 및 식품첨가물을 사용하지 않은 제품 우선 사용 권장
- 유전자 변형 농산물 및 유전자 변형 식품 제외(NON-GMO)
- 국간장, 고추장, 된장, 식용유, 청국장, 밀가루를 우선 사용 권장품목으로 함

번호	품목		품질기준 권장	비고
1	국간장		국내산 콩메주, 전통인증식품	우선사용 권장품목
2	고추장		국내산 고춧가루12% 이상, 전통인증식품	우선사용 권장품목
3	된장		국내산 콩, 전통인증식품	우선사용 권장품목
4	식용유		원재료 NON-GMO	우선사용 권장품목
5	청국장		국내산 콩, 전통인증식품	우선사용 권장품목
6	밀가루		국내산 밀가루 100%, 무첨가물	우선사용 권장품목
7	진간장		국내산 원·부재료 사용	
8	참기름		국내산 참깨 100%, 무첨가물	
9	볶음참깨(거피, 무거피)		국내산 참깨 100%	
10	들기름		국내산 들깨 100%, 무첨가물	
11	들깨가루(거피)		국내산 들깨 100%	
12	부침가루		국내산 원부재료	
13	튀김가루		국내산 원부재료	
14	감자전분		국내산 감자 100%, 무첨가물	
15	당면		국내산 고구마전분 100%, 무명반	
16	쌀조청		국내산 쌀과 국내산 엿기름	
17	고춧가루(순한맛, 보통맛)		국내산 100%, HACCP인증	
18	소금	굵은소금	국내산 천일염·식염	
		꽃소금	국내산 천일염·식염	
		구운소금	국내산 천일염·식염	
19	토마토케첩		국내산 토마토, 산탄검 무첨가	
20	빵가루(건)		국내산 원부재료	
21	매실(액기스)		국내산 매실, 유기농설탕	
22	스위트콘		국내산 옥수수	
23	두부류		원재료: 국산콩 100% 연두부, 순두부에 한하여 글루코노델타락톤 허용	
24	묵류(도토리묵, 메밀묵, 녹두묵, 우뭇가사리묵)		국내산 이상 원재료 사용, HACCP 인증 권장	
25	절임류(무쌈, 장아찌류)		국내산 원재료 사용, HACCP 또는 살균제품	
26	떡류		국내산쌀 사용 NON-GMO 유지류 사용(국내산 참기름 권장)	

☞ 기타 가공식품 선정의 제안사항 등은 【참고 9】 참조

❍ Non-GMO원료 사용제품 권장에 따른 구체적인 사용 방안 예시

- 식용유
  - GMO표시대상이 아닌 해바라기씨유, 현미유, 포도씨유, 올리브유 등 사용
- 당류
  - GMO표시대상이 아닌 쌀, 보리, 고구마 등을 원료로 하는 제품 사용
- 전분류
  - GMO 표시대상이 아닌 감자, 고구마 등을 원료로 하는 제품 사용
- 간장류
  - 국산 콩 등으로 만든 제품 사용

□ GMO 국내 식품용 승인 품목인 콩(대두), 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파(6종)를 원료를 사용한 제품들은 아래 서류로 Non-GMO 여부 확인

- ㅇ 구분유통증명서
- ㅇ (생산국 또는 수출국)정부증명서
- ㅇ「식품 . 의약품 시험 . 검사 등에 관한 법률」제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험 . 검사기관에서 발행한 유전자변형식품 등 표시대상이 아님을 입증하는 시험 . 검사성적서

☞「유전자변형식품 등의 표시기준(식품의약품안전처고시 제2019-98, 2019. 10. 28)」

3. 학교급식 식재료의 원산지 표시제 시행 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, 찹쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 **배추**(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 **고춧가루**, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 **콩**(콩가공품 포함)
수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미 ,가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세) 및 그 가공품

☞ 원산지 거짓표시는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금 부과
원산지 미표시나 허위 표시는 1천만원 이하의 과태료 부과

☞ (농축산물)농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) – 원산지표시종합안내 참조
(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) – 원산지표시 참조

<안내 QR코드>

❍ 표시방법: NEIS 급식시스템 출력기능 활용, 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시

4. 학교급식 식재료 품질 검사 의뢰

❍ 학교급식 식재료 검수시 품질 및 안전이 의심되는 식재료는 서울시 '시민 식품안전성 검사 청구제, 식품 방사능 검사 신청제'[13]를 활용하거나 국립농산물품질관리원, 축산기술연구소, 국립수산물품질관리원 등에 원산지 또는 품질검사 의뢰

13) 불필요한 검사 및 중복검사 등을 예방하기 위해 관할 교육지원청 등과 사전 협의

Ⅲ. 식재료 검수 관리

1. 일반 검수 관리

❍ 선 납품 후 검수는 식재료의 위생 및 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 납품시 영양교사 및 영양사가 학교관계자와 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

- 학교장 책임하에 영양교사 및 영양사가 주관하되 교직원(조리사) 등이 검수를 분담하는 방안 검토
- 식재료 업체와 계약 시 대면검수 가능시간에 납품하도록 명시

❍ 급식품(냉동·냉장식품용) 배송차량에 자동온도기록 저장장치 부착

2. 축산물 유통정보서비스 활용 등 검수 강화

❍ 축산물 유통정보서비스 활용, 축산물 이력조회 및 표시·게시 의무화

- 축산물품질평가원의 '축산물검수 안심서비스' 활용을 의무화하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰
- 축산물이력제 이행대상자 확대에 따라 축산물 이력번호 표시·게시(급식일 기준으로 7일 이내) 및 거래 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서 거래일로부터 6개월간 보관 철저

☞ 축산물검수 안심서비스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)

☞ 축산물 통합정보 서비스 운영: 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)'축산물원패스' 모바일 앱 활용

☞ 이력관리대상 축산물: 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란(가정용), 수입산 쇠고기, 돼지고기(급식용 계란, 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상이 아님)

☞ 관련 법률: 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」(제18조 판매표지판 등의 이력번호 표시 등)

☞ 인터넷 홈페이지 등을 통하여 이력번호를 조회할 수 있는 경우 이력번호 게시로 인정 → 학교 홈페이지 등 학교명이 포함된 곳만 해당

☞ 이력번호가 다른 2개 이상을 사용하는 경우에는 모든 이력번호를 표시

❍ 이용방법

- 국내산 축산물 구입·검수 시 축산물품질평가원에서 발급한 「등급판정확인서」 확인 후 축산물품질평가원 거래증명통합포털(www.ekape.or.kr/kapecp)에 등록
- 축산물품질평가원 홈페이지(www.ekape.or.kr) → 거래증명통합포털 → 공공급식 검수 → 축산물등급판정확인서 내용조회 및 구매내역 입력
- 축산물이력제 조회 → 축산물품질평가원 홈페이지(www.ekape.or.kr/kapecp) → 맘편한서비스 → 학교명 조회 → 해당학교 거래일자별 이력번호 조회 가능

- 등급판정확인서 진위여부 및 육질등급 확인(「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항)
  - 소: 품종(국내산), 육질등급(3등급 이상)
  - 돼지: 육질등급(2등급 이상)
  - 닭고기: 품질등급(1등급 이상 권장)
  - 계란: 품질등급(2등급 이상 권장)
  - 오리고기: 품질등급(1등급 이상 권장)
- 검수내역 등록: 부위, 검수량, 특이사항
  - 납품 당일 학교에서는 등급별, 부위별 납품받은 내역을 축산물유통정보서비스에 입력
  - 등록시 초과량이 발생할 경우 특이사항에 초과량 발생사유 기재 또는 납품업체에 사유서 징구하여 첨부하고 불시 유전자 검사 실시 등 관리 강화
  - 축산물 계약(발주)시 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준(식약처 고시 제2019-113호)」 및 국립축산과학원에서 제시한 소·돼지 도체수율(허용오차 10% 적용)을 준수토록 명시하고, 지속적으로 초과량이 발생하는 납품업체 경우 자치단체 및 축산물품질평가원에 현장점검 요청

❍ 쇠고기 이력관리 강화를 위해 이력번호에 따라 납품업체에 개별포장을 요구하고, 계약서에 명시

3. 부정·불량 식재료 납품업체 제재

❍ 학교급식법에 따라 부정·불량 식재료 공급업자 또는 사용자에 대해 처벌 및 징계조치(필요시 고발조치)

❍ 학교급식 부적합 식재료 납품업체는 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr)에 공개
- 식품위생관계법령 위반으로 행정처분(처분예정 포함) 업체
- 식재료 안전성 검사 부적합 식재료 제조·생산자 및 납품업체
- 기타 사회적 물의(식중독 등)를 일으킨 식품제조·생산자 및 납품업체 등

☞ 식품안전관리인증제(HACCP)인증업소 평가 및 행정처분 결과는 업무관리시스템 공문게시 참고

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

※「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정('23.1.1.시행)으로 '유통기한'은 '소비기한'으로 변경(냉장보관 우유류 제외), 단, 계도기간('23.1.1.~12.31.)에는 '유통기한' 표시 허용

☞「학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼」, 학생건강정보센터에 탑재, 적극 활용

- '학교급식 전자조달시스템(NeaT)'의 '위장업체 신고센터'를 활용하여 학교급식 식재료 위장업체 신고, '공급사 사후관리'활용, 사후평가를 통해 식재료 납품업체 건전성 및 책임의식 강화

❍ 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생된 경우에도 식중독 역학조사 결과 귀책사유가 있는 식재료 공급업체 제재조치 시행, 계약해지 및 제재 근거를 계약서의 특수조건에 반드시 명시하여 사후관리 철저

❍ HACCP적용업체 변경 내용 공고: 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라(http://www.foodsafetykorea.go.kr)에 HACCP 지정업체, 행정처분 현황 자료 탑재

❍ 학교급식전자조달시스템(NeaT) 등록업체 현장 지도·점검을 통하여 기준 미달업체 퇴출 및 우수업체 관리 강화

❍ 식재료 납품업체(대표자)대상 식품위생 및 건전성 교육 실시

- 식재료의 생산·유통·운반·과정의 위생관리 강화
  - 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 납품업체(대표자) 교육으로 위생수준 및 인식제고
- 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임의식 강화
  - 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례 방지를 위해 식품위생 교육과 더불어 건전성과 책임의식 고취를 위한 교육 필요

4. 반품

❍ 식재료 검수 결과 신선도, 품질 등에 이상이 있거나 규격 기준에 맞지 않는 식재료는 반품하고 재 납품토록 조치

❍ 방사능 검사 결과 **요오드(^{131}I), 세슘(^{134}Cs+^{137}Cs)** 이 국내 방사능 기준 초과시 식재료 반품(폐기) 및 전문검사기관에 정밀검사 의뢰

❍ 반품 시 반품확인서를 발급하고, 계약기간 중 2회 이상 위반 시는 계약기간에 상관없이 납품업체 즉시 교체(식재료 구매 계약서에 검수 및 반품에 대한 사항 기입)

❍ 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전 정보포털 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 학교에 공급될 경우 급식제공을 중단하고 식재로 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치

Ⅳ. 학교 우유급식 관리

1. 근거

❍ 「축산법」제3조(축산발전시책의 강구)
❍ 「낙농진흥법」제3조(낙농진흥계획의 수립) 및 동법 시행령 제3조(낙농진흥계획의 수립과 시행)
❍ 「학교급식법시행령」 제2조(학교급식의 운영원칙)
❍ 농림축산식품부, '학교우유급식사업 시행지침', '학교우유급식 표준 매뉴얼'

2. 목적

❍ 학교 우유급식을 통하여 자라나는 학생들의 식생활 개선 및 체력 증진
  • 성장기 학생들에게 칼슘(Ca) 영양공급량 충족으로 체위 향상에 기여
❍ 저소득층의 영양불균형 해소 및 낙농산업의 안정적 기반유지

3. 추진내용

❍ 학교 우유급식 참여율 제고
  • 학교 실정에 따라 자율적으로 추진하되 우유급식 참여율 제고를 위해 적극 노력
  • 학생과 학부모에 대한 우유급식 희망조사를 통해 실시 여부를 결정하여 희망자에 대한 우유급식 선택권 보장
❍ 우유급식 실시여부 학교운영위원회 심의 의무화
  • 「학교급식법 시행령」 제2조에 따라 매 학년도 초에 우유급식 실시여부에 대하여 학교운영위원회 안건으로 상정, 반드시 심의를 거쳐 결정
  • 학생·학부모를 대상으로 우유급식 희망조사를 실시하고, 그 결과를 참고하여 학교운영위원회 심의
  • 교육지원청에서는 학교별 급식운영 평가 시 심의여부 확인 및 행정지도 강화

❑ 유의사항
  ◦ 학생, 학부모 등 우유급식 희망여부를 조사하지 않거나, 희망자가 있음에도 학교운영위원회심의를 형식적으로 운영하여 우유급식을 미실시하는 사례 방지
  ◦ 우유급식 희망자 수가 많지 않고, 행정업무가 늘어난다는 이유 등으로 우유급식을 기피하는 사례 방지

❍ 교육급여수급자 등의 학생에 대한 무상 우유급식 지원 체계화(서울시 지원사업)
  • 교육급여수급자 등의 학생에 대한 정부의 지원혜택 부여 및 영양공급 등을 위해 일반학생과 함께 학기 중 우유급식 실시방안 강구
  • 교육급여수급자 등의 학생만 무상 우유급식을 제공할 경우 해당 학생에 대한 낙인감 야기 등 비교육적인 문제점 발생 우려

- 교육급여수급자 등의 학생에 대한 방학중 무상 우유급식은 유업체와 협의하여 가정배달 등의 방법으로 지원하여 학생의 자존감 보호
- 무상우유 지원사업 계획
  - 지원기간: 매년 1. 1.~12. 31.
  - 지원일수: 연간 250일 내외(방학기간 포함)
  - 지원단가: 530원/개
  - 지원대상: 국민기초생활수급자, 차상위계층, 한부모가족 지원대상자, 특수교육대상자, 교육비지원대상자, 국가유공자 자녀 등 (단, 서울시 예산규모에 따라 배정물량 초과 시 지원 대상에서 제외될 수 있음)
  - 대상우유 품목 및 용량

❑ 품목

1. 국내산 원유 100%를 사용한 백색우유(일반 흰우유, 저지방우유)
   - 단, 방학기간 및 도서·벽지 등 백색우유 공급이 어려운 경우에 한하여 국내산 원유 100%로 생산된 멸균유 또는 치즈로 지원 가능
2. 국내산 원유 99%이상을 사용하고 추가적으로 영양성분 등을 첨가한 강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유(락토프리우유)
   - 단, 우유 고유의 맛과 색에 영향을 주는 '당, 향료, 색소' 성분 등을 첨가한 제품은 제외
3. 상기 1~2의 품목을 원칙으로 하되, 학교여건에 따라 치즈* 및 '어린이 기호식품 품질인증'을 받은 가공유, 발효유 등을 주 2회 이내에서 급식 가능

   * 국산 원유 함량 50% 이상인 제품에 한함

❑ 용량

- 우유 및 가공유 : 100㎖ 이상
- 유제품 : 치즈 15g 이상, 발효유 80㎖ 또는 80g 이상

☞ 지원대상 선정기준 등 세부 시행계획은 별도 공문 시행

❍ 학교 우유급식 운영 내실화

- 희망여부 조사를 연 1회 이상 실시하여 알레르기, 소화장애로 체질적인 문제가 있는 학생 등 우유급식을 희망하지 않는 경우 급식대상에서 제외
- 학교급식비로 우유급식을 실시하는 초등학교의 경우 전체학생을 대상으로 실시하되, 우유급식 희망조사를 수시로 실시하여 불필요하게 예산이 낭비되는 일이 없도록 관리 철저

❍ 위생관리 및 급식지도

- 우유 급식량에 따른 충분한 크기와 사용에 편리한 냉장고를 설치·가동
  - 우유냉장고는 학교실정에 맞게 다양한 형태로 설치 권장
  - 공급업체 변경 시 냉장설비 철수 및 재설치 등 불필요한 사회적 비용 발생과 국가적 자원 낭비를 줄이기 위해 가급적 기존 냉장설비 사용
  - 냉장설비(전기계량기 포함)는 학교와 공급업체간 합의하여 결정하되, 전기요금 및 보수비 등 운영관리에 소요되는 경비는 유업체에서 부담하도록 계약서상에 명시

- 우유는 반드시 냉장차(보냉차)로 운송, 납품과정 및 배식시각까지 냉장설비 온도는 5℃(동절기는 10℃) 이내 유지, 배식 후 학생들이 우유 음용 시까지는 10℃이내 유지
- 우유 보관 냉장설비 및 주변 환경은 항상 위생적이고 청결하게 관리하여야 하며, 우유공급업체에 대해 학교급식 식재료 납품업체에 준한 위생교육을 연 2회 이상 실시하되 운반자 변경 시 매번 실시
- 우유가 학교에 도착하면 우유급식 담당자가 임의로 표본 2개를 추출하여 1개는 검식 후 이상 유무 확인 점검을 실시하고, 1개는 보존식으로 보관
- 우유업체에서 공급된 우유가 학생들로 하여금 교육적인 측면을 고려하여 자율적으로 배식될 수 있는 분위기 조성
- 우유급식 지도
  - 학생들이 소비기한, 포장용기의 상태 등을 확인한 후 음용토록 지도
  - 영양교사, 영양사 및 담임교사는 우유의 유익성 등 올바른 정보를 과학적, 체계적으로 지도·홍보
  - 학생들이 우유를 남기거나 버리는 사례가 없도록 담임교사가 관심을 갖고 적극 지도

☞ 우유를 섭취하지 않고 상온에 방치할 경우 식중독이 발생할 수 있음을 학생들에게 교육, 학부모에게는 하교시 가정으로 가져오지 않도록 지도해 줄 것을 사전 안내 (교육지원청에서는 학교별 급식 운영평가 시 확인 및 행정지도 강화)

❍ 기타: 농림축산식품부 '학교우유급식사업 시행지침' 및 '학교우유급식 표준매뉴얼'참조

❍ 학교 우유급식 계약관리 철저: 학교에서 우유급식 공급계약 체결 시에는 입찰을 실시하는 등 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」등 준수 (감사원 지적사항, 2015. 10.)

4. 학교 우유급식 사업 추진 절차

우유급식 희망여부(만족도)조사

o 대상: 학생, 학부모, 교직원 등
※ 초등학교: 희망여부 조사를 수시로 실시(예산낭비 방지)

⇩

학교운영위원회 심의

o 수요조사(급식희망여부) 결과를 토대로 심의안건 상정
o 실시여부, 대상, 품목 등 학교우유급식 실시에 관한 사항 심의
※ 무상우유급식 지원학생과 유상급식 학생은 반드시 동일한 유제품을 공급해야 함(농림축산식품부의 학교우유급식 사업 시행지침 참조)

⇩

공급업체 선정·계약

* 계약기간: 1년
* 농림축산식품부 학교 우유급식사업 시행지침(매뉴얼) 준수
* 공급업체 자격: 우유류 판매업 신고업체 (축산물위생관리법 시행령 제21조)

o 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령 준수[14)] (단, 사립학교는 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법령 적용)

o 학교우유급식 공급자격 요건 완화 : 우유류 판매업체 외 식품위생법상 집단급식소 식품 판매업체도 우유 공급 가능
※ 축산물위생관리법 시행령 (2021. 1. 19. 일부 개정) 및 교육부 학생건강정책과-4405(2021. 5. 24.)
o 공급업체 모집 공고: 학교, 교육지원청 등의 홈페이지 및 지정정보처리장치(나라장터, 학교급식 전자조달 시스템 등)에 게시

⇩

우유급식 실시 (유상, 무상)

o 학기중: 유상+무상
o 방학중: 무상(가정배달, 멸균유 등)

⇩

학교 우유급식 공급확인서 발급

- 매월 말 기준(학교 보관 1부, 업체 발급 1부)
- 발급대상: 유상+무상

14) 감사원 사회복지감사국 제5과-3800(2015.10.19.)「우유급식 공급 계약 방식 지도·권고 부적정 통보」

학교급식 위생.안전 강화

제4장

Ⅰ. 학교급식 위생 · 안전 관리 ····· 49
Ⅱ. 학교급식 위생 · 안전 점검 ····· 51
Ⅲ. 학교급식 시설 관리 ····· 54
Ⅳ. 학교급식 식중독 예방 관리 ····· 56
Ⅴ. 감염병(코로나 19 등) 예방 관리 ····· 58

제4장 학교급식 위생·안전 강화

Ⅰ. 학교급식 위생·안전 관리

1. 학교급식 위생관리시스템 적용의 내실화

❍ 학교급식법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 '학교급식 위생·안전관리 기준' 준수

❍ 교육부「학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정, 2021. 1.)」기준 적용

❍ 곡류, 식용유, 통조림 등 상온에서 보관 가능한 것을 제외한 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품은 당일 구입하여, 당일 사용을 원칙으로 함. 단, 냉장 용량이 충분하고 냉장고(실)에 온도 유지가 확인되는 경우(예: 온도기록장치 등)에 한하여 전일 검수 가능

❍ 1일 2식 이상 급식제공 학교는 조·중·석식 급식관리 책임자를 각각 지정, 운영 (남은 음식 재사용 금지, 인계인수 및 보존식 보관 등)

❍ 영양교사(영양사)는 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전 검식[15] 실시

2. 급식종사자 및 식재료 운반자 위생 관리

❍ 학교급식종사자는 6월마다 1회 이상 건강진단을 실시(2년간 보관)

- 관련규정:「학교급식법 시행규칙」제6조 제1항 [별표4]
- 대　　상: 영양교사(영양사), 조리사, 조리실무사, 배식 및 운반 인력, 식재료 납품업체 배송직원
- 건강진단항목[16] 변경사항(2024. 1. 8. 시행)

구분	내용
진단항목	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스 (폐결핵 검사는 연 1회 실시 가능, 세균성 이질 권장)
검사기간	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내
유예기간	검사기한 연장(유예) 불가

※ 급식품질위생과-172(2024. 1. 24.)참조

- 검진비용: 학교급식 종사자 건강진단 수수료는 운영 주체자 부담 권장
  (직영급식교는 학교장, 위탁은 사업주 부담 권장)

❍ 집단급식소에서 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 조리된 식품을 도구를 사용하여 단순히 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않음
다만, 집단급식소 설치·운영자는 배식도우미가 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 등 개인위생 조치를 하도록 관리할 것을 권고

❍ 조리(실무)사 설사 등 유증상 시 조리작업 배제 및 조치 방안 강구

- 조리·배식 시작 전 조리(실무)사와 배식자(학부모, 학생 포함) 건강상태 확인 후

15) 학교급식법 시행령 제8조
16) '식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙' 제2조

구토, 발열 증상자 참여 금지
- 손, 얼굴에 상처 등이 있는 경우 조리작업을 담당하지 않도록 업무 조정

❍ 급식종사자(배식자 포함) 위생교육
- 맨손 조리작업 금지 및 화장실 이용 후 손 세척·소독 실시
- 위생복, 위생모, 앞치마(용도별), 마스크, 위생화 등 위생복장 착용
- 조리(실무)사 대상 위생교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 및 HACCP 이해 교육은 월 1회 이상 실시

❍ 학교급식 위생관리 실명제 실시
- 영양교사(영양사), 조리사, 조리실무사의 사진 및 실명 게시
- 납품업체(배송직원 포함)는 업체명, 대표자명, 연락처 게시

3. 세척·살균·소독제품 적정 사용 및 관리

❍ 제품별 용량·용법에 맞게 사용
- 세제 및 헹굼보조제(린스)는 용법·용량에 맞게 사용하고 사용량을 최소화

❍ 식품의약품안전처 고시「위생용품의 기준 및 규격 」(제2023-66호) 준수
- 과일·채소용 세척제: 사람이 그대로 먹을 수 있는 과일, 채소 등을 씻는데 사용되는 세척제
- 식품용 기구·용기용 세척제: 가공기구, 조리기구 등 식품용 기구·용기 (자동식기세척기용 포함)를 씻는데 사용되는 세척제
- 식품 제조·가공장치용 세척제: 식품의 제조·가공장치 등을 씻는데 사용되는 세척제

☞ 과일 · 채소용 세척제는 식품용 기구 · 용기용 또는 식품 제조 · 가공장치용 세척제, 식품용 기구 · 용기용 세척제는 식품 제조 · 가공장치용 세척제의 목적으로 사용할 수 있으나, 식품 제조 · 가공장치용 세척제는 과일 · 채소용 또는 식품용 기구 · 용기용 세척제, 식품용 기구 · 용기용 세척제는 과일 · 채소용 세척제의 목적으로 사용하여서는 아니된다.

☞ 식품용 기구 · 용기용, 식품 제조 · 가공장치용 세척제를 사용하는 경우에는 용도 이외로 사용하거나 규정 사용량 이상을 사용하여서는 아니된다.

❍ 세척·살균 용도별 살균소독제 현황

구 분	용 도	살균소독제 승인 구분
세척, 살균용	식품(과일, 야채)	식품첨가물
	식품 접촉 기구	기구 등의 살균소독제
소독용	손	의약외품
	바닥, 타일	공산품(세정제)

❍ 학교급식소 사용 세제는 학생, 급식 종사자 등의 건강과 안전을 위하여 수산화나트륨(NaOH) 5%미만[17]의 제품을 사용

17) 환경부는「화학물질관리법」제2조제2호(유독물질) 및 **국립환경과학원** 고시 **「유독물질의 지정고시」**제3조 **[별표]**【유독물질 97-1-136】에 의하여 수산화나트륨(Sodium hydroxide ; 1310-73-2) 및 5% 이상 함유한 혼합물을 '유독물질'로

- 산업안전보건법 제39조 및 같은 법 시행규칙 제143조에 따라 수산화나트륨(NaOH) 함유량 1%이상 사용사업장은 작업환경 측정 대상임
- 식기 등 급식기구는 세제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 헹굼 실시
- 식기세척기는 가급적 헹굼기능이 강한 2탱크형 이상을 설치, 도어형 또는 1탱크형 사용학교는 특히 헹굼작업 강화 등 개선방안 강구

❍ 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저
- 원재료 미 표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 자치구(시·군·구)에 신고

❍ 식품접촉표면 세척 및 소독 잔류 여부 확인검사 실시
- 검사주기: 월 1회 이상
- 검사방법: Test Paper 또는 페놀프탈레인 지시약 사용

☞ pH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육실시[물질안전보건자료(MSDS) 비치 등]
- 잔류세제 확인결과: 검사일시, 검출유무 등을 HACCP 매뉴얼 기록지「CP2 식품접촉표면 세척 및 소독」하단에 기록 유지
- 검사결과 잔류세제가 확인되는 경우 헹굼 작업을 강화하고 기구 및 기물류의 이상여부 확인 및 근본적인 개선대책 강구(세척기 A/S, 전기식기소독고 설정 온도·시간 보정 등)

☞ 확인검사 시, 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독 실시

❍ 세제(세척기세제 포함)는 사용용도·용법에 적합한 세제 또는 녹색제품(환경친화적 제품) 구매
- 근거: 녹색제품 구매 촉진에 관한 법률 및 동법 시행령
- 방법: 한국환경산업기술원(www.keiti.re.kr) 환경마크상품 정보 확인 후 일반 판매처 및 조달청 나라장터 쇼핑몰에서 구입

☞ 환경오염 방지를 위해 녹색제품(환경친화적 제품) 사용 권장

❍ 세척제 사용현황 학교 홈페이지 게시: 사용 용도, 세제 종류 등

Ⅱ. 학교급식 위생· 안전 점검

1. 학교급식 위생·안전 점검 강화

❍ 학교내 급식관리 전반에 대한 연 2회 정기 위생·안전점검 실시
- 정기점검은 교육지원청 공무원이 연 2회(학기별 1회), 급식과정 전반에 대한 사항 점검, 모든 학교 전수 점검, 5개 등급으로 평가, 홈페이지 공개
- 점검결과 NEIS입력 및 5개 등급(A~E)으로 평가하여 결과 공개(학교, 교육지원청, 보건안전진흥원)

☞「학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정, 2021. 1.)」학교급식 HACCP 시스템 관리 및 시정명령 미이행 학교 감점제 도입 등 점검항목 개선

지정 관리

- 서울식약청, 서울시(자치구) 등 유관기관과 협의하여 연 1회 이상 합동점검 실시

❍ 학부모 등 민간 점검단 참여를 통한 급식점검 운영
- 교육지원청 단위 '학교급식 점검단' 구성 및 운영 내실화
- 점검활동 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자를 2/3이상 위촉
- 교육지원청 주관 급식위생·안전 점검 시 급식점검단 참여
- 세부운영 내용은【참고 10】참조

❍ 급식학교 지도·점검 시 위생복장 및 검사 측정 기구를 갖추어 점검을 실시하고 급식운영에 대한 문제점과 애로사항을 파악하여 해결방안 강구

❍ 학교급식 및 관련시설 점검결과 사후조치 철저
- 학교급식법 관련 위반자에 대한 징계 및 과태료 규정 준수 (「학교급식법」 제22조, 제25조)

☞ 학교급식 관계 교직원은 징계, 학교급식 공급업자는 과태료 부과
[점검결과 지적 → 시정명령(1차) → 차기 점검결과 미이행(징계 또는 과태료 부과)]

- 식품위생법 등 식품관계법령 위반자 및 업체는 「학교급식법」 제21조에 의거 관할 행정기관으로 행정처분 의뢰 및 관련자 징계[18]

❍ 학교 밖 급식관련 시설에 대한 관계기관 합동 점검시 교육지원청 적극 참여

❍ 각급학교에서 여건상 사용되는 다빈도 비 조리제품(완제품) 등에 대하여는 자치 단체와 협력하여 관련 제품 수거 및 출입검사 등 관리 강화

2. 학교급식 위생·안전 점검 연간 계획

구분	점검시기	점검주관	점검대상	점 검 내 용	비 고
정기 점검	매 급식시	학교	자체점검	• 일일 위생·안전점검	【참고 5】참조
	상·하반기	교육지원청	급식학교 전체	• 급식 위생·안전 및 운영사항 ※ 점검결과 D등급 이하 학교는 시정조치 후 2개월 이내 재점검 실시 ※ 점검결과 나이스시스템에 등록 • 신설학교 위생·안전 점검 우선실시 ※ 신규 영양교사 및 영양사 배치 학교는 신학기 시작 3개월내 우선 점검 실시 권장	'학교급식 위생관리 지침서'의 점검 항목 및 기준 참조
특별 점검	개학대비 식중독발생 취약시기 등	교육지원청 및 유관기관	급식학교 및 식재료 공급업체	• 식재료 납품 및 검수실태 식중독 예방관리 등 • 교육(지원)청 과장급 이상 간부 공무원 급식현장 불시 점검	
	식중독 위기경보 '경계단계'시	교육지원청	위생점검 결과 D등급 이하 학교	• 급식위생·안전 재점검	【참고 3】참조 학교급식 식중독 발생시 대응요령 참고

18) 학교급식 관련 법규 위반시 행정처분 사항:【참고 6】참조

구분	점검시기	점검주관	점검대상	점 검 내 용	비 고
	식중독 위기경보 '심각단계'시	교육지원청	위생점검 결과 C등급 이하 학교	• 급식위생·안전 재점검	

3. 학교단위 학부모 모니터링 운영

❍ 목적: 학교급식 위생·운영에 대한 모니터링 운영을 통한 수요자 만족도 제고

❍ 구성 및 운영: 학부모 등으로 적정인원(10명 이상 권장)을 학교장이 위촉, 주 1회 이상 권장

❍ 활동: 식재료 검수, 조리 참관, 시식(검식) 및 기타 학교급식 개선에 대한 의견 제시 등

☞ 학부모 모니터요원 모니터링 전 반드시 위생모, 위생복, 작업화 등 위생복장 및 보호장구 착용, 【참고 11】 참조

❍ 연초 학교급식 학부모 모니터링 요원 구성 시 원활한 모니터링 운영을 위하여 학교별 자체 교육 실시(연 1회 이상)

4. 학교급식 안전성 검사 실시

❍ 식재료의 안전성 검사 및 식재료 공급업체 점검 강화

- 식품의약품안전처·농림축산식품부 주관으로 식재료 안전성 사전 검사 강화
- 식품의약품안전처(서울시 등) 주관 식재료 공급업체 합동점검 실시

❍ 식품안전 및 식중독예방을 위한 검사 실시(세부시행계획 추후 별도 시행)

구 분	시기	검사학교수	검사기관
방사능 검사	연중	전체 급식학교	보건안전진흥원, 교육지원청 서울시(식품정책과), 민간검사기관
식품접촉표면미생물 검사	연중	전체 급식학교	보건안전진흥원
조리식품 식중독균 검사	연중	378교	보건안전진흥원
HACCP 검증검사	연중	189교	보건안전진흥원

☞ 검사시기 및 물량은 업무사정에 따라 일부 조정될 수 있음

❍ 검사결과 부적합 사항에 대한 조치사항

- 납품(생산) 업체에 부적합 사실을 알리고 해당 식재료 사용중단 조치
- 학교급식 미생물 검사결과(식품 접촉표면, 식중독균, HACCP 검증 검사) 유해` 미생물이 검출된 경우 해당학교에 대해 시정명령
- 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 미이행 시 업무관계자 징계 조치[19]
- 보건안전진흥원에서는 유해 미생물이 검출된 학교에 현장방문을 하여 원인분석 및 컨설팅 후 재검사 실시
- 재검사 결과 부적합 시 전문가 컨설팅 및 관할청 집중 관리

19) 학교급식법 제22조 3호 참조

❍ 방사능 검사결과 조치사항
- 적합(국내 방사능 기준 이내): 식재료 사용 가능
- 부적합(국내 방사능 기준 초과 시): 식재료 반품(폐기) 및 대체 식재료 확보, 전문검사기관에 정밀검사 의뢰(결과통보 시 홈페이지 공개)

Ⅲ. 학교급식 시설 관리

1. 시설 위생·안전 관리

❍ 화재 및 동파 예방을 위하여 수도, 전기, 가스 등은 사용 후 마감조치(퇴수, 전원차단, 밸브 잠금 등)

❍ 식품운반승강기, 보일러, 식기세척기 등 주요 시설들의 성능 유지를 위해 정기적인 유지보수 및 관련 규정에 따라 정기 안전점검 실시

❍ 냉·난방기 및 에어커튼 필터는 주기적으로 청소 관리

❍ 급식실 환기시설 개선 시 단체급식 환기 시설에 관한 기술 지침을 기준으로 개선
- 급식실 환기시설 개선 설계 협의 시 조리종사자 참여

❍ 냉풍기 바람(응축수)이 식품이나 조리된 음식에 직접 닿지 않도록 사용자 교육 및 관리

❍ 급식시설(조리장, 식품창고 등) 보안을 위하여 외부인 무단출입 통제

❍ 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는 안전한 장소에 보관(MSDS 교육자료 세제 보관장소에 부착)

❍ 방학 등 장기간 사용하지 않는 급식시설 . 기구 등의 위생관리를 위해 급식종료. 급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시

2. 노후 조리 기계·기구 구입 등 관리

❍ 학교 실정에 맞지 않거나 불필요한 기계·기구 구입 금지(불용물품 관리 철저)
- 재사용이 가능한 기기의 경우 관리전환, 매각 등을 통한 재활용 방안 모색
- 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr) '급식기구 관리전환' 적극 활용

❍ 필요 목적에 적합한 기계·기구를 구입하고, 정확한 사용 요령을 숙지하여 관리
- 급식시설 개보수 계획, 급식인원, 조리인력, 배식방법 등을 충분히 고려

❍ 사후관리(A/S) 및 유지보수 비용 등을 고려하여 제품 선정

❍ 1회 구매총액 추정가격 2천만원 초과 시 '물품·용역 통합선정위원회' 구성 및 운영으로 급식기구 선정 시 공정성과 투명성 제고[20][21]
- 회의록 관리 철저
- 평가표는 분야, 항목과 세부기준은 제품의 특성에 따라 일부를 선택하여 평가표를 작성하거나 평가항목 이외에 새로운 항목을 정하여 평가할 수 있으나, 평가분야

20) 서울특별시교육청 계약업무 처리지침(서울시교육청 교육재정과 부서업무방 탑재) 및 학교 급식기구 구매 매뉴얼(서울시교육청
체육문화예술교육과 부서업무방 탑재)
21) 서울시교육청 2020년 학교급식기구 구매 특정감사 결과 개선 권고 사항(감사관-13697호)

(정성적평가, 정량적평가, 가격평가)는 수정하거나 삭제하고 평가할 수 없고, 평가표를 변경할 경우 회의록에 그 사유를 적시·첨부하여 변경하며, 특정업체에 유리하도록 평가표 구성 금지

- 회의자료(급식기구 선정 비교표) 작성 시 특정 업체(물품)에 유리한 작성을 금지하고, 3자단가(다수공급자) 계약 물품의 경우 나라장터 종합쇼핑몰의 상품비교 기능을 적극 활용

❍ 급식기계·기구 구입 시 안전사고 예방장치(온도제어 장치) 고려하여 구입

3. 노후 급식환경 개선

❍ 기본방향

- HACCP 시스템 적용기반 구축을 위한 급식시설 개선
  - 전처리실, 조리실, 세척실 등 작업 공간 구분으로 교차오염 방지
  - 다기능오븐기, 보온·보냉 배식대 등 능률적인 급식기구 확충
  - 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 기 설치된 냉·난방기(에어컨, 선풍기 등)상태 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 설치 확대 등
  - 적정 온도 유지·관리로 식중독 예방 및 조리실무사 근무여건 개선
- 쾌적한 급식환경 조성을 위해 식당(식생활교육관)설치 공간 확보 방안 모색
  - 유휴 공간(교실 등)을 활용한 식당(식생활교육관) 설치 방안 검토
  - 식당(식생활교육관) 미설치로 복도배식 중인 학교는 교실배식으로 전환
- 급식시설 개선 공사는 방학 기간에 집중적으로 추진하여 학기 중 급식중단으로 인한 학부모 도시락 준비 등 불편 최소화
- 급식실 종사자 안전사고 예방을 위해 안전보건공단에서 제시한 「급식실 시설에 관한 안전지침[22]」을 설계과정에서 반영
- 교육지원청 단위 「노후 조리 기계·기구 개선 협의회」 구성·운영
  - 구성: 학교 행정실장 및 영양(교)사, 교육청 소속 시설담당 및 급식담당, 학부모 등
  - 운영: 노후 조리 기계·기구 개선사업의 타당성, 예산규모 적정성 및 지원 우선순위 심의
  - 지원대상 선정의 객관성 및 투명성 확보를 위해 협의회 운영 철저[23]

❍ 노후 조리 기계·기구 개선 시 우선순위

- 급식위생 및 안전에 영향을 줄 수 있는 기기 우선지원(식기 세척기, 냉동냉장고, 알루미늄 또는 플라스틱 재질의 밥솥(통)을 스테인리스로 교체하는 비용 등]
- 동일 여건 시 가급적 특수학교 > 고등학교 > 중학교 > 초등학교 순 고려
- 동일 학교급인 경우 급식인원수가 많은 학교 우선지원
- 소요액 1천만원 미만은 미지원: 학교 자체 해결

❍ 노후 조리 기계·기구 교체 및 확충

- 지원주기: 각 기구별 내구연한 이상(조리기구별 구입연도, 노후도 고려)

❍ 교육시설안전과에서는 다음사항을 고려하여 노후 급식시설 현대화 사업(신설,

22) 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr) 학교급식위생안전 ⇒ 산업안전·보건관리 ⇒ 자료실에 탑재('급식시설에 관한 안전지침', 안전보건공단 2012년)

23) 서울시교육청 2014년 학교급식 개선사업 추진실태 특정감사 결과 업무개선 사항(감사관-8580호)

신.증축 및 개보수) 추진

- 지원주기: 10년 이상 경과(장기 사용에 따른 노후도, 학교별 급식여건 고려)
- 급식시설(전처리실, 조리실, 세척실) 미구분·미구획 학교 지원
- 사립학교는 자체 부담율이 높은 학교 지원
- 학교급식 시설 현대화 사업 우선순위
- 지하 급식시설 지상 이전
- 경량구조(조립식 등) 급식시설 개선
- 학생식당(식생활교육관) 설치
- 급식위생 및 안전에 영향을 줄 수 있는 시설 우선지원(보일러, 덤웨이터 등)

☞ 노후 급식시설 개선 관련 사항

- 학교급식 환경개선 매뉴얼[24] 공개 자료 참고
- 신설, 신·증축 및 전면 개보수학교는 보건안전진흥원의 학교 급식시설 위생 컨설팅 의무

Ⅳ. 학교급식 식중독 예방 관리

1. 식중독 예방활동

❍ 작업 전 조리(실무)사 건강상태 확인 및 식사 전 학생 손 씻기 교육 실시

- 손 씻기 생활화를 위해 온수 공급 및 세정제, 종이타올 등 비치

❍ 학교급식 외 외부음식 반입금지 및 학교급식 외부반출 금지

- 학교장 승인 없이 교직원, 학부모 등이 학교급식에 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대금지(학교장이 허락한 경우 승인근거와 보존식 관리)
- 반찬, 후식 등 교외 반출 및 잔반 기부와 판매 금지(단, 푸드뱅크 이용에 한하여 잔반의 식중독 예방을 위해 위생·안전 대책 수립 후 기부 가능)

❍ 무분별한 완제품 및 전처리 가공식품의 사용을 지양하고 학교운영위원회의 심의를 거쳐 사용여부 결정

- 제조업체의 생산·영업능력 및 안전성 관리여부를 영업허가증, 품목제조보고서, 자가품질검사성적서 등을 확인 후 급식 제공

❍ 조리 완료 후 미생물 증식으로 인한 식중독을 예방하기 위해 교직원 배식시간과 학생 배식시간 차이를 1시간 이내로 운영(단, 식당배식인 경우 30분 이내 권장)

❍ 공동조리교는 운반 및 배식 관리 철저

- 열장 음식은 57℃ 유지, 열장 불가 시 조리 후 2시간 이내 배식 완료

❍ 교직원급식과 학생급식의 차별 금지

- 교직원이 식비를 추가 부담한다고 해도 메뉴가 다를 경우 위생관리에 지장을 초래할 수 있으므로 동일 식단 적용

❍ 학교인근 분식점 등에서 부정·불량식품 매식금지 등 학생지도 철저

24) 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr) 학교급식시설관리 ⇒ 급식환경개선사업 ⇒ 자료실에 탑재('학교급식 환경개선 매뉴얼', 보건안전진흥원 2022년)

❍ 급식소 내 냉방기 및 필터, 조리기계·기구 등에 대한 주기적 청소·소독 실시
❍ 노로바이러스 식중독 예방조치 강화
❍ 학교급식 이외 목적으로 조리장 사용 금지, 조리장에 관계자외 출입을 통제하는 등 급식시설의 위생 상태를 유지하도록 노력. 다만, 부득이 학교급식 이외의 목적으로 이용 시 학교운영위원회 심의 후 학교장이 결정
(「서울특별시교육청 학교급식 운영 조례」제3조 제4항)

2. 학교 식중독 위기경보 발령 대응체계 운영

❍ 학교급식 식중독 발생 시 위기경보 대응체계 마련[25)]
- 위생사고 발생에 대비하여 학교장을 반장으로 '식중독 예방 감시반' 및 '식중독 사고 대책반' 구성·운영 및 게시, 담당자 임무 숙지(학교급식 운영계획 수립 시 대응체계 마련)

❍ 식중독 의심환자 발생규모에 따라 위기경보 상황을 공문, 문자 메시지 등으로 학교 현장에 실시간 안내(보건안전진흥원 ⇒ 학교)
❍ '학교 식중독 조기경보 시스템'(http://ews.foodsafetykorea.go.kr) 활용하여 식중독이 발생한 학교에 식재료를 공급한 업체 현황 확인
❍ 학교단위 식중독 발생여부 감시체계 운영
- 담임교사의 병결 학생 수 파악 및 보건교사의 모니터링 등

3. 학교급식 위생사고 발생 시 초기단계 신속 대응

❍ 「학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정, 2021. 1.)」식중독 관리 및 대응요령 숙지[26)]
❍ 학교단위 식중독 의심환자 모니터링 강화 및 신속 보고체계 운영
- 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 인지 즉시
  ※평일 보건실 방문 수준의 학생 수 및 증상과 비교 필요
- 보고기관: 교육(지원)청 및 보건소
- 보고방법: 즉시 유선보고 후 전자문서, 팩스 등으로 신속·정확하게 보고

☞ 학교장 임의로 식중독이 아니라고 판단하여 미보고 하는 등 식중독 발생사실 은폐·축소 및 지연보고 시 엄중 문책(식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌·징계기준 적용)
❍ 교육지원청과 학교는 원인 규명을 위한 보건소의 역학조사에 적극 협조하고, 신속한 후속 조치와 행정지원을 통해 확산 및 재발 방지
☞ 급식소 현장 보존, 가검물 채취, 학생들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조
❍ 학교급식 잠정 중단 조치
– 학교급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 학교장이 결정
❍ 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리
- 학교별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록

25) 학교급식 식중독 발생시 위기경보 대응 체계: **【참고 3】 참조**
26) 식중독 발생 시 업무처리 흐름도: **【참고 3】**

- 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)

☞ 보존식의 보관량 부족으로 식중독 원인식품 규명에 어려움이 있으므로 보존식 용기에 가득 담도록 조치하고 채취일, 식단명, 보존기한 등을 부착하여 보관

- 사고 발생 시 소독처리 등 훼손 금지, 훼손 시 과태료 처분 및 관계자 징계
- 식중독 발생 시 책임소재를 명확히 하기 위해 보건소 등 관계기관에 수거증을 받고 보존식 인계

❍ 학교급식 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치(국무조정실 지시사항)
- 학교안전공제회의 학교급식 위생사고 통지 및 보상규정 적용
- 식중독 판명 시 후속 조치 세부사항[27] 참조
- 자치구 역학조사 결과 보고서를 받은 날로 부터 10일 이내에 '식중독 원인조사 결과' 보고
- 교육지원청에서는 식중독 발생 현황 공개[28]: 공개기간 1년(게시일 기준)

Ⅴ. 감염병 예방 관리

1. 목적

감염병 위기 경보 수준에 따라 학교급식 운영상 필요한 관리 요령 권고, 급식 운영 방법 수정·보완하여, 감염병 예방 및 지역사회 확산 방지

2. 기본원칙

❍ 본 매뉴얼은 사회적 거리두기 등 지역 및 학교여건을 종합적으로 고려하여 '급식 운영 계획'결정 시에 학교상황에 맞는 단계 적용

❍ 감염병(코로나 19 등) 발생 시 확산 방지를 위해 불가피한 경우를 제외하고는 급식 운영 원칙 일부 수정·보완·취소·연기 실시

❍ 「학교급식 기본방향」을 불가피하게 일부 수정·보완 · 취소 또는 연기함에 따른 조치는 반드시 준수

3. 급식운영 관리

❍ 점심시간 식당 이동 전 추가 발열검사 실시하되 가급적 학생들이 식당에 들어가기 전 검사 완료, 학생 간 접촉을 최소화하는 방법 마련

❍ 교실배식 학교는 점심식사 전 교실에서 추가 발열 검사 실시 및 감염병 증상 확인

❍ 대체식 제공 또는 개인도시락 지참 등에 대한 사항은 학부모 의견수렴 및 학교운영

27) 식중독 판명시 후속 조치 세부 사항: 【참고 3】
28) 홈페이지 식중독 발생현황 공개서식: 【참고 4】

위원회 심의

- 교실배식 전환에 대한 반별 배식기구 및 운반인력 추가 등 사전 준비 필요
- 필요시 등교 초기에는 간편식단 등을 제공하여 학생들의 접촉 및 밀집도를 최소화하고, 단계적·순차적으로 일반식단 제공
- 간편식 등을 제공할 경우 한시적 1회용품 사용 및「학교급식 영양관리 기준」적용 유예
- 급식 후 수업시작 전까지 학생들이 생활 속 거리두기를 준수하도록 생활 지도 철저
- 배식 및 식사 중 대화를 삼가하고, 배식 대기시 적정한 간격을 유지하도록 현장지도

4. 급식종사자 건강 관리

- 급식종사자 감염병(코로나 19 등) 의심 증상자 발견을 위해 매일 2회(출근 직후, 배식전) 급식종사자의 건강상태(발열 체크 등) 확인
- 감염병(코로나 19 등) 증상이 있는 급식종사자 발견 시 학교장에게 즉시 보고 후 귀가 조치 및 감염병 행동수칙 안내

5. 감염병 예방·전파 방지를 위한 급식 운영 사항 변경 및 대응 요령

- 학교급식 운영사항 변경 및 대응 요령 안내 : 【참고 16】 참조

영양 관리 및 식생활 지도 강화

제5장

Ⅰ. 학교급식 영양 관리 ····· 63
Ⅱ. 학교급식 영양 · 식생활 교육 강화 ····· 64
Ⅲ. 학교급식 식품 알레르기 예방 관리 ····· 67
Ⅳ. 전통 식문화 계승 교육 강화 ····· 67
Ⅴ. 식생활안전 · 건강교육 활성화 ····· 69
Ⅵ. 영양삼당 내실화 ····· 70
Ⅶ. 학교급식 컨설팅 장학 ····· 70

제5장 영양 관리 및 식생활 지도 강화

Ⅰ. 학교급식 영양 관리

1. 기본방침

❍ 연령별로 적합한 영양관리 기준 준수 및 균형 잡힌 식사제공을 통해 성장기 학생의 건강 증진

❍ 건강 지향적인 영양관리로 학생의 올바른 식사선택 능력 배양 및 자기건강 관리 역량 강화

2. 현황

❍ 2013.「학교급식 나트륨 저감화 방안」정책연구 실시 및 가이드북 개발

❍ 2018. 4.「지역특성을 고려한 학교급식 식단 참고자료」개발·보급

❍ L-글루탐산나트륨(향미증진제)에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선 요구 (2019. 국회 등)

☞「식품첨가물의 기준 및 규격」개정 (식품의약품안전처고시 제2016-32호, 2018. 1. 시행)

❍ 식재료 표준체계 적용 나이스(NEIS) 급식 시스템에 최신 영양정보 반영 및 나트륨 영양량 산출 기능 구축(2019)

❍ 학교급식의 영양관리기준 개정('21.6.30. 시행)

※ 2020. 한국인 영양섭취기준(보건복지부) 반영 및 유치원생의 영양관리기준 마련

3. 추진방향

❍ 학교급식 영양관리 강화

- 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화
- 학교급식 영양관리 기준 준수,「학교급식법 시행규칙」제5조【별표 3】
- 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 국내산 제철 과일 우선, 과일 제공 확대 권장
  - 기존에 제공된 후식(음료, 빵류 등 가공식품) 대신 과일로 제공 권장
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한
  - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 건강한 학교급식 실천을 위한 식단 작성 시 L-글루탐산나트륨(향미증진제) 사용 지양, 튀김 음식류 주 2회 이하 제공
- 과자, 탄산음료, 사탕 등을 식단에 포함하는 사례 금지

❍ 나트륨·트랜스지방 제한 및 유해식품에 대한 교육·홍보 강화
  • 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 저감화를 위한 교육 실시
  • 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
  • 카페인, 부정·불량, 유해식품 매식근절을 위한 학생교육 및 학부모 홍보 실시
❍ 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
  • 학교급별 학교급식 1끼당 나트륨 줄이기 정책목표 설정
    (정책목표) 초등학교 900mg, 중학교 1,000mg, 고등학교 1,300mg, 평균 1,067mg 수준 또는 이하로 저감화 추진
  • 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 교육 실시, '염도계' 구입활용
☞ '국 자율의 날' 운영 및 국 권고 염도 0.6 ~ 0.7% 수준으로 단계적 저감화
  NEIS 급식시스템 식단작성 프로그램에 나트륨 함유량(섭취량) 산출기능 추가(2019)
  • 가정과 연계한 당·나트륨 섭취량 저감화 실천을 위한 학생교육 실시
☞ 「학교급식 나트륨·당 저감화 교육자료(교구)」활용: 보건안전진흥원 보급 (2016. 11. 28., 2019. 12. 19.)
  – 성장기 학생들의 건강증진을 위해 당, 나트륨이 과다 포함된 식품제공 지양
  – 당·나트륨의 함량이 높은 식품섭취 제한을 위한 영양교육 및 부모 교육·홍보
❍ 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 '영양표시제' 실시 강화
  • 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
☞ 「학교급식 영양성분 알기 교육자료(교구)」활용: 보건안전진흥원 보급(2017. 12.)
  • 영양 표시된 주간·월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간식단표는 교실 또는 식당(식생활교육관)입구 등에 게시

Ⅱ. 학교급식 영양 · 식생활 교육 강화

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 내실화

2. 현황

- 2006. 7.「학교급식법」 전부개정으로 영양교사 배치 및 식생활 지도와 영양상담을 실시하도록 규정
- 2008. 3.「어린이식생활 안전관리특별법」, 2009. 11.「식생활 교육지원법」, 2010. 3.「국민영양관리법」제정으로 영양 및 식생활지도 강화
- 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함(교육부 고시 제2015-74호, 초·중등학교 교육과정 총론)
- 2022년도 교육부 주요정책 안내(교육부 학교정책과-48, 2022.1.3, 식품안전 및 영양·식생활교육 강화)
- 학교 영양.식생활교육자료 안내(교육부 학생건강정책과-2882, 2022.4.4.)
- 교육부 학생건강증진분야 주요업무 추진방향 안내(교육부 학생건강정책과-42, 2023.1.3.)

3. 추진방향

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

☞ 초·중학교 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

☞ 학생 성장발달 특성을 고려한 체계적인 건강 식생활교육을 위해 학교 영양식생활 교육자료 교육부 자료 개발 · 보급(2022)

☞ 학생(유치원생) 대상 영양·식생활교육은 학교장 책임하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교교육과정과 중복 및 혼란 민원 제기)

- 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 매주 수요일'잔반 없는 날'운영 등 잔반 안 남기기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공
- 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 식당 명칭을 '식생활교육관(식생활관)'등으로 변경, 영상장비 및 학교정보인프라사업(인터넷)에 포함 등을 통한 온택트 가능 교육환경 구축
- '아침밥 먹고 등교하기' 지도 등으로 아침 결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성, 쌀 소비 확대 협조(2020. 국정감사 지적사항)
- '식생활교육실' 운영 등 특별활동 강화
  - 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 '식생활교육실'을 구성, 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시

- 창의적체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리 능력 배양

❍ 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영
- 급식시설·설비를 갖춘 학교에 영양교사 배치방안 강구(사립학교 포함)
- 신규 영양교사의 직무역량강화를 위하여 연수프로그램 운영
- 방학기간을 이용하여 영양(교)사 대상 영양상담 등 전문교육 실시

4. 교육내용

❍ 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 관련교육 및 홍보

❍ 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승· 발전을 위한 학생 지도

❍ 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육

❍ 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안 남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동

❍ 식중독 예방, 식품안전(GMO, 방사능, 식품첨가물, 잔류농약, 항생제 등) 및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행

❍ 비만 학생·학부모의 지속적인 관리를 위한 비만 예방 계획 수립 및 고열량·저영양 식습관 개선을 통한 비만 예방 교육

5. 시행방법

❍ 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 「초·중등교육법」 제32조 제1항 제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교교육과정 운영계획에 반영

❍ 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조 제2호에 의한 '학교급식일지'등에 기록(입력)하여 3년간 보존

❍ 영양·식생활교육에 필요한 교구 구입 예산은 학교회계 예산에 편성 운영

❍ 체험중심의 '식생활 안전교육' 실시

☞ 2015. 개정 교육과정에 안전 영역 신설: 초1, 2학년 주당 1시간 수업시수 증배하여 안전교육 강화
- (초1~2) 「안전한 생활」 신설(64시간)에 따라 창의적 체험활동 시간에「식생활안전」에 대한 교육 실시(교육부: 2015.개정 교육과정)
- 창의적 체험활동의 '식생활안전'은 관련 교과 및 창의적 체험활동의 영역별 활동과 연계하여 운영할 것을 권장

❍ 보건안전진흥원에서 상설 운영하는 「바른식생활학습장」참여
- 대상 : 초등학교 1·2학년
- 운영 : 상시 운영
- 내용 : 건강한 식품 알아보기, 건강한 식품 선택하기, 나만의 바른 식단 차리기 등

※ ICT 기반 인터렉티브 미디어 활용 교육, 압전 플로어 체험교육, 식습관 교정 체험활동, 협업을 통한 미션 수행 등

- 교육신청: 매학기 신청 공문 별도 안내

Ⅲ. 학교급식 식품 알레르기 예방 관리

1. 알레르기 유발식품 표시제 시행 철저

❍ 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화(학교급식법 개정, 2013. 11. 23.)

☞ 위반 시 학교급식 관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

❍ 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(동법 시행규칙 제7조)

- 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내함과 동시에 학교 홈페이지에 게재
- 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시

☞ 식약처장이 고시한 19가지 식품 원재료〔①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣〕

☞ 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항

2. 알레르기 유병학생 식사지도

❍ 특정식품(콩·우유·계란 등) 알레르기 반응 학생 조사 및 대체식품 제공 노력

❍ 건강한 식생활, 안전한 식생활, 즐거운 식생활을 위하여 식품알레르기 학생의 식사지도

❍ 알레르기 유발식품 관리가 어려운 메뉴(제거식, 대체식 등)에 대해서는 도시락 지참

❍ 알레르기 유발이 쉬운 음식을 제공하는 경우 발병에 대처할 수 있는 체제 정비

❍ 알레르기 식품 제거로 인해 편식이 되지 않도록 지도

Ⅳ. 전통 식문화 계승 교육 강화

1. 기본방침

❍ 2020 목적사업 추진 방식 개선에 따라「공모사업 학교자율운영제」예산으로 추진

☞ 관련: 제3기 공약과제 1-8-1 [학교자치의 토대를 다지는 학교자율사업운영제 지원]

❍ 정책을 성실하게 수행, 추진성과가 탁월한 우수기관(학교) 및 유공자는 성취 수준에 따라 표창

❍ 학생 참여 및 주도 활동이 되도록 사업 구성 및 운영

❍ 전통 식문화 계승뿐만이 아닌 올바른 먹거리에 대한 이해와 인식 개선에 중점

❍ 학교자율교육활동 체제에 근거한 내.외부 재정(예산) 자원의 탄력적 운영

❍ 학사일정 등을 고려 학교상황에 맞게 탄력적(전환기 프로그램 등)으로 활동 운영계획 수립

2. 시행방법

❍ 교과와 연계한 전통 식사예절 체험교육, 텃밭을 통한 농작물 재배 체험교육 등 다양한 체험교육을 교육과정에 포함 운영
❍ 전통음식 명인, 요리 전문가, 농업 전문가 등 지역사회 전문가 초빙으로 전통 식문화 체험 프로그램 운영
❍ 교육과정에 포함하여 체험중심의 교육 활동으로 우리 전통 식문화의 활성화 유도
❍ 텃밭의 우리 농산물로 전통음식 체험교육을 통해 맞춤형 교육으로 특색 있게 운영

3. 교육내용

❍ 전통음식 체험교육, 농촌 체험교육 등 다양한 체험을 통한 전통식문화 교육
❍ 텃밭을 통한 전통 음식에 대한 이해 제고로 학교급식 문화 개선교육
❍ 학생 자치활동, 교과연계 교육활동 등을 통한 전통음식 문화의 이해 교육
❍ 바른 먹거리 인식 증진을 토대로 올바르고 건강한 식생활 개선 교육

Ⅴ. 식생활안전 . 건강교육 활성화

1. 추진배경

❍ 교육과정에 범교과 학습 주제「(초등)식생활안전」,「(중등)식생활과 건강」 교육을 교과 및 창의적 체험활동 시간에 통합적으로 다룰 수 있도록 함

❍ 패스트푸드 섭취율 및 아침 결식율 증가로 비만학생 매년 증가

2. 추진방향

❍ 영양교사가 활용할 수 있는 관련 교육자료 및 역량강화 연수 지속적인 운영

❍ 장학지원 희망학교는 장학지원단이 학교 현장방문 지원

❍ 학교 자체 예산 편성, 운영 목적을 달성할 수 있도록 서울특별시교육비특별회계 예산편성기본지침을 준용하여 운용

3. 운영방법

❍ '식생활교육 선도학교' 운영

- 단위학교 영양교사가 주체적이고 자발적으로 참여하는 자율장학 수립·추진

☞ 수석교사 및 교장.교감의 멘토링 등을 활용한 교내 수업 코칭 권장

- 수업전문성 신장을 위한 학교 간 교원학습공동체 운영 및 자율장학 협력 체제 구축

☞ 학교 간 교육 현안에 대한 협력적 교류 및 협의

- 학교의 자율성과 책무성을 지원하는 맞춤형 컨설팅 장학 추진

❍ 식생활교육 동아리 활동 운영

- 식생활교육 동아리 활동은 자발성에 바탕을 두고 식생활교육과 관련한 공동교육 실천, 수업나눔의 형태로 활동 내용을 구성하여 운영
- 범교과 학습주제인 안전·건강교육(식품안전, 식생활교육 등) 동아리 활동을 통한 바른 식생활 실천 환경 조성
- 중학교 자유학기 확대 · 운영의 취지와 목적을 구현하기 위한 학생중심 · 융합 중심 동아리활동 운영
- 식생활 분야의 미래사회 변화에 대비한 건강관리 역량중심 학습 실천을 위한 자유학기활동(동아리활동) 교육 실천
- 범교과 학습 주제「식생활안전(초등)」「식생활과 건강(중등)」교육을 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등과 연계하여 실시

Ⅵ. 영양상담 내실화

1. 목적

❍ 영양상담 내실화로 내담자의 건강관리 능력 배양 및 삶의 질 극대화
❍ 체계적인 영양상담으로 학생의 건강증진과 올바른 식사선택 능력 배양

2. 방침

❍ 상담실 설치
- 급식실과 인접한 급식실 외부에 쾌적한 장소로서 33.8㎡(교실 1/2 칸) 이상 별도 영양상담실 설치 등 학교 실정에 맞는 시설을 확보 노력

❍ 영양상담에 대한 만족도 향상으로 학생들이 건강하고 즐거운 학교생활 지원

3. 프로그램 운영

❍ 방학기간을 이용하여 영양교사 및 영양사 대상 영양상담 등 전문교육 실시
☞ 신규영양교사 등 식생활교육 및 업무능력 향상을 위한 맞춤형 연수 강화
❍ 학교 홈페이지 및 급식관리실 등에 '영양상담실' 개설·운영
❍ 학교 영양상담 프로그램 운영
- 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담실시
- 학생 비만예방 프로그램 활용
- 웹을 기반으로 한 영양진단 및 맞춤형 영양상담 활성화
  (서울학교급식포털 http://food.sen.go.kr)

❍ 교육지원청 급식 운영 평가 시 확인(연 10회 이상 운영)

Ⅶ. 학교급식 컨설팅 장학

❍ 기본방침
- 학교급식 컨설팅 장학은 학교의 요청에 따라 학교급식 개선을 위해 급식 운영의 문제와 현안을 진단
- 내실 있는 학교급식 운영 지원을 위해 찾아가는 맞춤식 지원 장학 활동
- 수요자가 요구하는 대안을 마련하여 대안 실행 과정을 지원하는 장학 활동

❍ 추진방향
- 초·중·고·특수학교의 자발적 요청에 따라 장학단이 현장방문, 맞춤식 지원
- 컨설팅장학은 수시 신청 가능하며 예산은 서울시교육청 예산으로 지원

❍ 운영방법

- 운영: 연중

☞ 방학 중에도 지원 가능하며 컨설팅 희망일 2주전까지 신청

- 장학지원단 신청: 수시

☞ 세부계획 별도 안내

- 대상: 만족도 개선 필요, 신규 영양교사 배치 등 희망학교 및 교육지원청 추천학교

❍ 영역

영역	세부 영역	
Ⅰ. 학교급식 관리	○ 식단작성 ○ 식재료 구매 및 검수	○ 식재료 선정 ○ 학교급식 수요자 만족도 관리
Ⅱ. 영양관리 및 영양상담	○ 학교급식 영양관리 ○ 식생활 지도 및 정보제공	○ 영양상담 ○ 학부모 영양상담
Ⅲ. 영양(식생활)교육	○ 영양(식생활)교육 동기유발 ○ 효율적인 수업방법	○ 영양(식생활)교육 수업전략 ○ 영양(식생활)교육 수업평가
Ⅳ. 행정업무 및 급식비 운영	○ 학교급식 운영계획 수립 ○ 급식소위원회 및 모니터 운영	○ 급식예산 편성 및 운용 ○ 급식관련 서류 관리
Ⅴ. 조리(실무)사 지도 및 조리관리	○ 조리(실무)사 지도 관리 ○ 효율적인 인력관리	○ 조리작업 지도 관리 ○ ccp 기록 관리지도

먹거리 생태전환

제6장

Ⅰ. 그린급식 운영 ····· 75
Ⅱ. 먹거리 생태전환 교육 ····· 76
Ⅲ. 음식물 쓰레기 줄이기 지도 ····· 78

제6장 먹거리 생태전환

Ⅰ. 그린급식 운영

1. 추진 배경

❍ 미래의 식생활은 자연을 파괴하기보다는 자연과의 공존을 중시하는 삶 필요
❍ 자연의 순환 원리를 먹거리에 적용하여 자연과 합일되는 바른 식생활 지향

2. 필요성

❍ 미래 세대를 위한 그린급식으로 지구 생태계를 살리는 교육환경 조성 필요
❍ 탄소배출을 줄이는 먹거리 변화 요구에 따라 채식 급식에 대한 포괄적 접근이 필요

3. 근거

❍ 서울시-서울시교육청「생태문명 전환도시 서울」공동선언(2019. 9.)
❍ 생태전환교육 중장기(2020 ~ 2024) 발전 계획(서울특별시교육청, 2020. 1. 31.)
❍ 서울특별시 채식 환경 조성지원에 관한 조례(서울특별시조례 제7966호, 2021. 3. 5.)
❍ 교육감 제3기공약 신선한 제철 과일 제공 및 학교 채식선택제 확대(5-3-2)

4. 추진 방향

❍ 채식에 대한 생태친화적 인식 제고
  • 채식만으로 접근하면 선입견과 심리적 거부감을 줄 수 있기 때문에, 먹거리에 대한 이성적·윤리적으로 올바른 이해가 필요
  • 채식에 대한 거부감에 생기지 않도록, 채식 먹거리에 대한 다양한 체험 기회 제공 필요
❍ 생태환경교육과 연계 운영
  • 채식급식을 탄소 줄이기 사업으로 접근하기보다는, 급식을 소주제로 하는 교육활동으로 접근 필요
  • 급식에서 발생하는 음식물 쓰레기 줄이기 교육 활동으로, 자원 절약을 생활에서 실천하도록 유도
❍ 학생들의 자발적 참여 유도
  • 학생 스스로가 건강한 몸을 위한 실천계획 수립을 유도함
  • 일상에서 나에게 맞는 식생활과 지속가능한 먹거리 생태계를 살리는 일에 자발적 참여 유도

5. 중점 내용

❍ 그린급식 월2회 운영 권장 및 그린급식 바(bar) 운영
❍ 학교 홈페이지 팝업창 및 배너 설치 및 교육공동체가 함께 그린급식 홍보
❍ 교육과정 연계한 그린급식 교육 및 학생.학부모.교직원 연수
❍ 지구를 살리는 채식 식단 공모 및 운영
❍ 학교 텃밭을 활용한 그린급식 교육
❍ 학생 및 가족 동아리활동 및 e-알리미를 통한 학부모 교육
❍ 지역사회 및 민관 협력 먹거리 체험교육

☞「2021 SOS! 그린(GREEN)급식 활성화 기본 계획」 참고(체육건강문화예술과, 2021.3.30.)

Ⅱ. 먹거리 생태전환 교육

1. 추진 배경

❍ 탄소중립에 대한 새로운 패러다임의 대두로 기후위기를 극복하고 자연과의 공존과 지속가능한 사회를 위한 학교교육의 대전환* 요구
* (2021. 12. 7.) 교육부 등 6개 관계부처 기후위기 극복 및 탄소중립 실천을 위한 학교 기후·환경교육 지원방안 발표
❍ 친환경 무상급식 10년을 넘어서 기후위기 시대에 탄소중립의 가치로 학교급식과 교육환경의 생태계 구축 필요
❍ 친환경 급식과 교육과정을 연계 운영하며, 영양·건강·보건 관점을 넘어 인간-사회-생태계-지구의 건강이라는 순환을 강조하는 먹거리 생태전환교육 필요
❍ 지속 가능한 먹거리를 위한 생태전환 교육활동의 포괄적 접근과 탄소중립 사회로의 전환을 위한 학교실천문화 확립 필요

2. 근거

❍「교육기본법」 제22조의2(기후변화환경교육) 개정(2021. 9. 24. 공포·시행)
❍「기후위기 대응을 위한 탄소중립·녹색성장 기본법」제67조(녹색생활 운동 지원 및 교육홍보) 제정(2021. 9. 24. 공포, 2022. 3. 25. 시행)
❍ 서울시-서울시교육청 「생태문명 전환도시 서울」공동선언 (2019. 9.)
❍ 생태전환교육 중장기(2020~2024) 발전계획(서울시교육청, 2020. 1. 31.)
❍ 서울특별시 채식환경 조성지원에 관한 조례(서울특별시조례 제7966호, 2021. 3. 5.)
❍「2021 SOS! 그린(GREEN)급식 활성화 기본 계획」(체육건강문화예술과, 2021.3.30.)
❍「교육감 제3기공약 먹거리 생태전환교육 활성화(3-1-2)

3. 추진방향

❍ 지속가능발전교육(세계시민교육, 민주시민교육), 경제교육 등 범교과 주제에 속한 다른 교육들과 폭넓게 연계 추진

❍ 학생들에게 지식으로서 가르치는 것이 아니라 실제로 학교급식의 탄소중립 실천

4. 중점내용

❍ 먹거리 생태전환교육을 위한 기반구축

- 먹거리 생태전환교육 인식제고를 위한 교육 및 캠페인 운영
- 그린급식바(bar) 설치 및 학생자치활동 강화
- 먹거리 생태전환 교육환경 조성 및 먹거리 생태전환 교육공동체 역량 강화

❍ 교육과정 기반 먹거리 생태전환교육 운영

- 먹거리 생태전환 교육과정 운영
- 민.관 협력을 통한 체험중심의 먹거리 생태전환교육
- 학생자치활동을 통한 학생 참여중심의 먹거리 생태전환교육

❍ 유관기관 협력을 통한 먹거리 생태전환 실천 확산

- 생태전환 실천을 위한 로컬푸드 소비 확산 및 저탄소 인증식재료 소비 확산

※ 서울시교육청 먹거리 생태전환교육 중기('22~'24) 발전 계획(안) 참고

5. 운영방법

❍ 「학교 교육활동 운영계획」에 먹거리생태전환교육 반영 및 실시

❍ 먹거리 생태전환교육을 학교 교육과정에 반영하고 생태전환교육과 연계하여 운영하는 등 학교 자율적으로 다양하게 운영

❍ 점심시간을 활용한 먹거리 생태전환교육을 실시하는 등 학교급식 운영계획에 포함하여 운영

- 급식 전 교육 실시
  - 당일 급식 메뉴에 대한 소개를 통한 먹거리 생태전환의 중요성에 대한 관심 유발
  - 학교 텃밭과 연계한 채소와 친해지기 활동을 통한 채식에 대한 호감 유도
- 급식 중 교육 실시
  - 긍정적으로 먹거리 생태전환에 참여하는 학생에 대한 인센티브 제공
  - 먹거리 생태전환에 부정적인 태도를 보이는 학생이 자발적으로 참여할 수 있는 동기 부여
- 급식 후 교육 실시
  - 음식물 쓰레기 저감화와 음식물 쓰레기 배출 교육
  - 음식물 쓰레기 저감화 챌린지 실천 학급 지원
  - 음식물 용기인 플라스틱, 비닐 팩 등의 분리배출 교육

Ⅲ. 음식물쓰레기 줄이기 지도

1. 원칙

❍ 「폐기물관리법」 제15조의 2 에 따라 1일 평균 총급식인원이 100명 이상(유치원은 200명 이상)인 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용, 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리

- 총급식인원 100명 미만(유치원 200명 미만) 집단급식소는 지자체 장에게 위탁 운영 가능

❍ (교육지원청) 학교별 음식물쓰레기 발생 실태조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진

- 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천여부 확인

❍ (학교) 음식물쓰레기 줄이기를 위해 학교실정에 맞는 저감화 대책을 수립·시행

2. 기본방침

❍ 학교에서는 음식물 쓰레기의 감량화를 위해 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 대책을 수립·시행

❍ 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 등을 통해 잔반 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진

❍ 매주 1일 이상 “잔반통 없는 날”을 지정·운영, 우수학급 표창 등을 통하여 잔반을 남기지 않는 학교급식 운영 및 관리방안 강구

❍ 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시, 학생 개인별 식사량 조절을 위하여 배식 조절대 비치 및 활용

❍ 부득이 발생되는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화

❍ 식당에 2개의 잔반통을 비치하여 순수 잔반과 일반쓰레기를 분리 배출토록 개선, 음식물쓰레기 저감화 및 처리비용 절감 방안 강구

❍ 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용절감 도모

☞ 2013. 서울시 검증 결과 종량제 처리 방식이 정액제 처리 방식보다 감량 효과 및 예산절감 효과 우수

❍ 학교 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화

3. 교육내용

❍ 「학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정, 2021. 1.)」 환경위생관리 참조

❍ 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보

- 음식물쓰레기 저감화 교육자료 「지속가능한 영양생활교육」활용(급식지원과-1458, 2021.12.15.): 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr) - 정보마당 - 통합자료실
- 음식물쓰레기 줄이기 매뉴얼 및 수업지도안 활용(급식운영과-1430, 2019. 8. 28.) : 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr) - 정보마당 - 통합자료실
- 음식물쓰레기 줄이기 현장연구수업 동영상 활용(체육건강과-12591, 2018. 8. 21.) : 서울교육포털(ssem.or.kr) → 우수수업동영상 → (초등)(중등)현장연구수업 동영상 '음식물쓰레기줄이기'
- 중등영양교육(음식물쓰레기줄이기) 동영상 활용(급식지원과-1502, 2018. 12. 26.) : 서울학교급식포털(http://food.sen.go.kr) - 정보마당 - 동영상 자료실
- 배식 및 식사 시 음식물 남기지 않기 운동, 식습관 개선 캠페인 실시
- 학교장 및 교사 대상 연수과정에 환경, 경제, 식습관 개선, 음식물남기지 않기 등을 포함하는 음식물 쓰레기 자원순환 생태교육 교육프로그램 운영

❍ 음식물쓰레기 처리 방법

- 학교 자체 감량 또는 재활용
  - 가열에 의한 건조로 부산물의 수분함량을 25%미만으로 감량
  - 발효 또는 발효건조에 의하여 퇴비화, 사료화 또는 소멸화 하여 부산물의 수분함량을 40% 미만으로 감량
- 음식물류 폐기물 전문 처분업체 및 재활용 업체에 위탁처리
  - 처리업체: 폐기물 처리업(중간처분업, 최종처분업, 종합처분업, 중간재활용업, 최종재활용업, 종합재활용업) 및 폐기물처리신고자(舊 폐기물재활용신고자)
  - 허가(신고)증 확인사항: 영업대상 폐기물, 처리방법, 영업구역, 허가조건, 수집 운반 차량 등록 여부 등
- 폐기물 수집·운반업체를 통한 위탁처리
  - 운반비용과 처리비용을 별도 구분하여 계약
  - 수집·운반업체는 물론 처리업체의 인·허가 사항 및 처리방법 등 반드시 확인

☞ 폐기물 처리업체 계약시 관련법령에 적법한 업체인지 여부를 소재지 자치단체에 확인하여 무허가 업체와 계약하는 사례가 없도록 운영하고, 사료화로 위탁 처리할 경우 음식물류 폐기물 처리시설을 갖추고 사료제조업 등록을 한 업체와 계약[29)]

- 음식물쓰레기 처리 비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 감화 및 비용절감 도모

29) 사료관리법 제8조 및 동법 시행규칙 제5조·제6조

4. 음식물쓰레기 줄이기 실천 강화

❍ 학교실정에 맞는 음식물쓰레기 관리 감량 목표를 설정하고, 연차별 음식물쓰레기 줄이기 계획을 수립하여 실시

☞ 교육지원청에서는 '학교급식 운영평가' 시 음식물쓰레기 줄이기 실천여부 확인

❍ 학교 음식물쓰레기 처리는 환경오염 방지 차원에서의 합리적이고 과학적인 처리 방안 구축

- 학생들의 영양 및 선호도를 감안한 식단을 개발하여 학교급식 만족도 향상 강화
- 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식으로 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
- 음식물쓰레기 저감화 공모전, 미생물을 활용한 퇴비화 등의 환경교육 강화
- 매주 1일 이상 '잔반통 없는 날'을 지정·운영, 잔반을 남기지 않는 학교급식 방안 강구
- 학생 개인별 식사량 조절을 위하여 배식 조절대 비치 및 활용

❍ 학교 홈페이지, 학교급식게시판 등을 활용한 '음식물쓰레기 줄이기' 홍보 강화

❍ 편식교정 등 식사지도를 통해 음식물을 남기지 않도록 교육

❍ 부득이하게 발생되는 음식물쓰레기는 재활용 될 수 있도록 이물질이 들어가지 않게 수거하여 발생량을 최소화하고, 보관용기 및 보관시설 주변에 대한 청소·소독 등 위생관리에 철저

❍ 식당(식생활교육관)에 2개의 잔반통을 비치하여 순수 잔반과 일반쓰레기를 분리 배출하도록 개선하여 음식물쓰레기 저감화 및 처리비용 절감 방안 강구

☞ 순수잔반은 급식 배식 후 남은 음식 및 음식물 쓰레기이며, 동물의 뼈, 어패류 껍질, 채소류의 뿌리 등은 일반쓰레기로 분리 배출 【참고 12】 참조

❍ 학교급식 잔식[30] 활용률을 높여 탄소배출 중립 실천을 위해 푸드뱅크, 사회복지단체 등에 기부 가능

※ 학교와 기부받는 단체가 목적에 맞게 철저히 관리한다는 협약 후 기부

30) 학사일정 변경, 감염병, 식중독 등으로 불가피하게 발생하는 남은 급식

부 록

1 보고 사항 · 서식 목록

보고건명	작성기관	제출처 및 제출기한		서 식	비 고
		학교→교육지원청	교육지원청→ 해당과		
학교급식 정책 추진상황 보고	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	2024. 12월중	2024. 12월중	12월 공문시행	연 1회
학교급식 실시현황	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	2025. 2. 23.	2025. 3. 6.	1월 공문시행	연 1회
음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	2025. 3. 7.	2025. 3. 14.	서식 1-1 서식 1-2	연 1회
학교 식중독 의심환자 발생 보고	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	발생 즉시 당일 보고	발생 즉시 당일 보고	서식 2	동일원인으로 추정되는 동일증상 환자 2인이상 발생시 (유선,서면)
학교 식중독 원인조사 결과보고	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 5일 이내	자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 10일 이내	서식 3	역학조사결과, 조치 내용 등 종결보고 (서면)
학교급식 식재료 공동구매 현황 보고	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	2024. 11. 12.	2024. 11. 19.	서식 4-1 서식 4-2	연 1회
급식업무종사자 산업재해 현황 보고	초·중·고· 특수학교 각종학교 교육지원청	매 분기 종료 후 5일 이내	매 분기 종료 후 10일 이내	분기별 공문시행	분기별

【서식 1-1(학교용)】

2024년 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고

학교명: ○○학교

1. 처리방법 및 비용계산 방법 현황

학교명	처리방법			비용계산 방법			비 고
	음식물 쓰레기 감량기	위탁업체명	기타	정액제	종량제	무상처리	

※ 처리방법 중 '가축사료'는 학교 내 축사 등이 있어 처리하는 경우이며, '기타'는 음식물쓰레기 감량기기 등을 사용하여 처리하는 경우임

※ 비용계산 방법 중 '종량제'는 음식물쓰레기 배출량에 따라 배출자가 처리비용을 부담, '정액제'는 음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리(법적용어 아님)

2. 처리량 및 처리 비용 현황

학교명	급식제공 인원수	처리량(단위:㎏)		처리비용(단위:천원)		비 고
		총 처리량	1인당 평균 처리량	총 처리비용	1인당 평균 처리비용	

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

※ 총 처리량(전처리량 포함), 총 처리비용(조식+중식+석식 모두 포함 작성)

▣ 작성기준: 2024학년도(2024. 3. 1.~2025. 2. 28.)

▣ 제출기한: '25. 3. 4. ⇒ 제출처: 관할 교육지원청(평생교육건강과)

【서식 1-2(교육지원청용)】

2024년 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고

기관명: ○○교육지원청

1. 처리방법 및 비용계산 방법 현황

구분	학교수	처리방법				비용계산 방법			
		음식물 쓰레기 감량기	위탁 업체	기타	합계	정액제	종량제	무상 처리	합계
초									
중									
고									
특수									
계									

※ 비용계산 방법 중 '종량제'는 음식물쓰레기 배출량에 따라 배출자가 처리비용을 부담, '정액제'는 음식물쓰레기 발생량과 관계없이 처리비용을 정액으로 계약하고 처리(법적용어 아님)

2. 처리량 및 처리 비용 현황

구분	학교수	급식제공 인원수	처리량(단위:㎏)			처리비용(단위:천원)		
			총 처리량	1교당 평균 처리량	1인당 평균 처리량	총 처리비용	1교당 평균 처리비용	1인당 평균 처리비용
초								
중								
고								
특수								
계								

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

※ 총 처리량(전처리량 포함), 총 처리비용(조식+중식+석식 모두 포함 작성)

▣ 작성기준: 2024학년도(2024.3.1.~2024.2.28)

▣ 제출기한: '25. 3. 14. ⇒ 제출처: 보건안전진흥원(식생활지원과)

【서식 2】

학교 식중독 의심환자 발생 보고

(2024. 3. 20. ○○교육지원청)

〈요약〉
`23.03.20(수), ○○도 ○○시 △△학교(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 학교 현황

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

2. 발생현황

○ **인지일시** : 3.20.( ) 10:30경
- (인지상황) 3-1반 담임 ○○○이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 2명 발생함에 따라 학교장에 보고

○ **보건소 신고일시** : 3.20.( ) 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 주무관 ○○○

○ **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(`24.03.20. 17시 기준)

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

– 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	입원	투약/자가	합계	
03월 20일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 23일	12	2	0	3	2	5	
03월 24일	13	1	0	1	1	2	
03월 25일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

5. 참고사항

○ 언론취재 :

○ 기타 :

▣ 보고시기: 식중독 의심환자 환자발생 인지 즉시(자치구보건소 및 보건안전진흥원에 신고)

【서식 3】

학교 식중독 원인조사 결과 보고

기관명: ○○교육지원청

1. 발생개요

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

2. 급식실시 현황

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

3. 주요 조치내용

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

4. 식중독 원인조사 결과

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

5. 시사점 및 향후계획

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

▣ 보고시기: 학교 식중독 의심 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)
⇒ **학교**: 자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 5일 이내 – 관할 교육지원청(평생교육건강과) 보고
⇒ **교육지원청**: 자치구 역학조사 결과 보고서 송부 후 10일 이내
– 보건안전진흥원(급식품질위생과) 보고

【서식 4-1】

2024. 학교급식 식재료 공동구매 현황 보고

학교명: ○○학교

(작성요령) ※ 공동조리교는 본 현황에서 제외

1. 학교급별: 초/중/고/특수로 구분하여 작성
2. 설 립 별: 국립/공립/사립으로 구분하여 작성
3. 공동구매 실시 여부: 2024년 농·축·수산물, 공산품, 김치, 곡류, 기타 등의 식재료 중 1품목 이상을 3개월 이상 학교 간 또는 자치구(학교급식지원센터 이용 등) 공동구매 시 '실시'라고 기재하고, '미실시' 할 경우에는 보고 생략(*우유, 급식실소모품 등은 제외)
4. 식재료별 공동구매 현황
   가. 자치구 등(자치구 학교급식지원센터 이용) 공동구매: 식재료별(농산물/축산물/수산물/공산품/김치/곡류/기타)로 공동구매한 학교
   ※ 한 학교가 1개 이상의 식재료(수산물, 김치)를 공동 구매할 경우 각 식재료(수산물, 김치)항목에 "1"로 기재(식재료별 중복 가능)
   나. 학교 간 공동구매: 식재료별(농산물/축산물/수산물/공산품/김치/곡류/기타)로 공동구매한 학교
   ※ 한 학교가 1개 이상의 식재료(공산품, 김치)를 공동 구매할 경우 각 식재료(공산품, 김치)항목에 "1"로 기재(식재료별 중복 가능)
5. 기타: 기타는 (　　)안에 해당 식재료를 기재하여 작성
6. 공동 구매교: 해당 학교와 공동구매하는 학교명 기재

(예시) 2개 식재료를 자치구 등 공동 구매하는 학교

학교명	학교급별(1)	설립별(2)	공동구매 실시 여부(3)		식재료별 공동구매 현황(4)															비 고
					자치구 등 공동구매(가)							학교 간 공동구매(나)								
			자치구	학교간	농산물	축산물	수산물	공산품	김치	곡류	기타( )(5)	농산물	축산물	수산물	공산품	김치	곡류	기타( )(5)	공동구매교(6)	
OO초	초	공립	실시				1		1											

(예시) 2개 식재료를 학교 간 공동 구매하는 학교

학교명	학교급별(1)	설립별(2)	공동구매 실시 여부(3)		식재료별 공동구매 현황(4)														비 고
			자치구 등 공동구매(가)									학교 간 공동구매(나)							
			자치구	학교간	농산물	축산물	수산물	공산품	김치	곡류	기타( )(5)	농산물	축산물	수산물	공산품	김치	곡류	기타( )(5)	공동구매교(6)	
OO초	초	공립		실시											1	1			○○초 △△초	

【서식 4-2】

2024년도 학교급식 식재료 공동구매 현황 보고

기관명: ○○교육지원청

(작성요령) ※ 공동조리교는 본 현황에서 제외

1. 학교급별: 초/중/고/특수로 구분하여 작성
2. 설 립 별: 국립/공립/사립으로 구분하여 작성
3. 전체학교수: 학교급별, 설립별로 현재 학교수로 작성
4. 공동구매 학교수: 2024년 중 3개월 이상 농·축·수산물, 공산품, 김치, 곡류, 기타 등의 식재료 중 1개 이상을 '자치구 등(학교급식지원센터 이용)' 또는 '학교 간' 공동구매한 학교수(※ 우유, 급식실소모품 등은 제외)
5. 식재료별 공동구매 현황
   가. 자치구 등(자치구 학교급식지원센터 이용) 공동구매: 식재료별(농산물/축산물/수산물/공산품/김치/곡류/기타)로 공동구매한 학교수로 작성
      ※ 한 학교가 1개 이상의 식재료(수산물, 김치)를 공동 구매할 경우 각 식재료(수산물, 김치)항목에 해당 학교수를 포함(식재료별 중복 가능)
   나. 학교 간 공동구매: 식재료별(농산물/축산물/수산물/공산품/김치/곡류/기타)로 공동구매한 학교수로 작성
      ※ 한 학교가 1개 이상의 식재료(공산품, 김치)를 공동 구매할 경우 각 식재료(공산품, 김치)항목에 해당학교수를 포함(식재료별 중복 가능)
6. 기타: 기타는 (　　)안에 해당 식재료를 기재하여 작성
7. 공동구매 단수: 2교 이상 학교 간 공동구매하는 그룹수

교육지원청	공동구매 학교 현황						학교급식 식재료 공동구매 현황(5)														비고
	학교급별(1)	설립별(2)	전체학교수(3)	공동구매 학교수(4)			자치구 등 공동구매(가)							학교 간 공동구매(나)							
				자치구등	학교간	계	농산물	축산물	수산물	공산품	김치	곡류	기타( )(6)	농산물	축산물	수산물	공산품	김치	곡류	기타( )(6)	공동구매 단수(7)	
	초	국립																			
		공립																			
		사립																			
		소계																			
	중	국립																			
		공립																			
		사립																			
		소계																			
	고	국립																			
		공립																			
		사립																			
		소계																			
	특수	국립																			
		공립																			
		사립																			
		소계																			
	계 초	국립																			
		공립																			
		사립																			
		소계																			

2 참고자료 목록

☞ 학교급식 대상학교 공통 사항

【참고 1】 학교급식의 영양관리 기준

【참고 2-1】 학교급식 만족도 조사 설문지(학생용)

【참고 2-2】 학교급식 만족도 조사 설문지(학부모용)

【참고 3】 학교급식 식중독 발생 시 대응 요령

Ⅰ. 식중독 발생 시 업무처리 흐름도

Ⅱ. 학교급식 식중독 발의심환자 발생 시 대응요령

Ⅲ. 학교급식 식중독 발생시 위기경보 대응 체계

Ⅳ. 학교급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항

【참고 4】 홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식

【참고 5】 학교급식 일일 위생·안전 점검표

【참고 6】 학교급식 관련 법규 위반시 행정처분 사항

【참고 7】 식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행 방법

【참고 8】 학교급식 식재료 공동구매 추진유형별 비교

【참고 9】 학교급식 식재료 품질개선 T/F 제안 사항

【참고 10】 교육지원청 단위 '학교급식 점검단' 운영 사항

【참고 11】 학부모 급식모니터링 활동기록지(예시)

【참고 12】 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류

【참고 13】 직종별 파업 대책(급식 분야)

【참고 14】 산업재해조사표

【참고 15】 2020년 단체협약서, 서울특별시교육감/전국학교비정규직 연대회의

【참고 16】 학교급식 운영사항 변경 및 대응 요령 안내

【참고 17】 급식실 신·증축 공사 등으로 인한 외부 운반급식

【참고 18】 학교급식 식재료의 품질관리기준

【참고 1】

학교급식의 영양관리 기준

구분	학년	에너지(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E.)		티아민(비타민B1)(㎎)		리보플라빈(비타민B2)(㎎)		비타민C(㎎)		칼슘(㎎)		철(㎎)	
				평균필요량	권장섭취량	평균필요량	권장섭취량	평균필요량	권장섭취량	평균필요량	권장섭취량	평균필요량	권장섭취량	평균필요량	권장섭취량
남자	초등 1~3학년	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
	초등 4~6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7
	중학생	840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7
	고등학생	900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7
여자	초등 1~3학년	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
	초등 4~6학년	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4
	중학생	670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4
	고등학생	670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7

비고: R.E.는 레티놀당량(Retinol Equivalent)임.

1. 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
2. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
   가. 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물: 단백질: 지방의 에너지 비율이 각각 55~65%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.
   나. 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급 에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
   다. 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

【참고 2-1】

학교급식 만족도 조사 설문지(학생용)

이 설문지는 학교급식을 이용하는 학생 여러분들의 만족도를 조사하기 위하여 작성된 것입니다.
이 조사는 학교급식 개선을 위한 정책수립의 기초 자료로만 활용되며, 여러분들의 응답 내용은 통계 분석에만 사용할 것을 약속드립니다. 바쁘시더라도 성의껏 응답하여 주시기 바랍니다.

20 년 월

※ 본 조사는 점심급식을 대상으로만 응답해 주세요.

※ 다음 각 내용을 읽고 "그렇다"고 생각하는 또는 "만족하다"에 해당되는 정도에 ○표 하여 주십시오.	매우 그렇다 5	그렇다 4	보통이다 3	그렇지 않다 2	전혀 그렇지 않다 1
1. 우리 학교의 급식은 영양적으로 균형 있는 건강한 식사이다.					
2. 우리 학교 급식에 사용되는 식재료는 신선하고 품질이 우수하다.					
3. 우리 학교 급식은 위생적이고 안전하게 조리된다.					
4. 우리 학교는 학교 홈페이지/급식게시판, 가정통신 통해 급식정보 제공과 소통이 원활히 이루어진다.					
5. 우리 학교는 올바른 식사와 배식지도 관해 선생님이나 영양선생님이 지도를 해 주신다.					
6. 우리학교 급식에 대해 전반적으로 만족한다.					
7. 나는 골고루 먹기의 중요성을 알고 있으며 실천하고 있다.					
8. 나는 음식물의 소중함을 알고 남기지 않으려고 노력한다.					
만족도 평균					

9. 우리 학교급식에서 개선되었으면 하는 분야를 한 가지만 골라주세요.( )
① 급식 양(많다/적다) ② 건강한 급식의 맛(천연재료 사용, L-글루탐산나트륨 무첨가등)
③ 채소반찬 많이 제공 ④ 고기류(쇠고기, 닭고기, 햄, 소제지 등) 반찬 부족
⑤ 기타(의견을 직접 써주세요): _____

10. 식생활과 관련하여 배우고 싶은 교육 내용을 모두 골라주세요. ( )
① 나의 건강과 영양소 ② 비만 ③ 편식 ④ 밥상머리교육(식사예절)
⑤ 건강 음식 만들기 ⑥ 바른먹거리(친환경식재료등) ⑦음식물쓰레기와 환경보호
⑧ 기타(의견을 직접 써주세요): _____

【참고 2-2】

학교급식 만족도 조사 설문지(학부모용)

안녕하십니까? 학부모님의 견해는 학교급식 품질향상에 귀중한 자료로 활용되오니 본 설문지의 모든 문항에 빠짐없이 응답하여 학교로 보내 주시기 바랍니다. 응답 내용은 학교급식 발전을 위한 자료로 활용되며 다른 목적으로는 절대로 사용하지 않을 것을 약속드립니다. 20 년 월

※ 본 조사는 자녀의 점심급식을 대상으로만 응답해 주세요.

※ 다음 각 내용을 읽고 “그렇다”고 생각하는 또는 “만족하다”에 해당되는 정도에 ○표 하여 주십시오.	매우 그렇다 5	그렇다 4	보통이다 3	그렇지 않다 2	전혀 그렇지 않다 1
1. 우리 학교의 급식은 영양적으로 균형 있는 건강한 식사이다.					
2. 우리 학교는 3無(잔류농약, 방사능, GMO) 급식의 실천을 통해 신선하고 우수한 식재료를 사용한다.					
3. 우리 학교 급식은 위생적이고 안전하게 조리된다.					
4. 우리 학교는 학교 홈페이지/급식게시판, 가정통신, 학교급식 모니터링제 통해 의사소통이 원활히 이루어진다.					
5. 우리 학교는 올바른 식사와 배식지도 관해 선생님이나 영양선생님이 지도를 해 주신다.					
6. 우리학교 급식에 대해 전반적으로 만족한다.					
만족도 평균					

7. 우리 학교의 급식과 관련하여 칭찬하고 싶은 내용, 건의하고 싶은 내용이 있으면 자유롭게 적어주세요.

【참고 3】

학교급식 식중독 발생 시 대응 요령

Ⅰ. 식중독 발생 시 업무처리 흐름도

○○학교

<table>
<tr><td colspan="2">식중독 발생 의심</td><td>■ 복통, 설사 등 식중독 의심 증상 학생이 있을 경우 담임교사는 신속하게 보건실로 안내 ⇒ 보건교사는 문진 후 동일원인·증상이 2명이상 발생 시 집단 식중독 환자 발생으로 의심 ⇒ 즉시 학교장에게 보고-영양(교)사가 참여한 회의를 통해 식중독 의심여부 판단</td></tr>
<tr><td colspan="2">▼</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">식중독 의심환자 조사·신고</td><td>■ 학교장은 긴급부장회의 소집(유증상자 현황 조사방법, 조사내용 등 결정) ⇒ 담임교사를 대상으로 조사요령 교육
■ 담임교사는 각 반별(전교생)로 조사하여 유증상자는 ⇒ 보건교사가 개별 면담 후 결과를 학교장에게 보고 ⇒ 학교장은 동일원인·증상 학생이 2명 이상일 경우 즉시 유선신고(교육청, 보건소)</td></tr>
<tr><td colspan="2">▼</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">역학조사
[신고 당일]</td><td>학 교</td><td>■ 역학조사 전에 환자에게 약물투여 금지 및 급수 중단조치
■ 역학조사 실시 전까지 대상자(학생, 급식관계자) 귀가 보류
■ 현장보존 철저(보존식, 먹는물, 식재료 등 보존, 소독·폐기 등 금지)
■「학교 식중독 대책반」가동⇒ 보건당국의 역학조사 지원, 응급환자 병원 이송, 수업결손 및 결식학생 대책 마련, 언론보도 대응, 치료 및 보상 대책 검토 등 ⇒ 가정통신문 발송
■ 학교 식중독 의심환자 발생보고: 서면보고(역학조사 후 즉시)
■ 식품의약품안전처, 보건소, 교육지원청과 대책 협의회체 운영(3회 이상) 및 정보공유 (환자발생 현황 및 언론보도 대응 등)</td></tr>
<tr><td>교육청</td><td>■ 역학조사 협조 및 학교 식중독 대책반 업무 지원
■ 학교 위생관리 실태조사 ⇒ 원인파악, 특별 위생점검 및 지도 강화
■ 확산방지 노력 및 환자발생 현황보고【학교 ⇒ 교육지원청 ⇒ 본청】
※ 외부 간식반입, 인근 분식점 이용, 수련회 등 조사하여 역학조사에 반영토록 함</td></tr>
<tr><td>역학조사 보건소/행정구청/식약처</td><td>■ 역학조사 실시 ⇒ 환자 및 급식관계자 설문조사, 채변검사(한 장소에 집결)
■ 음용수 및 조리수 수질검사(지하수 사용시 포함)
■ 환경 가검물(칼, 도마, 식판 등) 채취
■ 보존식 수거【최근 144시간(6일) 동안 보관된 보존식】
■ 조리과정 및 조리장 환경조사
■ 집단급식소 관련 행정사항 조사 ⇒ 각종 신고사항 등</td></tr>
<tr><td colspan="2">▼</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">환자발생 익일 이후</td><td>■ 환자발생 현황보고(학교 ⇒ 교육지원청 ⇒ 본청): 완치 일까지 매일 2회 보고 (1회: 9:00까지 유선, 2회: 16:00까지 서면)
■ 교내방역 및 학생 개인위생지도 철저
■ 외부음식 반입금지 등 위생취약분야 관리 철저</td></tr>
<tr><td colspan="2">▼</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">역학조사 결과 통보 이후</td><td>■ 역학조사 결과를 통보받은 학교는 교육지원청으로 “학교 식중독 원인조사 결과보고” 제출
■「학교 식중독」으로 판명 시 관련자 처분 및 업체 계약해지 등
■ 후속조치(환자보상금 지급, 계약보증금 징구, 업체선정 및 계약 등)</td></tr>
</table>

Ⅱ. 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대응 요령

구 분	내용	관련 담당
<1단계> 발생인지	• 보건실 방문 학생 관찰 및 교내 보고 - 식중독 의심 학생은 인체검체 채취 등을 위하여 원인·역학조사반 도착 시까지 귀가보류(관계기관 협의) ※ 평일 방문 수준의 학생수 및 증상과 비교 필요 - 학교장 등에 먼저 (상황)보고 • 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사) - 병결학생과 원인 및 유증상자를 파악하되, 손들기, 문자발송(주말) 등 부적절한 방법으로 조사 금지 ※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사. 추가환자 발생 시 관계기관 회의 개최 • 학교장 주재 대책협의 개최 - 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고	• 학생 → 담임 또는 보건(담당)교사 → 학교장 • 학교 • 학교
<2단계> 발생보고	• 학교 식중독 의심환자 발생 보고 - 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선) - 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체없이 발생보고 •「식중독 조기경보시스템」 현행화 - 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체 등)를 원인·역학 조사반에 제공	• 학교(장) 등 학교관계자 → 관계기관 • 시·군·구 위생부서 → 식약처, 시·도
<3단계> 식중독 대책반 가동	• 학교 식중독 대책반 운영 - 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행 • 학교급식 잠정 중단 조치 - 학교급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 학교장이 결정 - 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층자녀 급식지원 대책 마련 등 ※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내	• 학교 • 학교
<4단계> 원인·역학조사	• 식중독 원인·역학조사 협조 - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비 ※ 학교급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부반입 음식, 학교 주변 판매식품 등)이 있는 경우는 정보 제공 - 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자 규모, 증상 파악) ※ 협의체에 교육청(학교)은 발생시부터 종결될 때까지 참여	• 학교 → 관계기관
<5단계> 조사 후 조치	• 급식실 대청소 및 소독 - 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리	• 학교
<6단계> 모니터링	• 유증상 학생 지속적 모니터링 - 보건실 방문 학생 위주로 긴밀히 주의·관찰 • 식중독 예방 교육 실시 - 교직원 및 학생 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육 • 급식 재개 - 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 학교장이 결정	• 학교 • 학교 • 학교 → 관계기관

Ⅲ. 학교급식 식중독 발생시 위기경보 대응 체계

1. 위기경보 수준

위기 경보 단계		판단 기준 및 설명
0단계	예방 (Green)	○ 연간 상시 주의(1~12월)
1단계	관심 (Blue)	○ **서울이외지역 학교에서 식중독 발생 시**
2단계	주의 (Yellow)	○ **서울지역에서 식중독 1~2교 발생 시**
3단계	경계 (Orange)	○ **서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 3교 식중독 발생 시**
4단계	심각 (Red)	○ **서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 4교 이상 식중독 발생 시**

2. 식중독 위기 경보 발령 체계

가. 징후 감시 및 발견

❍ 식중독 지수 및 타·시도 학교급식 식중독 사고 등 모니터링

- 식품의약품안전처, 기상청 등 유관기관 연계망 구축

❍ 학교급식관련 집단환자 발생 사고 접수

나. 위기경보 발령

❍ **1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(알림톡)]**

- 제공 시기: 관심(1단계), 주의(2단계)
- 제공 내용: 학교급식 식중독 발생 사실 및 단계별 경보 상황

❍ **2차 위기 경보 발령[공문 및 휴대폰 문자서비스(알림톡) 시행]**

- 제공 시기: 경계(3단계), 심각(4단계)
- 제공 내용: 위기경보 발령 수준에 따른 해당 세부 조치사항 안내

【위기경보 단계별 문자서비스(알림톡) 제공 대상】

문자발송기준		문자서비스(SMS) 제공 대상
1단계	관심 (Blue)	**영양교사 및 영양사**
2단계	주의 (Yellow)	영양교사 및 영양사, **보건교사**
3단계	경계 (Orange)	영양교사 및 영양사, 보건교사, **교감(원감)**
4단계	심각 (Red)	영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감), **교장(원장)**

※ 추가 문자 희망자 및 교육청은 1단계부터 모두 안내

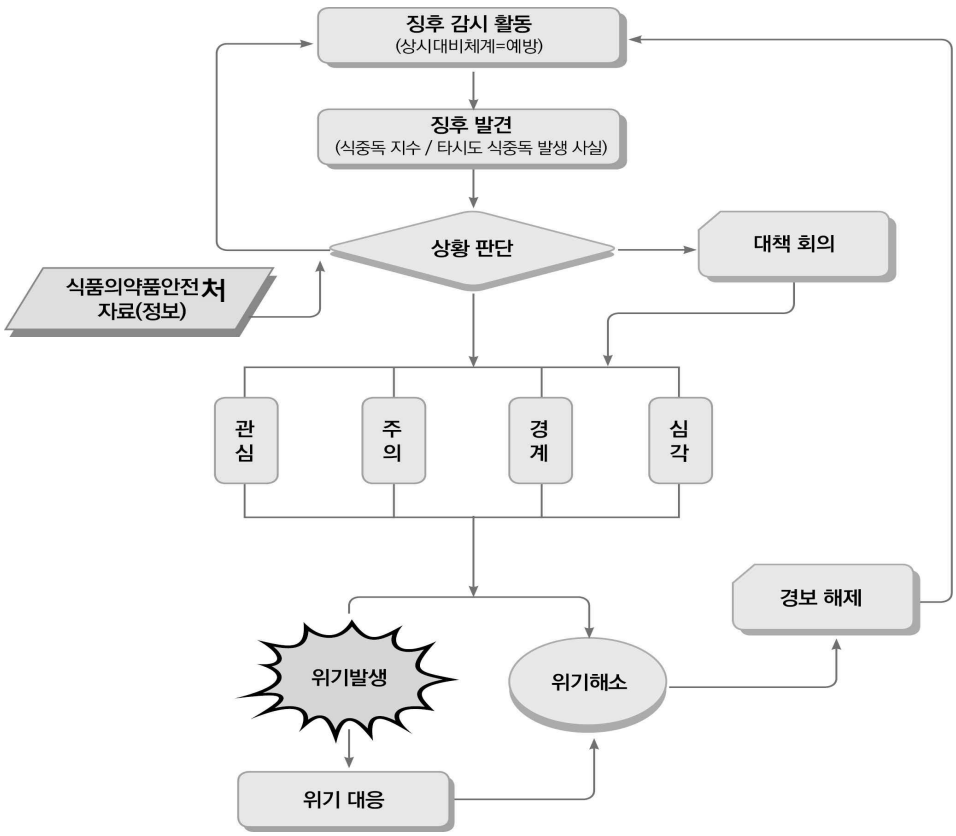
※ 세부 계획 별조 시행(일부 내용은 업무 사정에 따라 조정될 수 있음)

다. 위기경보 해제

❍ 해제 상황: 경계, 심각 단계 발령 후 다음 사항 해당 시

- 식중독 의심환자가 완치되고 추가 확산 징후가 없을 때
- 심각단계 경보 발령 후 10일 이내 식중독 추가 발생교가 없을 때

【 위기경보 대응 체계도 】



3. 각 단계별 식중독 위기 경보 대응 조치

가. 예방단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	❍ 학교급식 위생관리 유의사항 지도 ❍ 위생교육프로그램 및 자료 개발·보급 ❍ 월별 '빅데이터 분석' 식중독 발생 사전 예측결과 공문 및 문자서비스(이하 '알림톡') 발송 ❍ 정규 및 특별 위생교육 실시
교육지원청	❍ 학교급식 정기 위생·안전점검 실시 ❍ 정규 및 특별 위생교육 실시
학교	❍『학교급식 위생관리지침서』적용 철저

나. 관심단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	❍ 학교급식 위생관리 유의사항 지도 ❍ 영양교사 및 영양사 대상 서울이외지역 '식중독 발생 사실' 알림톡 발송
교육지원청	❍ 학교급식 위생관리 유의사항 지도
학교	❍ 검수 및 조리, 식품 취급에 대한 관심 및 주의 ❍ 조리(실무)사에 대한 주의 상기 ❍ 식중독조기경보시스템 납품업체 입력·관리 철저

다. 주의단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	❍ 담당과장 주재하 대책 회의 ❍ 영양교사, 영양사, 보건교사 대상 '식중독 주의' 알림톡 발송
교육지원청	❍ 식중독 기동반 가동(식중독 발생 해당 교육지원청)
학교	❍ 식자재 검수, 조리, 식품 취급 등에 대한 특별 관리 ❍ 조리(실무)사 위생교육 및 학생대상 개인위생관리 강화 ❍ 식중독 발생학교 급식 및 급수 중단 조치 ❍ 보건실 방문환자 모니터링 실시

※ 식중독 발생학교와 동일 납품업체를 이용할 경우 환자 모니터링을 더욱 강화(식중독조기경보시스템 확인)

라. 경계단계

기관	대응 조치
보건안전진흥원	❍ 보건안전진흥원장 주재하 대책 회의 ❍ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감(원감) 대상 '식중독 경고' 알림톡 발송
교육지원청	❍ 식중독 기동반 가동(식중독 발생 해당 교육지원청) ❍ 위생점검 D등급 이하 학교 재점검(교육지원청)
학교	❍ 단위 학교 식단 검토 및 조정 ❍ 조리(실무)사 위생교육 및 학생 개인 위생관리 강화 ❍ 식자재 검수, 조리, 식품취급 등에 대한 특별관리 ❍ 학부모 모니터링 활동 강화(주 1회→주 2회) ❍ 식중독 발생학교 급식 및 급수 중단 조치 ❍ 보건실 방문환자 모니터링 강화(전체학교)

마. 심각단계

기관	대응 조치
서울특별시교육청	❍ 교육감 주재하 대책 회의 - 식중독 발생학교(또는 서울시내 전체 학교) 급식 및 급수 중단조치 ❍ 식중독사고 대책 본부 구성·운영 ❍ 서울특별시교육청 홈페이지에 심각단계 일일 조치사항 및 추진경과, 현황 등 팝업창 메시지 및 급식게시판에 세부 내용 안내 ❍ 서울시 및 식약처 소비자 식품위생감시원 학교급식 감시활동 강화 요청 ❍ 담당부서 책임하에 비상근무체제 돌입
보건안전진흥원	❍ 보건안전진흥원장 주재하 대책 회의 ❍ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감, 교장 대상 '식중독 확산 위험' 알림톡 발송 ❍ 식재료납품업체 특별 점검(단독 또는 유관기관 합동) 실시 ❍ 담당부서 책임하에 비상근무체제 돌입
교육지원청	❍ 식중독 기동반 가동(식중독 발생 해당 교육지원청) ❍ 위생점검 C등급 이하 학교 재점검 및 자체 특별 위생점검 또는 학교급식 점검단 무작위 점검(교육지원청) ❍ 식재료납품업체 특별 점검(단독 또는 유관기관 합동) 실시 ❍ 필요시 교육지원청 자체 사고 대책반 구성·운영
학교	❍ 단위 학교 식단 검토 및 조정 ❍ 조리(실무)사 위생교육 및 학생 개인 위생관리 강화 ❍ 식자재 검수, 조리, 식품취급 등에 대한 특별관리 ❍ 학부모 모니터링 활동 강화(주1회→주2회) ❍ 식중독 발생학교 급식 및 급수 중단 조치 ❍ 보건실 방문환자 모니터링 강화(전체 학교) ❍ 학교단위 '식중독 예방 감시반' 가동

【 학교단위 '식중독 예방 감시반' 】

- 운영 기간 : **심각단계 발령 시 ~ 해제 시까지**
- 운영 대상 : **전체 급식학교**

식중독 예방감시 반장(총괄)
교장

예방감시 부반장
교감

급식관리 감시팀
(팀장 : 학교급식담당자)

❍ **새벽 식재료 검수실태 점검**
- 교내 점검팀 구성하여 주 3회 이상 점검 실시
- 업체 식재료 납품실태 및 학교 관리상황 등 점검

❍ **석식제공학교 조리과정 점검반구성·운영**

❍ **조리(실무)사 식중독 예방 특별교육**

환자모니터링팀
(팀장 : ○○교사)

❍ **교내 설사 환자 발생 상황 1일 1회 관리·기록**
- 환자 확산방지를 위해 설사환자 조기 파악으로 확산 방지

❍ **학생 대상 개인위생관리 교육**

4. 식중독 예방감시 및 사고 대책본부(반) 구성·운영

가. **관심, 주의, 경계단계** 발령 시: 보건안전진흥원

사고대책 본부
보건안전진흥원장

서울시교육청
체육건강예술교육과장
사고 진행사항 공유 ,
현안 대책 논의 및 지도

총 괄 반
(보건안전진흥원 급식품질위생과장)

❍ **종합 상황 관리 및 보고**

❍ **사고 종합대책 마련**

❍ **언론보도 대응 및 홍보**
- 보도, 해명자료 및 정정기사 요청
- 인터뷰 일정 조정 및 내부 보고

현장지원 및 사고 처리반
(교육지원청 평생교육건강과장)

❍ **사고학교 집단환자 일일발생 상황 집계 및 유관기관 통보**
- 입원환자 모니터링 및 관리
- 서울식약청, 서울시, 보건소 역학조사 협조

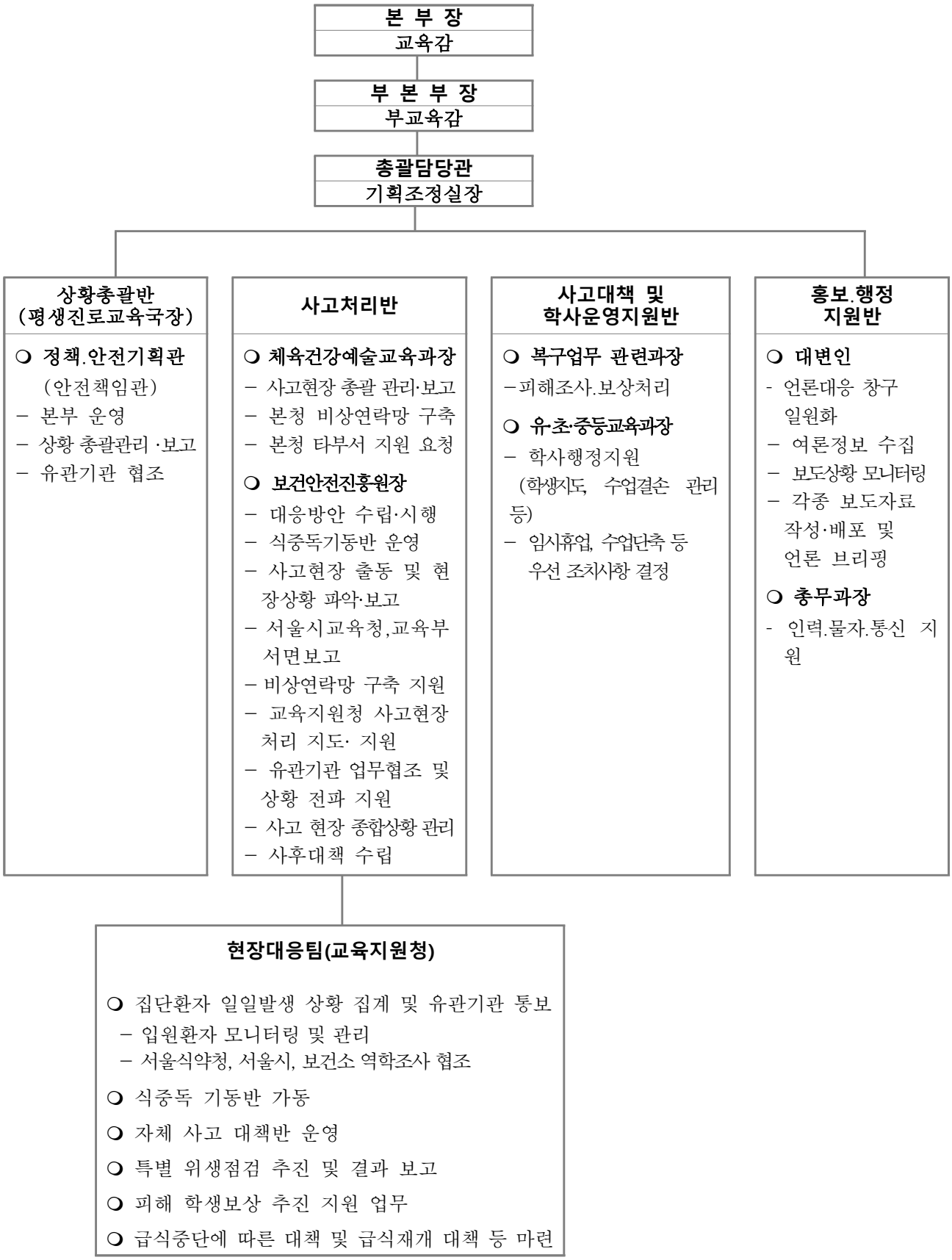
❍ **식중독 기동반 가동**

❍ **특별 위생점검 추진 및 결과 보고**

❍ **피해 학생보상 추진 지원 업무**

❍ **급식중단에 따른 대책 및 급식재개 대책 등 마련**

나. 심각단계 발령 시: 서울특별시교육청



다. 학교단위 식중독 사고 대책(급식실 및 학생식당 등 게시)

❍ 운영 기간 : **식중독 사고 발생 시 ~ 급식 재개 시까지**

❍ 운영 대상 : **식중독 사고 발생학교**

◉ ○○교육지원청(담당 : 000 ☎123-4567)
◉ ○○보건소(담당 : 000 ☎123-4567)

총괄 대책반

(반장 : 학교장)
○○○

- ○ 각 대책반의 지휘·감독
- ○ 치료 및 보상대책
- ○ 역학조사 결과 원인 규명이후 급식 재개 판단 등
- ○ 학교운영위원회 소집 및 대책논의

환자 관리팀	환자 이송팀	역학조사협력팀	학사대책팀	행·재정 지원팀
(팀장 : 000)	(팀장 : 000)	(팀장 : 000)	(팀장 : 000)	(팀장 : 000)
○ 식중독 추정 유증상자 발생현황 총괄 파악 및 추이 분석 ○ 환자 응급조치 ○ 병원 이송 환자 분류 ○ 발생부터 종료시까지 일일 집단환자발생보고 (역학조사 협력팀과 협력하여 일원화) ○ 보건·위생교육 실시	○ 환자의 후송, 입원 학생관리 등 ○ 환자 병원 이송 시 의사에게 식중독 의심 사실 알림	○ 총괄대책반 업무 지원 ○ 환자관리팀 업무 지원 ○ 최초 발생시 환자 발생 사실 교육청 및 보건소에 유선 보고 ○ 보건당국의 역학조사 – 검체채취, 소독 등 업무 협조	○ 환자파악팀의 원활한 환자 파악을 위한 반별 환자수 파악 협조 ○ 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 수업결손 대책 마련 등 ○ 집단환자 발생에 따른 결석, 지각, 조퇴 등의 정상처리	○ 위생관련 시설관리 ○ 학교시설 방역 소독 ○ 식중독으로 결과 판명시 계약해지 통보 ○ 계약 해지에 따른 행·재정적 조치 시행 ○ 업체 선정에 따른 행정적 절차 시행 ○ 학운위 관련 업무

※ 학교 실정에 따라 업무분장 변경 가능

Ⅳ. 학교급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항

【 교육지원청 】

1. 학교급식 위생사고 발생 시 등 처분 기준

❍ 목적: 환자 확산 방지를 위한 환자발생 사실 신속 보고체계 확립

구분	처분항목(내용)		처분기준		비 고
			관련자	처분기준	
공통 기준	집단환자 환자발생 (신고) 소홀	① 환자발생 인지 후 3시간 이내 미보고	관리자	주의	
			담당자	경고	
		② 환자발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)	관리자	경고	
			담당자	경징계	
		③ 환자발생 인지 후 은폐·축소 미보고(신고)	관리자	경징계	
			담당자	중징계	

❍ 인지시점 및 보고: 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 학교 자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고

【 학교 】

1. 식중독관련 결석학생 출석 처리

❍ 근거: 교육부 훈령 제393호(2022 1. 17.)『학교생활기록 작성 및 관리지침』참고

2. 피해 학생에 대한 진료비 보상 청구

❍ 직영급식학교는 학교안전공제회에서, 위탁급식학교는 위탁급식업체에서 보상

❍ 학교급식 위생사고 피해보상 기준

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

3. 업체 계약 해지

❍ 직영급식학교의 경우 역학조사결과, 위생사고 원인이 식재료에 기인한 것으로 판명되면 식재료 납품업체와 계약 해지

❍ 위탁급식학교의 경우 역학조사 결과, 원인균 검출시 위탁업체와 계약해지 하고, 원인균이 검출되지 않는 경우는 역학조사서, 계약서 등을 참고로 학교장이 계약 해지 결정

4. 계약보증금 징구 및 세입 조치

❍ 학교에서는『지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률』제15조 제3항의 규정에 따라 계약상의 의무를 이행하지 않은(식중독 발생) 책임을 물어 식재료 납품업체 또는 위탁급식업체로부터 계약보증금을 징구하고 세입 조치

5. 학교급식 식재료 납품업체 또는 위탁급식 업체 선정 및 계약

❍ 업체 계약 해지에 따른 새로운 업체 선정·계약

– 『지방자치단체를 당사자로하는 계약에 관한 법률』의 관계규정을 준용하되, 학교급식의 업무 위탁에 관한 계약은 협상에 의한 계약체결방법 적용 가능

6. 관할 교육지원청에『학교 식중독 원인조사 결과 보고서』보고

❍ 보고 내용: 집단환자 발생 현황 및 조치현황, 업체 계약해지 등 후속 조치 이행사항, 향후 위생안전관리대책 등

【참고 4】

홈페이지 식중독 발생현황 공개 서식

발생일	발생 학교명 (소재지)	발생 인원	조사결과	급식 형태	조치현황
00.00.00	○○ 학교 (서울 ○○구)		환자-노로바이러스, 병원성대장균	직영	위생관리 철저지시
			환자,식품-바실러스세레우스	일부 위탁	학교장 “경고” ※ 영양교사 면허정지 1월, 과태료 300만원

* 역학조사 결과 및 행정구청 조치사항 등을 참고로 작성

【참고 5】

학교급식 위생·안전 점검표

결재	담당		

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

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

점검자(위생관리책임자): (인)

【참고 6】

학교급식 관련 법규 위반시 행정처분 사항

▣ 집단급식소

내 용	근거법령	처분기준
○ 식품의 위생적인 취급에 대한 기준 위반 - 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준 미준수 - 소비기한 경과 제품 보관·사용 - 위생모 미착용 - 기계·기구 미소독, 어류·육류·채소류 취급하는 칼·도마 미구분 시	식품위생법 제3조, 제88조, 제101조, 시행령 67조 별표2, 시행규칙 제2조 별표1, 시행규칙 제100조 별표27	과태료 100만원 과태료 300만원 과태료 20만원 과태료 50만원
○ 건강진단 미실시	식품위생법 제40조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
○ 위생교육 미실시	식품위생법 제41조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
○ 식중독발생 미보고시 (집단급식소 설치운영자)	식품위생법 제86조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	과태료 500만원
○ 식중독 및 그 밖의 위생에 관한 중대사고 발생에 책임이 있는 때	식품위생법 제80조 제1항, 제88조 제2항, 제101조, 시행령 제67조 별표2	영양사, 조리사: 업무정지 1월~면허취소 집단급식소 설치운영자: 과태료 500만원
○ 위탁 계약한 사항이외 영업행위	식품위생법 시행규칙 제57조 별표17, 제89조 별표23 [II. 개별기준 3.식품접객업 10. 나. 위탁급식업자의 준수사항의 위반]	1차: 영업정지 15일/1월 2차: 영업정지 1월/2월 3차: 영업정지 2월/3월
○ 소비기한이 경과된 원료나 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리에 사용한 경우		1차: 영업정지 15일/1월 2차: 영업정지 1월/2월 3차: 영업정지 2월/3월 (보관/조리)
○ 지하수 사용시 수질검사 미실시 - 일부항목 검사 : 1년 마다 - 전항목 검사 : 2년 마다		1차: 영업정지 15일 2차: 영업정지 1월 3차: 영업정지 3월
○ 보존식 미보관 - 매회 1인분 분량을 영하 18℃ 이하에서 144시간 이상 보관 ※ 집단급식소 설치·운영자: 과태료 400~800만원		1차: 영업정지 7일 2차: 영업정지 15일 3차: 영업정지 1월
○ 시설의 개수명령을 이행하지 않은 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자	식품위생법 제74조, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원
○ 집단급식소 설치신고를 하지 않거나 허위로 신고한 자	식품위생법 제88조, 시행령 제67조 별표2	과태료 300만원
○ 원산지 표시대상 식재료 원산지 미표시	농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조제3항, 제18조, 시행령 제3조제5항, 제10조 별표2	과태료 1,000만원 이하
○ 조리사(면허증소지자)를 두지 않은 경우	식품위생법 제51조, 제96조, 시행령 제36조, 시행규칙 제89조 별표23 [II. 개별기준 3.식품접객업]	1차: 시정명령 2차: 영업정지 7일 3차: 영업정지 15일 ※ 3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금 병과할 수 있음

내 용	근거법령	처분사항
○ 표시사항을 표시하지 않은 제품 판매	식품 등의 표시·광고에 관란 법률 제4조, 시행규칙 제16조 별표7	1차: 영업정지 1월, 해당 제품 폐기 2차: 영업정지 2월, 해당 제품 폐기 3차: 영업정지 3월, 해당 제품 폐기 ※ 3년이하 징역, 3천만원 이하 벌금
○ 산업재해발생 허위보고	산업안전보건법 제57조, 제175조 산업안전보건법 시행규칙 제73조	1차 1,500만원 2차 1,500만원 3차 1,500만원
○ 산업재해발생 미보고	산업안전보건법 제57조, 제175조 산업안전보건법 시행규칙 제73조	1차 700만원 2차 1,000만원 3차 1,500만원
○ 산업안전보건법령 요지 등의 게시 의무 위반	산업안전보건법 제34조, 제175조	1차 50만원 2차 250만원 3차 500만원
○ 물질안전보건자료의 게시. 비치의무 위반 · 물질안전보건자료 1건당×작업장당	산업안전보건법 제114조, 제175조 산업안전보건법 시행규칙 제167조	1차 100만원 2차 200만원 3차 500만원
○ 안전보건 표지 미부착	산업안전보건법 제37조, 제175조 산업안전보건법 시행규칙 제39조	1차 10만원 2차 30만원 3차 50만원
○ 안전보건 교육 미실시 - 근로자 정기교육 - 채용시 및 작업 내용 변경시 교육 · 교육대상 근로자 1명당	산업안전보건법 제29조, 제175조 산업안전보건법 시행규칙 제26조	1차 10만원 2차 20만원 3차 50만원
○ 안전보건 교육 미실시 - 관리감독자 정기교육 · 교육대상 관리감독자 1명당	산업안전보건법 제29조, 제175조 산업안전보건법 시행규칙 제26조	1차 50만원 2차 250만원 3차 500만원
○ 방역기간 미준수	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조, 시행령 제24조	100만원 이하 과태료
○ 액화천연가스(LNG) 정기검사 미실시	도시가스사업법 제17조, 제51조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
○ 액화석유가스(LPG) 정기검사 미실시	액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제37조, 제69조	6개월 이하의 징역 또는 500만원 이하 벌금
○ 덤웨이터 정기점검 미실시	승강기안전관리법 제32조, 제80조	1년 이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
○ 검사대상기기 조종사 선·해임 신고	에너지이용 합리화법 제40조, 제75조	1천만원 이하 벌금

▣ 운반위탁급식학교

내용		근거법령	처분사항
운반위탁	○ 자가품질검사의 의무 미이행 - 식품제조·가공업(즉석섭취식품에 해당) : 3개월마다 1회이상 - 자가품질검사기록서 2년간 보관	식품위생법 제31조, 제97조, 시행규칙 제31조 별표12	3년이하 징역 또는 3천만원이하 벌금
	○ 운반위탁 학교급식 공급업자 품목제조 보고 위반	식품위생법 제37조 제6항, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원

※ 위에 명시한 각 항목별, 내용별 위반 시 조치사항(행정처분)과는 별도로 학교급식법 제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) 및 제19조(출입·검사·수거 등)의 규정을 위반한 경우는 학교급식법 제23조 내지 제25조에 규정된 벌칙 규정을 적용함

▣ 학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준

지 적 내 용	학교(직영,위탁)		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학 교 장	담당자(관련자)		
1. 무표시 제품(표시기준위반)보관 및 사용, 허위표시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2. 소비기한 경과 제품 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 처분청에 통보 - 계약서에 명시
3. 영양사 및 조리사 미고용(미배치)	1회 : 주의 2회 : 경고		1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
4. 급식시설 정기 방역소독 미실시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
5. 집단급식소 무신고 (또는 위탁급식영업신고)	주의	경고	(계약해지)	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
6. 종사자 건강진단 미실시	주의	경고	경고	- 시정결과 보고
7. 보존식 미보존	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 계약서에 명시
8. 세균검사결과 양성 (균검출)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월내
9. 급식위생·안전점검 평가 결과 D 등급 이하(0~69점)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월내

※ 1~7번 항목은 식품위생법 위반사항으로서 2이상 중복 또는 반복될 경우 가중 처분 가능

▣ 학교급식 식중독 관련 사고(확정 등)에 따른 처분기준

구 분	학교(직영,위탁)		위탁급식업체(업자)	비 고
	학교장	담당자		
1. 단순 식중독 1) 역학조사결과 추정감염원이 급식 원인으로 판명된 경우	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	계약해지 (위탁업체 원인제공에 의한 식중독이 발생한 경우)	- 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2) 원인불명으로 판명된 경우	학교: 위생관리 철저 지시			
2. 식품매개 전염병 (세균성 이질 등) 1) 역학조사결과 추정감염원이 급식 원인으로 판명된 경우	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	계약해지 (위탁업체 원인제공에 의한 식중독이 발생한 경우)	- 처분청에 통보 - 계약서에 명시
2) 원인불명으로 판명된 경우	학교: 위생관리 철저 지시			

※ 1~2번 항목은 식품위생법 위반사항으로서 가중처분 가능 / 역학조사기관 최종 결과보고서 기준

【참고 7】

식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행 방법

❑ 교육내용

– 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생,
급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 관련교육 및 홍보

– 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승·발전을 위한 학생 지도

– 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중,
비만학생 등에 대한 영양교육

– 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안 남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동

❑ 시행방법

– 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 「초·중등교육법」 제32조 제1항 제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교교육과정 운영계획에 반영하여야 함.

– 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조 제2호에 의한 '학교급식일지' 등에 기록(입력)하여 3년간 보존하여야 함.

【참고 8】

학교급식 식재료 공동구매 추진 유형별 비교

구 분	인근학교간 전품목 계약방식	교육지원청 단위 협상에 의한 계약방식	학교식재료사업협동조합을 통한 공동조달 방식	자치구(센터) 주관 공동구매
구 매 단	- 인근 2개교 이상	- 교육지원청 단위	- 광역단위로 추진 - 별도 구매단 없음	- 자치구내 학교
구매품목	- 전품목 또는 일부품목	- 일부품목(가공품)	- 일부품목(가공품)	- 일부품목
계약방법	- 수의계약 • 2천만원~1억원 (2인이상 견적) • 2천만원이하(1인견적) - 경쟁입찰 • 1억원 초과	- 협상에 의한 계약 • 가격평가 20% • 정량평가 15% • 정성평가 65% * 브랜드 및 가격협상 가능 * 정성평가: 제안서 평가	- 협동조합 • 품목별 단가 입찰 - 학교 • 수의계약 • 경쟁입찰	- 학교단위 수의계약
공고기간	- 주관학교 입찰공고 • 기본: 7일 • 유찰시 재공고: 7일	- 교육지원청 입찰공고 • 기본 : 20일(10억 이하) 40일(10억 이상) • 유찰시 재공고: 10일	- 협동조합 품목별 입찰 - 학교별 입찰공고 • 기본: 7일 • 유찰시 재공고: 7일	- 학교와 협의 후 구청에서 업체선정 공고: 7~14일
추진주체	- 주관학교: 행정실장, 영양교사, 영양사	- 교육지원청 : 회계관리팀+보건급식팀	- 시·도교육청 급식담당 - 협동조합	- 구청(급식지원센터)
장점	- 구매절차 간단 - 계약의 신속성	- 품질향상 및 규격 표준화 - 기술평가+가격평가를 통한 적격업체 선정 가능 - 품목제조보고서 등 각종 인증서류 사전확인	- 유통업체 적정이윤 보장 - 검수 시 분쟁 감소 - 교육청 계약 관련 업무 부담 없음	- 고품질, 예산절감 - 구매절차 간소화 - 신뢰지속 가능 - 공공성 확보
단점	- 가격경쟁 중심 - 품질기준 고려 어려움 - 납품업체 관리 어려움	- 구매절차 복잡 - 장시간 소요 - 소규모업체 참여 어려움 - 교육청 사업부서 업무 증가	- 조합 결성을 위한 단체 조직 - 업체간 사전협의 과정 - 업체 대표성 확보 문제	- 자치구내 참여학교가 적을 경우 사업성과 낮음 - 품질평가, 심사시간 소요

※ 자료출처: 학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼, 성북구친환경급식지원센터

【참고 9】

학교급식 식재료 품질개선 T/F 제안사항(2015년)

□ 기타 가공식품 선정의 제안 사항

○ 학교급식 식재료 가공식품 선정의 제안 사항

– 가공식품의 안전성 확인을 위해 품목제조보고서, 원산지증명서, 친환경인증서, NON-GMO 구분유통증명서('대두유, 옥수수유, 카놀라유' 및 '옥수수가 원료인 당류', '옥수수전분'에 대한 GMO원료 미사용 확인 시), 각종 시험성적서 등을 제출받도록 합니다.

– 원료의 가공·유통과정에 방부제, 산화방지제, 표백제, 색소, 착향료, 감미료안정제, L-글루탐산나트륨, 각종 시즈닝 등 일체의 식품첨가물을 사용하지 않은 가공식품을 우선 선정합니다.

– 국내산 원·부재료를 사용하되, 설탕, 후추, 향신료 등 국내생산 및 수급이 어려운 원료의 경우 예외적으로 수입산을 허용합니다. 품목제조보고서의 원재료와 제조방법설명서, 원산지증명서 등을 확인하여 원·부재료의 원산지를 확인합니다.

– GMO(유전자변형식품) 또는 이를 원료로 하는 복합 가공품은 원부재료로 사용하지 않으며, 방사능 오염식품은 사용하지 않습니다.

– 쇼트닝·마가린 등 가공유지의 사용을 금지합니다. 대신 천연유지류를 사용한 식품, 천일염 사용 식품을 우선 선정합니다.

– 품목에 따라 HACCP인증이나 전통식품인증품을 권장합니다.

– 밀가루, 국수, 빵 등은 우리밀, 우리쌀, 우리곡식을 원료로 제조한 제품을 우선 선정합니다.

○ 기타 가공식품 선정의 제안 품목(예시안)

순	분류	품목명	공산품 품질관리 기준 제안사항(예시)	
			공통기준	세부기준
1	빵케익류	기본빵 (식빵, 모닝빵 등)	○ 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용 - 국내산 친환경 농축산물 우선 사용 - 적정가격 유지, 생산량 부족시 국내산으로 대체	- 우리밀 사용 - 이스트 외 무첨가
2	면류	쫄면		- 우리밀 사용 - 식소다 일부 허용(식소다 제외 권장)
		숙면		- 우리밀 사용 - NON-GMO 국내산 전분 사용 허용

순	분류	품목명	공산품 품질관리 기준 제안사항(예시)	
			공통기준	세부기준
3	어묵류	어묵	- 국내생산이 어려울 경우 예외적으로 수입산 허용 ○ 원·부재료 내 L-글루탐산나트륨 및 식품첨가물 사용 금지 ○ 유전자 변형 농산물 및 유전자 변형 식품은 사용불가 (NON-GMO) ○ 통조림류 사용지양 ○ 국내산 소금 사용, 천일염 사용 권장 ○ 방사능 오염된 원·부재료 사용 금지	- 연육을 제외한 원·부재료는 국내산 사용 - 유지류는 NON-GMO 원칙 - 연육 외에 추가적으로 솔비톨, 인산염을 사용하지 않음/연육에서 솔비톨, 인산염 등의 식품첨가물을 배제한 제품 우선 선정 - 산가기준은 2.5이하
4	만두류	만두		- NON-GMO, 국내산 이상 원료 사용 - 국내산 무항생제 돈육, 우리밀, 국내산 야채 사용 - 당면은 국내산 고구마전분 및 무명반 제품사용 - 대두단백 사용불가 - 후추, 설탕 수입산 허용
5	훈제 제품류	햄 소시지 훈제오리		- 국내산 무항생제 육류 사용 - 대두단백, 시즈닝, 일체의 식품첨가물 사용금지 - 스모크오일, 착색필름을 통한 가공 금지
6	소스류	각종 소스류		- 국내수급이 어려운 원료 외에 국내산 이상 원재료 사용권장 - NON-GMO 원료 사용 - 시즈닝 등 일체의 식품첨가물 무첨가
7	냉동 육가공 품	동그랑땡 함박스테이크 떡갈비 닭꼬치		- 대두단백 사용금지 - 무항생제 육류 사용 - 방사능 오염된 원료 사용금지
		돈까스 치킨까스		- 무항생제 육류 사용 - 우리밀 사용 - 부재료 국내산 이상 사용 - 시즈닝 등 일체의 식품첨가물 무첨가 - 무항생제 계란 사용
8	과일류	아이스 홍시		- 국내산 100% 무첨가 - 인위적 후숙 금지

□ 친환경 및 GAP 인증 비교

구 분		친환경	GAP(농산물우수관리인증)
마크			
법적근거		친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률	• 농수산물 품질관리법, 동법 시행령, 동법 시행규칙 • 농산물이력추적관리기준 및 그 밖에 농산물의 수확 후 관리를 하는 시설(농림축산식품부 고시) • 농산물 우수관리기준(농촌진흥청 고시)
품 목		모든 농산물 가능 (인증농가 또는 작목반을 중심으로 인증)	식용(食用)을 목적으로 생산·관리하는 농산물
표시항목		등급 생략 가능[품목, 산지, 품종, 생산연도, 무게(갯수), 생산자 또는 생산자단체의 명칭 및 전화번호]	산지(시·도, 시·군·구), 품목(품종), 중량·개수, 등급, 생산연도, 생산자(생산자집단명) 또는 우수관리시설명, 이력추적관리번호
규 격		규격 제한 없음	표준규격의 특·상·보통
인증구분		유기농·무농약	단일
자재제한		윤작·녹비작물 재배 권장, 농약·비료 미사용 또는 최소화, 제초제·GMO 원료 사용금지	농약, 비료사용은 안전사용기준 준수 제초제·GMO 원료 사용가능
인증기관		정부 및 전문인증기관	전문인증기관(생산자 또는 유통업체 등)
유효기간		1년	2년(인삼 등 3년)
인증주체	정부	농관원	농관원: 전문인증기관 지도·감독
	민간	한국농식품인증원 등 68개소	농협, 생약협회 등 45개소
이력추적 관리제도		인증번호 표시로 확인하면 추적가능	GAP 농가는 이력추적 관리 필수

※ 무항생제축산물 인증은 「친환경농어업법」에서 「축산법」으로 이관('20.8.28.시행)되어 친환경 인증에서 제외

【참고 10】

교육지원청 단위 '학교급식 점검단' 운영 사항

1. 근거: 서울특별시교육청 학교급식 운영 조례
2. 구성
   가. 점검단은 단장 1명을 포함한 15명 이내의 단원으로 구성
   ☞ 단장은 해당 교육지원청 소속 급식업무 담당 과장
   나. 학부모, 민간인, 유관기관 관계자를 2/3이상 위촉
   다. 학부모는 학교급식소위원회 학부모 위원으로 구성
   라. 소비자식품위생감시원(식품위생법시행령 제18조) 우선
   마. 전공 관련자나 학교급식 관련 활동이 활발한 자 우선
   바. 희망자가 참여할 수 있도록 대상자에게 전체 공지
3. 위촉기간: 2년(자녀의 졸업여부 및 신분변동 등과 상관없이 1회 위촉 시 2년간 활동)
   단, 보궐단원의 임기는 전임자의 남은 임기로 함
4. 수당지급: 40,000원/1회
5. 활동내용 및 수행업무
   가. 교육지원청 주관 급식위생·안전 점검 시 참여
   나. 유관기관 합동점검(급식소, 납품업체 등)시 참여 ☞ 점검수당을 주관기관에서 지급할 경우
   다. 학교급식 현장 및 학교급식 공급업자 등에 대한 학교급식 급식위생·안전 점검 지원
   라. 학교급식에 안전한 식재료 사용 여부 모니터링
   마. 그 밖에 교육감 및 교육장이 안전한 학교급식에 필요하다고 인정하는 사항
6. (보건안전진흥원) 학교급식 점검단 교육 및 평가회 실시

교육기관	대상	시기	교 육 내 용	비고
보건안전 진흥원	학교급식 점검단	4월	- 학교급식 점검단 운영사항 - 급식소위원회 역할과 운영 사항	

※ 점검단 평가회: 11월

7. (교육지원청) 학교급식 점검단 운영결과 보고

교육지원청	점검단 구성인원	운영기간	점검참여 현황		예산집행결과(천원)		
			급식 학교수*	점검참여 학교수	예산액	집행액	잔 액

*급식학교수: 조리학교수(비조리교 제외)

※ 결과 보고: 서울특별시교육청 보건안전진흥원으로 2024.11.30. 까지 제출

【참고 11】

학부모 급식모니터링 활동기록지(예시)

○ 활동일자: 20 년 월 일 요일

학부모 급식모니터요원에 대한 건강문진표

해당란에 “○” 표	예	아니오
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 적이 있습니까?		
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나옵니까?		
피부감염(화상, 화농성 질환 또는 상처 등)이 있습니까?		
피부발적/습진이 있습니까?		
알레르기 증세가 있습니까?		

점검항목		점 검 내 용	결과: √표	
			양호	미흡
식재료 관 리	검수	■ 발주된 제품사양과의 적합성 및 원산지 표기 여부 ■ 식품표시기준 적정 여부 (제품명·업소명·소재지·제조년월일·소비기한·중량·원재료명 등) ■ 농, 수, 축산물을 혼합하여 반입하는지 여부 ■ 식 재료 반입시 바닥에 섞어서 쌓아 놓는지 여부 ■ 양질의 신선한 제품사용 여부		
		■ 식재료의 납품온도와 상태는 적절한가? - 냉장식품 10℃ 이하, 육류 및 생선 5℃ 이하 - 냉동식품: 녹은 흔적이 없으며 얼은 상태로 납품(냉동상태 유지)		
		■ 납품식품 중 유효기간 경과 여부		
시설 설비 기구	설비 기구	■ 식품창고의 식품보관상태 및 청결상태		
		■ 냉장고의 정리정돈 및 청결상태		
		■ 냉동냉장고의 온도 관리상태		
작 업 공정별	조리 작업	■ 조리실무사 복장 및 식품취급은 위생적인가?		
		■ 조리용기는 분리하여 사용하는가?		
		■ 고무장갑은 적정하게 분리하여 사용하는가?		
	배식	■ 배식시 위생복장 착용 및 전용기구·위생장갑 사용 여부		
환경 위생	청소	■ 급식실 청결상태		
영양상담				
점검의견 및 건의사항				

○ 작성자: 소속) 학교 직)학부모 급식모니터요원 성명) (서명)

○ 확인자: 소속) 학교 직)영양교사, 영양사 성명) (서명)

【참고 12】

음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류

육 류	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 13】

직종별 파업 대책 (급식 분야)

□ 파업 대책

○ 학교급식 실시 가능 여부 판단

– 파업참가인원을 파악하여 파업 비참가자만으로 급식이 가능할 시 급식 운영 (필요시 식단 조정 등)

※ 참가여부를 단순히 묻는 것만으로 노동조합의 자주성 침해나 활동에 불이익이 있다고 보기 어려움

※ 대체인력 투입(대체인력풀 활용, 학부모 동원 등) 불가

○ 파업으로 급식이 불가능할 경우

– 학교별 상황을 고려하여 학교급식 중단에 따른 대책 마련

– 학교의 **대체급식**[빵과 우유 등] 또는 **개인별 도시락 지참** 유도

⇨ **학교운영위원회, 학부모 사전 안내(가정통신문)등을 통해 급식 제공 상황 공유**

○ 저소득층 및 도시락 지참이 어려운 학생 급식 대책 마련

(급식 지원 시 학생의 수치심 유발, 가정환경 노출 등이 일어나지 않도록 세심한 주의를 기울여 시행)

○ 대체식(빵, 우유, 요쿠르트 등) 제공 시 위생·안전관리 철저

○ 학교급식 대상교 : 대체식은 학생 1인 학교급식비(식품비) 범위 내에서 구입 가능

※ 유의사항

1. 도급계약에 의한 급식 제공 금지 **※ 단순히 물건을 구입하여 제공하는 것은 가능**
2. 외부인력 채용금지 ☞ 학부모 등 외부인력 급식 참여 금지

> 도급이란 당사자 일방이 어느 일을 완성할 것을 약정하고 상대방이 그 일의 결과에 대하여 보수를 지급할 것을 약정하는 것임

3. 학교급식 불가사유를 학생.학부모 및 교직원 등에게 홍보(가정통신문, 문자 등)
4. 급식중단 시 식재료 납품업체 납품 중단 사전 통보

☞ 최소 납입 2일전 통보로 민원발생 예방 및 구매물품 변경 등 계약사항 조정

☞ 납품업체에 피해가 가지 않도록 조치할 것(○○식품 식단 익일 변경 등)

□ 직종별 파업 참여에 따른 급식 조달 대처 (예시)

<table>
<tr><th colspan="3">직종별 파업여부(○,X)</th><th rowspan="2">대처 방법</th></tr>
<tr><th>영양사</th><th>조리사 및
조리실무사</th><th>보조인력
(배식, 운반)</th></tr>
<tr><td>X</td><td>○</td><td>X</td><td>- 조리사 및 조리실무사 파업인원수에 따른 대처방법
<table>
<tr><th>파업
인원수</th><th>급식조달 대처방법</th></tr>
<tr><td>20%
미만</td><td>① 조리인력을 감안한 간편 조리 식단 변경제공
(전체학년 정상적 급식실시)</td></tr>
<tr><td>20%~
50%
미만</td><td>① 일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화
예1) 반제품, 간편식의 예 : 김, 냉동식품 등</td></tr>
<tr><td>50%~
70%
미만</td><td>① 일부 완제품, 반제품, 간편식 등으로 식단 간소화
② 일부 음식 학교제공 및 학생도시락 지참
예1) 반찬은 학교에서 제공
밥, 김치는 학생도시락 지참
예2) 밥, 김치는 학교에서 제공
반찬은 학생도시락 지참
③ 급식대용품(빵, 떡, 우유) 제공
④ 학생도시락 지참</td></tr>
<tr><td>70~
100%</td><td>① 급식대용품(빵, 떡, 우유) 제공
② 학생도시락 지참</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>학교급식 종사자 전체인원이 파업한 경우, 학생도시락 지참</td></tr>
<tr><td>X</td><td>X</td><td>○</td><td>학생 자율배식, 교직원 배식 등 자체인력 활용</td></tr>
<tr><td>○</td><td>X</td><td>X</td><td>파업 비참가자, 교직원 자체인력 활용
※ 식단작성 시, 학교급식 건강식단 자료 활용
※ 인근 영양교사 배치교에 업무 문의</td></tr>
</table>

※ 상기 대처 방법을 참고하여 학교 자체적으로 결정

【참고 14】

■ 산업안전보건법 시행규칙 [별지 제30호서식]

산업재해조사표

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성해 주시기 바라며, [ ]에는 해당하는 곳에 √ 표시를 합니다. (앞쪽)

Ⅰ. 사업장 정보	①산재관리번호 (사업개시번호)		사업자등록번호			
	②사업장명		③근로자 수			
	④업종		소재지	(-)		
	⑤재해자가 사내 수급인 소속인 경우(건설업 제외)	원도급인 사업장명	⑥재해자가 파견근로자인 경우	파견사업주 사업장명		
		사업장 산재관리번호 (사업개시번호)		사업장 산재관리번호 (사업개시번호)		
	건설업만 작성	발주자	[ ]민간 [ ]국가·지방자치단체 [ ]공공기관			
		⑦원수급 사업장명	공사현장 명			
		⑧원수급 사업장 산재관리번호(사업개시번호)				
		⑨공사종류	공정률	%	공사금액 백만원	

※ 아래 항목은 재해자별로 각각 작성하되, 같은 재해로 재해자가 여러 명이 발생한 경우에는 별도 서식에 추가로 적습니다.

Ⅱ. 재해 정보	성명		주민등록번호 (외국인등록번호)	성별	[ ]남 [ ]여
	국적	[ ]내국인 [ ]외국인 [국적: ⑩체류자격:]		⑪직업	
	입사일	년 월 일	⑫같은 종류업무 근속기간	년 월	
	⑬고용형태	[ ]상용 [ ]임시 [ ]일용 [ ]무급가족종사자 [ ]자영업자 [ ]그 밖의 사항 [ ]			
	⑭근무형태	[ ]정상 [ ]2교대 [ ]3교대 [ ]4교대 [ ]시간제 [ ]그 밖의 사항 [ ]			
	⑮상해종류 (질병명)		⑯상해부위 (질병부위)		⑰휴업예상 일수 휴업 [ ]일
					사망 여부 [ ] 사망

Ⅲ. 재해 발생 개요 및 원인	⑱ 재해 발생 개요	발생일시	[ ]년 [ ]월 [ ]일 [ ]요일 [ ]시 [ ]분
		발생장소	
		재해관련 작업유형	
		재해발생 당시 상황	
	⑲재해발생원인		
Ⅳ. ⑳재발 방지계획			

※ 위 재발방지 계획 이행을 위한 안전보건교육 및 기술지도 등을 한국산업안전보건공단에서 무료로 제공하고 있으니 즉시 기술지원 서비스를 받고자 하는 경우 오른쪽에 √ 표시를 하시기 바랍니다. | 즉시 기술지원 서비스 요청[ ]

작성자 성명
작성자 전화번호

작성일 년 월 일
사업주 (서명 또는 인)
근로자대표(재해자) (서명 또는 인)

( )지방고용노동청장(지청장) 귀하

재해 분류자 기입란 (사업장에서는 작성하지 않습니다)	발생형태	□□□	기인물	□□□□□
	작업지역·공정	□□□	작업내용	□□□

(뒤쪽)

작 성 방 법

Ⅰ. 사업장 정보

①산재관리번호(사업개시번호): 근로복지공단에 산업재해보상보험 가입이 되어 있으면 그 가입번호를 적고 사업장등록번호 기입란에는 국세청의 사업자등록번호를 적습니다. 다만, 근로복지공단의 산업재해보상보험에 가입이 되어 있지 않은 경우 사업자등록번호만 적습니다.

※ 산재보험 일괄 적용 사업장은 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.

②사업장명 : 재해자가 사업주와 근로계약을 체결하여 실제로 급여를 받는 사업장명을 적습니다. 파견근로자가 재해를 입은 경우에는 실제적으로 지휘·명령을 받는 사용사업주의 사업장명을 적습니다. [예: 아파트를 건설하는 종합건설업의 하수급 사업장 소속 근로자가 작업 중 재해를 입은 경우 재해자가 실제로 하수급 사업장의 사업주와 근로계약을 체결하였다면 하수급 사업장명을 적습니다.]

③근로자 수: 사업장의 최근 근로자 수를 적습니다(정규직, 일용직·임시직 근로자, 훈련생 등 포함).

④업종: 통계청(www.kostat.go.kr)의 통계분류 항목에서 한국표준산업분류를 참조하여 세세분류(5자리)를 적습니다. 다만, 한국표준산업분류 세세분류를 알 수 없는 경우 아래와 같이 한국표준산업명과 주요 생산품을 추가로 적습니다.

[예: 제철업, 시멘트제조업, 아파트건설업, 공작기계도매업, 일반화물자동차 운송업, 중식음식점업, 건축물 일반청소업 등]

⑤재해자가 사내 수급인 소속인 경우(건설업 제외): 원도급인 사업장명과 산재관리번호(사업개시번호)를 적습니다.

※ 원도급인 사업장이 산재보험 일괄 적용 사업장인 경우에는 원도급인 사업장 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.

⑥재해자가 파견근로자인 경우: 파견사업주의 사업장명과 산재관리번호(사업개시번호)를 적습니다.

※ 파견사업주의 사업장이 산재보험 일괄 적용 사업장인 경우에는 파견사업주의 사업장 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.

⑦원수급 사업장명: 재해자가 소속되거나 관리되고 있는 사업장이 하수급 사업장인 경우에만 적습니다.

⑧원수급 사업장 산재관리번호(사업개시번호): 원수급 사업장이 산재보험 일괄 적용 사업장인 경우에는 원수급 사업장 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.

⑨공사 종류, 공정률, 공사금액 : 수급 받은 단위공사에 대한 현황이 아닌 원수급 사업장의 공사 현황을 적습니다.

가. 공사 종류: 재해 당시 진행 중인 공사 종류를 말합니다. [예: 아파트, 연립주택, 상가, 도로, 공장, 댐, 플랜트시설, 전기공사 등]

나. 공정률: 재해 당시 건설 현장의 공사 진척도로 전체 공정률을 적습니다.(단위공정률이 아님)

Ⅱ. 재해자 정보

⑩체류자격:「출입국관리법 시행령」별표 1에 따른 체류자격(기호)을 적습니다.(예: E-1, E-7, E-9 등)

⑪직업: 통계청(www.kostat.go.kr)의 통계분류 항목에서 한국표준직업분류를 참조하여 세세분류(5자리)를 적습니다. 다만, 한국표준직업분류 세세분류를 알 수 없는 경우 알고 있는 직업명을 적고, 재해자가 평소 수행하는 주요 업무내용 및 직위를 추가로 적습니다.

[예: 토목감리기술자, 전문간호사, 인사 및 노무사무원, 한식조리사, 철근공, 미장공, 프레스조작원, 선반기조작원, 시내버스 운전원, 건물내부청소원 등]

⑫같은 종류 업무 근속기간: 과거 다른 회사의 경력부터 현직 경력(동일·유사 업무 근무경력)까지 합하여 적습니다.(질병의 경우 관련 작업근무기간)

⑬고용형태: 근로자가 사업장 또는 타인과 명시적 또는 내재적으로 체결한 고용계약 형태를 적습니다.

가. 상용: 고용계약기간을 정하지 않았거나 고용계약기간이 1년 이상인 사람

나. 임시: 고용계약기간을 정하여 고용된 사람으로서 고용계약기간이 1개월 이상 1년 미만인 사람

다. 일용: 고용계약기간이 1개월 미만인 사람 또는 매일 고용되어 근로의 대가로 일급 또는 일당제 급여를 받고 일하는 사람

라. 자영업자: 혼자 또는 그 동업자로서 근로자를 고용하지 않은 사람

마. 무급가족종사자: 사업주의 가족으로 임금을 받지 않는 사람

바. 그 밖의 사항: 교육·훈련생 등

⑭근무형태 : 평소 근로자의 작업 수행시간 등 업무를 수행하는 형태를 적습니다.

가. 정상: 사업장의 정규 업무 개시시각과 종료시각(통상 오전 9시 전후에 출근하여 오후 6시 전후에 퇴근하는 것) 사이에 업무수행하는 것을 말합니다.

나. 2교대, 3교대, 4교대: 격일제근무, 같은 작업에 2개조, 3개조, 4개조로 순환하면서 업무수행하는 것을 말합니다.

다. 시간제 : 가목의 '정상' 근무형태에서 규정하고 있는 주당 근무시간보다 짧은 근로시간 동안 업무수행하는 것을 말합니다.

다. 그 밖의 사항: 고정적인 심야(야간)근무 등을 말합니다.

⑮상해종류(질병명): 재해로 발생된 신체적 특성 또는 상해 형태를 적습니다.

[예: 골절, 절단, 타박상, 찰과상, 중독·질식, 화상, 감전, 뇌진탕, 고혈압, 뇌졸중, 피부염, 진폐, 수근관증후군 등]

⑯상해부위(질병부위): 재해로 피해가 발생된 신체 부위를 적습니다.

[예: 머리, 눈, 목, 어깨, 팔, 손, 손가락, 등, 척추, 몸통, 다리, 발, 발가락, 전신, 신체내부기관(소화·신경·순환·호흡배설) 등]

※ 상해종류 및 상해부위가 둘 이상이면 상해 정도가 심한 것부터 적습니다.

⑰휴업예상일수: 재해발생일을 제외한 3일 이상의 결근 등으로 회사에 출근하지 못한 일수를 적습니다.(추정 시 의사의 진단 소견을 참조)

Ⅲ. 재해발생정보

⑱재해발생 개요: 재해원인의 상세한 분석이 가능하도록 발생일시[년, 월, 일, 요일, 시(24시 기준), 분], 발생 장소(공정 포함), 재해관련 작업유형(누가 어떤 기계·설비를 다루면서 무슨 작업을 하고 있었는지), 재해발생 당시 상황[재해 발생 당시 기계·설비·구조물이나 작업환경 등의 불안전한 상태(예시: 떨어짐, 무너짐 등)와 재해자나 동료 근로자가 어떠한 불안전한 행동(예시: 넘어짐, 까임 등)을 했는지]을 상세히 적습니다.

[작성예시]

발생일시	2013년 5월 30일 금요일 14시 30분
발생장소	사출성형부 플라스틱 용기 생산 1팀 사출공정에서
재해관련 작업유형	재해자 000가 사출성형기 2호기에서 플라스틱 용기를 꺼낸 후 금형을 점검하던 중
재해발생 당시 상황	재해자가 점검중임을 모르던 동료 근로자 000가 사출성형기 조작 스위치를 가동하여 금형 사이에 재해자가 끼어 사망하였음

⑲재해발생 원인: 재해가 발생한 사업장에서 재해발생 원인을 인적 요인(무의식 행동, 착오, 피로, 연령, 커뮤니케이션 등), 설비적 요인(기계·설비의 설계상 결함, 방호장치의 불량, 작업표준화의 부족, 점검·정비의 부족 등), 작업·환경적 요인(작업정보의 부적절, 작업자세·동작의 결함, 작업방법의 부적절, 작업환경 조건의 불량 등), 관리적 요인(관리조직의 결함, 규정·매뉴얼의 불비·불철저, 안전교육의 부족, 지도감독의 부족 등)을 적습니다.

Ⅳ. 재발방지계획

⑳ "19. 재해발생 원인"을 토대로 재발방지 계획을 적습니다.

【참고 15】

2020년 단체협약서,
서울특별시교육감/전국학교비정규직연대회의

제102조【영양사】

① 교육청에서는 검수 및 식재료 구매 관리 등으로 인한 시간외 근무 발생 시 초과근무수당 미지급사례가 없도록 안내한다.

② 영양사에 대하여 「학교급식법」제13조(식생활 지도 등) 및 제14조(영양상담)에 다른 학생 식생활 지도 및 영양 상담을 실시할 수 있도록 노력한다.

③ 영양교사와 영양사의 공통영역(직무연수 등)에 대한 연수에 대하여 차별이 없도록 노력한다.

④ 영양사의 교육개발 연구 활동을 지원토록 노력한다.

⑤ 2식 이상 급식을 제공하는 학교의 경우, 근로기준법을 위반하지 않도록 대책을 마련한다.

⑥ 가스안전관리자, 승강기안전관리자의 업무를 부여하지 않는다.

⑦ 학생급식이 없는 날 교직원만을 위한 급식을 실시하지 않는 것을 원칙으로 한다. 단, 학교장은 부득이하게 급식이 필요한 경우 학교운영위원회의 심의를 거쳐 급식을 실시할 수 있다.

⑧ 영양사에게 연간 총 5일 내에 기타연수를 부여한다.

1. 기타연수는 방학 중에 일단위로 사용할 수 있다.
2. 기타연수 시 학교장에게 기타연수계획서를 제출하고, 종료 후 기타연수보고서를 제출하여야 한다.
3. 기타연수의 복무 처리는 여비 부지급 출장으로 처리한다.
4. 상기 기타연수는 2020~2021학년도에 한하여 운영하고, 운영결과에 따라 향후 지속 여부를 결정한다.

제108조【조리사·조리실무사】

① 급식실 배치기준을 하향 조정하고, 배치기준 인원 수에 대해 노동조합과 협의한다.

② 식재료 검수 등으로 소정 근무시간을 초과하여 근무할 경우 초과근무수당을 지급하고 소정 근무시간을 임의로 변경하지 않는다.

③ 조리사·조리실무사의 처우에 관한 중요 사항을 「학교급식 기본방향」에 반영하며, 동 사항에 대한 개정 시 노동조합의 의견을 수렴한다.

④ 급식실 고유 업무 외 사적인 업무(세탁, 다림질, 청소 등) 지시를 금지하도록 하고, 학교 기타 행사에 대한 급식 제공 요구 및 교직원용 요리를 별도로 하지 않는다.
⑤ 조리사·조리실무사에 대한 NEIS 인증서를 발급하고, 휴게실 등에 사용 가능한 컴퓨터를 구비할 수 있도록 한다.
⑥ 건강진단결과서(구 보건증) 발급 시 출장 처리하고 출장비를 지급한다.
⑦ 조리사를 두고 별도의 팀장제를 운영하지 않는다.
⑧ 2020학년도부터 방학 중 청소일을 8일 이내 유급 근무일로 보장한다.
⑨ 교육청에서 주관하는 위생교육, 직무연수 등은 방학 중에 실시하도록 노력한다.
⑩ 학사일정(시험기간 등) 중 연차 사용을 강요하는 일이 없도록 노력한다.
⑪ 학생 감사로 현원이 정원을 초과할 경우 교육지원청 관내 공립학교로 우선 배치하고, 배치가 어려울 경우 타 관내 교육지원청으로 배치한다.
⑫ 충분한 점심시간을 보장한다.

【참고 16】

학교급식 운영사항 변경 및 대응 요령 안내

1 사회적 거리두기에 따른 등교 밀집도

□ 등교 밀집도 기준 : 급식일 기준 질병관리청「사회적 거리두기」, 교육부 관련 지침 등에 따라 등교 밀집도 수시 조정, 학교별 상황을 급식에 반영

2 학교급식 제공시 단계별 조치 사항

업무 단계별		조치 및 확인 사항
학교급식 운영 방법 의사 결정		□ 학교 형편 및 사회적 거리두기 단계를 반영한 급식 운영 방안 결정 o 학교급식 운영(제공) 방법 등 관련 제반 사항 : 학교장 자율 결정 – 급식 제공 여부 결정이 아닌 급식 운영방법 결정(일반식, 간편식 제공, 급식배식 시간 조정 등 결정) – 학교운영위원회 심의필요 : 온·오프라인 개최 31) – 확진자 발생 등 급박한 운영 방법 변경 시: 운영위원회 사후 보고
등교 학생 급식 제공	운영 기준	□ 급식 제공 시 운영 기준 o (기준) 학교급식일수에 포함32) o (대상) 초.중.고.특수.각종학교 등교학생 및 교직원 등 o (방법) 일반식, 간편식, 운반급식 등33) o (급식비) 학생은 학교급식비 지원, 교직원은 수익자부담 o (영양관리) 영양관리 기준 완화
	급식시간 조정	□ 급식 시간 조정 o (시간) 1일 최대 2시간 연장 운영 가능(보온 보냉·시설 구비)34) o (조정) 학년별 식당 이용 시간 분산35)
	식단 관리	□ 식단 및 영양 관리 병행 o 영양기준 완화36)37) o 석식 여부는 학교장 자율 결정38)(기숙사 조·중·석식 제공 유지) o 식품알레르기 표시 및 원산지 표시제 준수
등교 학생 급식 제공	우유급식	□ 수요자 의견 반영한 우유급식 실시 o 학운위 심의를 거쳐 한시적 우유급식 미실시 가능 – (학교급식비 통합 사용) 우유급식비는 학교실정에 맞게 식품비로 통합 사용 – (실시 변경) 코로나 19 종료시까지 학생. 학부모 우유급식 미희망 시 학교운영위원회 심의를 통해 우유급식 미실시 가능
식재료 관리	식재료 구매	□ 식재료 구매 시 학교 형편을 반영한 유연한 대처 o 학교급식 식재료 구매 시 감염병(코로나-19) 예방 수칙 준수

식재료 관리	식재료 구매	o 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품판매업'신고 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매 o 식재료 전문 품목별 구분에 관한 사항은 학교급식 식재료의 품질관리 기준 준수 o 이웃 학교와의 공동구매 활용 o 외부 운반 급식, 대체식 구매 가능[39] – 학교운영위원회 심의 필요(온라인 회의방법 활용, 사후 보고 등) o 학교급식 식재료 전문 품목별 구매 완화[40]
	계약 관리	□ 입찰 및 소량 구입 시 수의 계약 가능, 사전 물량 조정 통보 등 o 식재료 계약기간 연장(변경 계약) 및 수의계약 등 여건에 따라 추진[41] o 식재료 납품기한 연장 계약, 계약물량변경 등 변경계약 추진[42] o 계약방법 변경 시 계약업체와 합의 o 학교급식 식재료 납품업체 물량 조정 사전 통보[43] 민원발생 예방 o 최소 납입 2일전 구매물품 변경 등 계약사항 조정
	식재료 검수 기준	□ 식재료 구매 시 학교 형편을 반영한 유연한 대처 o (기준) 학교급식 식재료 위생관리 지침 준수 o (원칙) 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품은 당일 구입 당일 사용 o (예외) 냉장용량이 충분하고 냉장고(실)에 온도유지가 확인되는 경우에 한하여 전일 검수 가능(오후 납품받아 검수, 냉장 보관) o 검수 전 검수자 및 납품업체 직원 손 소독 실시 o 검수 중 납품업체 및 급식관계자 전원 마스크 상시 착용
조리 과정 관리	위생 철저	□ 조리원 위생 관리 철저 o 조리 중 마스크 착용 및 대화 금지 o 조리 중 손 소독 수시 실시
	관계자 건강 관리	□ 조리원 등 급식 관계자 방역수칙 준수 o 영양교사(영양사), 조리사, 조리원, 배식원, 배선원 등 체온 체크, 건강(발열, 기침 등) 상태 상시 확인 o 급식종사자 개인위생 확인
	위생용품 확보	□ 감염병 예방을 위한 국가인증 규격의 위생용품 충분한 확보 o 급식담당자용 마스크, 위생모, 위생복 등 비치 o 식당 출입구 손소독기(손소독제) 비치
급식시설 관리	위생 및 방역 관리	□ 급식시설 위생 및 방역 관리 철저 o 조리기구 세척·소독 등 대청소 실시 o 급식시설(식당 포함) 방역 실시 o 급식시설·기구 및 소독발판 위생관리 강화 o 식당 칸막이 사용시 칸막이 소독 실시 o 식당 출입문 손잡이, 정수기, 컵, 배식대, 식탁 및 의자 등 수시 소독 관리
급식시설 관리	소독 관리	□ 급식시설 및 식기류 등 소독 철저 o 수저 및 컵, 식판, 조리실 등 식기구 세척 및 소독 철저 o 식당 청소 후 출입문 손잡이, 배식차, 식탁· 의자 소독 철저 o 간편식 제공 시 음식물 폐기물(잔반) 처리 용기 세척 및 소독 철저
학생 지도 관리	학생 방역 준수	□ 급식 전 학생 위생 및 방역사항 준수 o 식사 전 발열체크 및 손 소독 실시, 마스크 착용 o 줄서기(학생간 거리두기)및 식사 중 대화 자제 지도 o 식당 좌석 한 방향으로 앉기, 한자리 띄어앉기 등 o 지정석 운영 권장

	교실 배식	□ 교실 배식 시 학생 교육 및 관리 사항 o 교실 내 손 소독제 비치 및 식사 전 손 씻기·소독하기 o 자율배식 지양 및 배식도구 접촉 최소화 o 배식당번 손 소독 및 위생복(마스크, 위생장갑) 착용 o 정면을 향하여 식사하도록 지도
	식당 배식	□ 식당 배식 시 학생 교육 및 관리 사항 o 배식원 손 소독 및 위생복(마스크, 위생장갑) 착용 o 배식 전 식탁 및 의자 알콜 소독 o 식당 출입구 손소독제 비치 확인 o 식당 칸막이 설치 권장 및 학급별 급식 시간 분산 o 식당 좌석 한 방향으로 앉기 권장 o 자율 배식대 사용 지양
납품업체 위생관리		o 식재료 배송직원 건강 상태 및 배송 차량 소독 확인 o 식재료 배송직원 출입 시 상시 마스크 착용 확인
외부인 출입제한		o 학부모 모니터링 일시 중단 권장 o 외부인 급식실 방문 금지

31) 원격수업기간 학교급식 제공, 식재료 구매 등 급식 운영에 관한 사항은 학교운영위원회 SNS 및 사전 · 사후보고 가능
32) 급식은 나이스(NEIS) 급식관리 시스템을 이용한 급식관리
33) 원격수업시에도 급식 운영을 원칙으로 하되 세부 운영방법은 학교구성원(급식종사자 포함)과 상호 협의를 통해 결정
34) 배식시간 연장 운영으로 조리(실무)사 시간외수당, 배식도우미 시급 · 주휴수당, 4대보험, 연차유급수당 지급하되, 보건복지부 및 지자체 지원 사업 '어르신일자리 사업'에 대한 인건비는 교육청에서 미지원
35) 학년별 식당 이용 시간을 분산하여 2교대~3 · 4교대 등 시차 배식
36) 간편식 및 대체식으로 급식을 제공할 경우는 조리 과정이 또는 조리 음식의 개수를 줄여 제공하기 때문에 식재료 및 조리방법이 제한적일 수 있으므로 한시적으로 영양관리기준 완화
37) 학교급식 영양관리 기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역상황을 고려하여 탄력적으로 적용 할 수있음
38) 야간 자율학습 중단 등 교육활동 조정에 대하여 학교 자율 결정
39) 급식인원 감소 등으로 식재료 납품업체의 당일입고, 대면검수 불가 등 통보 시 외부 운반급식, 대체식 구매 가능
40) 원격 수업으로 인한 학교급식 식재료 소량 구매에 따른 납품(공급)이 어려울 경우, 「식품위생법 시행령」에 따라 '집단급식소 식품 판매업' 신고 등 대상 품목 식재료 취급에 적격한 업체인 경우, 전문 품목별 구분을 완화하여 일괄 구매 가능. 단, 냉장·냉동 유통기준 준수, 교차 오염 방지 등 식재료 위생관리 철저
41) [식재료 구매 시 추정가격 2천만원 이하(여성기업.장애인기업.사회적경제기업은 추정가격 5천만원 이하) 1인 견적 수의계약 가능]
42) 학교급식용으로 기 계약된 품목의 일부를 다른 품목으로 변경하는 것이 불가피한 경우라면 품목의 일부를 변경 가능, 구체적인 사안에 대하여는 발주기관이 교육부의 내부지침, 현장상황, 사실관계, 관련법령등을 종합적으로 판단하여 납품업체 손실을 최소화할 수 있도록 계약 체결
43) 식재료 납품 최소 납입 2일 전 통보로 민원 발생 예방 및 구매물품 변경 등 계약사항 조정해야하며, 갑작스러운 급식 중단, 급식인원 감소 등으로 식재료 수량 등 변경 필요 시 납품 취소 불가한 식재료에 대해서는 납품·검수 후 식재료비 지급

3 학교급식 중단시 단계별 조치 사항

학교 운영 정상(전면 원격 수업 전환등)		휴업 · 등교중지(확진자 발생등)
	⬇	⬇
학교장 주재 학교급식 대책회의	o 학교급식 제공 방안 논의 o 학부모(학생), 교직원 의견 수렴 o 학생 전파 최소화 방안 마련	**급식 중단**
학교급식 제공방법 결정	o 학부모(학생), 교직원 등 의견 수렴 후, 운영위원회 심의를 거쳐 학교장 최종 결정 – 정상급식, 외부운반 위탁급식, 개인도시락 지참, 교직원 급식지원 방안 등	o 급식시설 폐쇄 o 급식시설 방역 실시 o 식재료 발주 중단 – 식재료 계약 변경 등 행정업무 처리 o 교육공무직 근무 상황 조정 o 학교급식 대책회의 실시 – 학교급식 개시 관련
식재료 검수기준	**o 식재료 구매 시 학교 형편을 반영한 유연한 대처** – (기준) 학교급식 위생관리 지침서(교육부) – (원칙) 육류, 어패류, 채소류 등의 신선식품은 당일 구입 당일 사용 – (예외) 냉장(고) 용량 충분 및 온도 유지 확인 가능한 경우 급식제공날로부터 최대 2~4일 전까지 식재료 납품 및 검수 가능 44) o 검수 전 검수자 및 납품업체 직원 손 소독 실시 o 검수 중 납품업체 및 급식관계자 전원 마스크 상시 착용	
변경내용 학부모 안내	o 가정통신문, 학교홈페이지 등을 통하여 학교급식 제공 방법 변경 내용 안내	
학교급식 정상 운영 준비	o 급식관계자 건강상태 확인(배송직원 포함) o 조리기구 세척·소독 등 대청소 실시 o 식당 포함 급식시설 방역 실시 o 식당 출입문 손잡이, 정수기, 컵, 배식차, 식탁, 의자 수시 소독 관리	

44) 신선식품을 미리 납품 받을 경우 식재료 관리를 철저히 하며, 관리 미흡으로 인한 식중독사고 등이 발생하지 않도록 관리 철저

【참고 17】

급식실 신·중축 공사 등으로 인한 외부 운반급식

□ 외부 운반급식 관리방안

구 분	확인 내용
1. 학교급식 방법 결정	가. 전체 학부모 대상 설문조사 실시 - 가정 도시락 지참 또는 외부 운반급식 중 선택 ☞ 도시락 형태 등 개별포장 급식은 제외 * 외부 운반급식이란? 외부 위탁 급식업체로부터 조리하여 학교로 운반·배식하여 급식하는 형태 나. 학운위 심의를 거쳐 **학교급식 방법 결정 및 외부 운반급식업체 선정**
2. 외부운반급식 업체 선정	**가. 외부 운반급식 업체 계약 전 확인사항** 1) 대상업체 : 2개이상의 업체를 선정하여 현장점검 및 서류확인 2) 현장점검 : 학운위 위원, 학부모 대표, 학교관계자 등 **3) 현장점검 내용** 가) 조리시설·설비 및 위생관리 상태 - 냉장시설 등 조리시설·설비가 충분한 지 - 식재료 보관상태, 청결상태 등 확인 나) 조리능력 - 조리인력이 충분한 지, 자격을 갖추었는지 - 조리완료 후, 2시간 이내 급식 가능여부 - 종사자 건강진단 여부(연 1회이상 의무, 6개월 1회 이상 권장) 다) 소독 여부(소독필증) 확인 - 하절기(4~9월 중) 2개월에 1회 이상 - 동절기(10~3월 중) 3개월에 1회 이상 라) 사용용수의 적합성 확인(상수도 사용여부) **4) 서류확인 사항** 가) 급식업체 허가사항(식품제조·가공신고업) 확인 나) 식품위생법 이행여부(인력채용, 신고사항 등) ※ 관할 자치구에 특별점검 요청 **나. 계약 시(관련 법규 준수)** - 식중독 사고 발생 시 **"피해보상 내용"** 특약조항 명시 - 부적합 운영 시 조치사항 등 명시
3. 학교 급식 위생관리 철저	가. 운반급식 시 **매일** 위생·안전관리 점검: 영양(교)사 - 다음 점검표 참조 나. 운반급식 위탁업체 **매월** 계약사항 및 위생관리 상태 확인 - 점검: 계약 및 급식책임자 ☞ 자체 점검표 마련하여 현장 확인 - 부적합 시 문서로 시정조치 다. 필요 시(급식개시 전, 하절기 등) 자치구 또는 우리교육청에 특별점검 요청 라. 보존식 보관(매회 1인분, -18℃이하에서 144시간 보관) - 업체 입회하에 보관
※ 기타	위 외의 사항은 (교육부)학교급식위생관리 지침서 및 (서울시교육청)학교급식 기본방향에 따른다

□ 외부 운반급식 위생 및 안전 일일 점검표

점검일자 : 20 . .

결재	담당	행정실장	교장

구 분	점검사항	점검결과 (○, ×)	시정사항
1. 운 반	가. 급식품 운반 전용차량을 이용하였고 차량내부는 위생적이고 청결한가		
	나. 식기의 세척 및 청결상태는 적절한가		
	다. 식판, 수저, 배식기구의 보관, 운반은 위생적인가(얼룩, 이물질 등)		
2. 검식	가. 당일 조리한 음식인가		
	나. 제출된 식단과 일치하며 양은 적절한가		
	다. 음식의 온도는 적절한가		
	라. 식품에 이물질, 이취 등이 없는가		
	마. 육류, 어패류 및 난류는 내부까지 완전히 익혔나		
	바. 완제품(요구르트, 유제품, 치즈 등)의 경우 허가된 식품이며, 소비기한을 준수하였는가		
	사. 보존식 보관(매회 1인분 분량 -18℃이하에서 144시간 보관) (업체 입회 하에)		
3. 배 식	가. 급식품 운반 및 배식은 안전하게 이루어졌는가		
	나. 건강진단을 받은 지정된 배식 요원인가		
	다. 배식자의 건강상태 및 위생청결상태는 적절한가		
	라. 배식시 위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑을 착용하였는가		
	마. 정량 배식이 이루어지고 있는가		
	바. 친절한 안내와 설명이 이루어지고 있는가		
4. 뒷정리	가. 운반업체의 쓰레기 청결관리 여부		
	나. 배식 완료된 식기구 및 배식기구의 위생적 수거 여부		
5.특이사항			

※ 작성요령 : 양호○, 불량×(불량시는 비고란에 시정조치 내용을 기재)

【참고 18】

학교급식 식재료의 품질관리기준(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 상품 가치가 "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(수입

축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 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 관련 법령에 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 가공처리하는 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 냉동수산식품 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 축산물가공품

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.

3 2024학년도 학교급식 기본방향 주요 변경사항

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)
p.5 Ⅴ. 운영 계획 수립	**2. 열린 학교급식 운영** ❍ 학교급식의 질 향상과 보호자 부담경감을 위해 보호자부담 급식비가 있는 경우 매 학기말 기준 식품비 사용비율 공개 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황 공개 ❑ 서울학교급식포털(food.sen.go.kr) 운영 ◦ (생략)	**2. 열린 학교급식 운영** ❍ 학교급식의 질 향상과 보호자 부담경감을 위해 보호자부담 급식비가 있는 경우 매 학기별 식품비 사용비율 공개 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황 공개 ❑ 서울학교급식포털(food.sen.go.kr) 운영 ◦ (생략) ◦ 각종 학교급식 정보·최신자료 탑재 및 현행화
p.9~10 Ⅰ. 학교급식 운영 개요	❑ 용어 해설 ◦무상급식 ⇒ 학교급식 (중략) **8. 학교급식 중단 시(급식실 현대화, 감염병 등)** ❍ 외부 운반급식 지원단가 : 1식 6,300원 **9. 수익자(보호자, 교직원 등) 부담 학교급식 운영 기준** ❍ 수익자(교직원) 급식비(공동조리 유치원 포함)는 학생의 보호자 부담액과 교육청 및 자치단체 등의 지원금을 고려하여 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정하되 학생 급식 단가 이상으로 책정	❑ 용어 해설 ◦~~무상급식 ⇒ 학교급식~~ (중략) **8. 학교급식 중단 시(급식실 현대화, 감염병 등)** ❍ 외부 운반급식 지원단가 : 1식 6,460원 **9. 수익자(보호자, 교직원 등) 부담 학교급식 운영 기준** ❍ 수익자(교직원) 급식비(공동조리 유치원 포함)는 학생의 보호자 부담액과 교육청 및 자치단체 등의 지원금을 고려하여 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정하되 학생 급식 단가 이상으로 책정 ※ 공동조리교의 경우 주 조리교 교직원 급식비 항목별 단가와 동일하게 책정할 수 있음
	10. 친환경 농산물 사용 권장 ❍ 고.각종고 : 친환경농산물 구입물량 기준의 40% 이상 사용 권장	10. 친환경 농산물 사용 권장 ❍ 고.각종고 : 친환경농산물 구입물량 기준의 45% 이상 사용 권장
p.11~12 Ⅱ. 학교급식 예산 관리	1. 학교급식 예산 사용 기준 ❍ 통합사용 • 인건비 : 조리(실무)사와 급식보조인력 인건비는 학교 여건에 따라 통합 사용 가능 ❍ 급식운영비 • 종사자 인건비 : 학교급식비 2. 관리비 사용 (표) 관리비 사용가능 항목 (중략) □ 급식실 운영 관련 연료비 등 공공요금 ◦ 중·고, 각종중·고 : 전기요금, 가스비,	1. 학교급식 예산 사용 기준 ❍ 통합사용 • 인건비 : 조리(실무)사와 급식보조인력 인건비는 학교 여건에 따라 통합 사용 가능 ※ 공립 직영학교 제외(노사협력담당관 교육공무직원 통합급여 지급) ❍ 급식운영비 • 종사자 인건비 : 학교급식비(공립 직영학교 공무직 조리사, 조리실무사 제외) 2. 관리비 사용 (표) 관리비 사용가능 항목 (중략) □ 급식실 운영 관련 연료비 등 공공요금 ◦ 중·고, 각종중·고 : 전기요금, 가스비,

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>상하수도 요금 중 별도 계량기 등의 설치를 통해 구분가능한 경우 일부 금액에 대해 사용
❍ 수익자부담을 포함한 학교 급식비에서 아래 사항이 집행되지 않도록 유의
• 보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비</td><td>상하수도 요금 중 별도 계량기 등의 설치를 통해 구분가능한 경우 일부 금액에 대해 사용하되 최소화하여 사용
❍ 수익자부담을 포함한 학교 급식비에서 아래 사항이 집행되지 않도록 유의
• 보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비(청관제 등)</td></tr>
<tr><td>p.14
Ⅲ.학교급식 예산지원</td><td>□ NON GMO 지원 단가(신설)
(초) 45원 (중)69원 (고) 71원 (특수) 45원
□ 과일급식 단가 ☞ 식재료비에 포함
(초·특수) 33원 (중·고)40원</td><td>□ NON GMO 지원 단가
(초) 49원 (중)75원 (고) 77원 (특수) 49원
□ 과일급식 단가 ☞ 식재료비에 포함
(초·특수) 98원 (중·고) 119원</td></tr>
<tr><td></td><td>1. 초등학교 급식비 지원
❍ 공립초 : 1식당, 4,651원~3,912원 (1구간~5구간 차이 739원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사 ,급식보조)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,208</td><td>95</td><td>237</td><td>4,540</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>3,799</td><td>95</td><td>237</td><td>4,131</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,524</td><td>95</td><td>237</td><td>3,856</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,406</td><td>95</td><td>237</td><td>3,738</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,400</td><td>95</td><td>237</td><td>3,732</td></tr>
</table>
☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,688원 추가
❍ 국·사립초 : 1식당, 6,228원~5,420원(1구간~5구간 차이 808원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,208</td><td>95</td><td>1,925</td><td>6,228</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>3,799</td><td>95</td><td>1,925</td><td>5,819</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,524</td><td>95</td><td>1,925</td><td>5,544</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,406</td><td>95</td><td>1,925</td><td>5,426</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,400</td><td>95</td><td>1,925</td><td>5,420</td></tr>
</table></td><td>1. 초등학교 급식비 지원
❍ 공립초 : 1식당, 4,875원~3,993원 (1구간~5구간 차이 882원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,530</td><td>98</td><td>247</td><td>4,875</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,098</td><td>98</td><td>247</td><td>4,443</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,778</td><td>98</td><td>247</td><td>4,123</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,654</td><td>98</td><td>247</td><td>3,999</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,648</td><td>98</td><td>247</td><td>3,993</td></tr>
</table>
☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,871원 추가
❍ 국·사립초 : 1식당, 6,746원~5,864원(1구간~5구간 차이 882원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,530</td><td>98</td><td>2,118</td><td>6,746</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,098</td><td>98</td><td>2,118</td><td>6,314</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,778</td><td>98</td><td>2,118</td><td>5,994</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,654</td><td>98</td><td>2,118</td><td>5,870</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,648</td><td>98</td><td>2,118</td><td>5,864</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>p.15
Ⅲ.학교급식 예산지원 단가</td><td>2. 중학교 급식비 지원
❍ 공립중·각종중: 1식당 4,786원~4,072원 (1구간 ~5구간 차이 714원), 급식일수 180일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,314</td><td>299</td><td>173</td><td>4,786</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>3,942</td><td>299</td><td>173</td><td>4,414</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,730</td><td>299</td><td>173</td><td>4,202</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,614</td><td>299</td><td>173</td><td>4,086</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,600</td><td>299</td><td>173</td><td>4,072</td></tr>
</table></td><td>2. 중학교 급식비 지원
❍ 공립중·각종중: 1식당 5,120원~4,331원 (1구간 ~5구간 차이 789원), 급식일수 180일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,632</td><td>309</td><td>179</td><td>5,120</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,240</td><td>309</td><td>179</td><td>4,728</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,979</td><td>309</td><td>179</td><td>4,467</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,857</td><td>309</td><td>179</td><td>4,345</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,843</td><td>309</td><td>179</td><td>4,331</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 2,047원 추가
❍ 국·사립중: 1식당 6,833원~6,119원 (1구간 ~5구간 차이 714원), 급식일수 180일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,314</td><td>299</td><td>2,220</td><td>6,833</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>3,942</td><td>299</td><td>2,220</td><td>6,461</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,730</td><td>299</td><td>2,220</td><td>6,249</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,614</td><td>299</td><td>2,220</td><td>6,133</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,600</td><td>299</td><td>2,220</td><td>6,119</td></tr>
</table></td><td>☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 2,205원 추가
❍ 국·사립중: 1식당 7,325원~6,536원 (1구간 ~5구간 차이 789원), 급식일수 180일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,632</td><td>309</td><td>2,384</td><td>7,325</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,240</td><td>309</td><td>2,384</td><td>6,933</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,979</td><td>309</td><td>2,384</td><td>6,672</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,857</td><td>309</td><td>2,384</td><td>6,550</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,843</td><td>309</td><td>2,384</td><td>6,536</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>p.16
Ⅲ.학교급식 예산지원 단가</td><td>3. 고등학교 급식비 지원
❍ 공립고·각종고: 1식당 5,053원~4,351원 (1구간~5구간 차이 702원), 급식일수 173일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,578</td><td>299</td><td>176</td><td>5,053</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,184</td><td>299</td><td>176</td><td>4,659</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,958</td><td>299</td><td>176</td><td>4,433</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,889</td><td>299</td><td>176</td><td>4,364</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,876</td><td>299</td><td>176</td><td>4,351</td></tr>
</table>☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 2,176원 추가
❍ 국·사립고·각종고: 1식당 7,229원~6,527원 (1구간~5구간 차이 702원), 급식일수 173일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,578</td><td>299</td><td>2,096</td><td>7,229</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,184</td><td>299</td><td>2,096</td><td>6,835</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>3,958</td><td>299</td><td>2,096</td><td>6,609</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>3,889</td><td>299</td><td>2,096</td><td>6,540</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>3,876</td><td>299</td><td>2,096</td><td>6,527</td></tr>
</table></td><td>3. 고등학교 급식비 지원
❍ 공립고·각종고: 1식당 5,398원~4,618원 (1구간~5구간 차이 780원), 급식일수 173일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,911</td><td>309</td><td>178</td><td>5.398</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,495</td><td>309</td><td>178</td><td>4.982</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>4,217</td><td>309</td><td>178</td><td>4.704</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>4,145</td><td>309</td><td>178</td><td>4.632</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>4,131</td><td>309</td><td>178</td><td>4.618</td></tr>
</table>☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 2,259원 추가
❍ 국·사립고·각종고: 1식당 7,657원~6,877원 (1구간~5구간 차이 780원), 급식일수 173일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,911</td><td>309</td><td>2.437</td><td>7.657</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,495</td><td>309</td><td>2,437</td><td>7.241</td></tr>
<tr><td>3</td><td>501~800</td><td>4,217</td><td>309</td><td>2,437</td><td>6.963</td></tr>
<tr><td>4</td><td>801~1,100</td><td>4,145</td><td>309</td><td>2,437</td><td>6,891</td></tr>
<tr><td>5</td><td>1,101~</td><td>4,131</td><td>309</td><td>2,437</td><td>6,877</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>p.17
Ⅲ.학교급식 예산지원 단가</td><td>4. 특수학교 급식비 지원
❍ 공립 특수 유아교육과정: 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사 ,급식보조인력)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>3,728</td><td>95</td><td>237</td><td>4,060</td></tr>
</table></td><td>4. 특수학교 급식비 지원
❍ 공립 특수 유아교육과정: 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,000</td><td>98</td><td>247</td><td>4,345</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>❍ 공립 특수 복수교육과정: 1식당 4,613원~4,261원 (1구간~2구간 차이 352원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,281</td><td>95</td><td>237</td><td>4,613</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>3,929</td><td>95</td><td>237</td><td>4,261</td></tr>
</table>
☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,688원 추가
❍ 국·사립 특수 유아교육과정: 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>3,728</td><td>95</td><td>1,925</td><td>5,748</td></tr>
</table>
❍ 국·사립 특수 복수교육과정: 1식당 6,301원~5,949원 (1구간~2구간 차이 352원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2023 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,281</td><td>95</td><td>1,925</td><td>6,301</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>3,929</td><td>95</td><td>1,925</td><td>5,949</td></tr>
</table></td><td>❍ 공립 특수 복수교육과정: 1식당 4,929~4,557 (1구간~2구간 차이 372원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (급식보조)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,584</td><td>98</td><td>247</td><td>4,929</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,212</td><td>98</td><td>247</td><td>4,557</td></tr>
</table>
☞ 교육청 별도 부담 인건비(교특지원 인건비) 포함시 1,871원 추가
❍ 국·사립 특수 유아교육과정: 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,000</td><td>98</td><td>2,118</td><td>6,216</td></tr>
</table>
❍ 국·사립 특수 복수교육과정: 1식당 6,800~6,423원(1구간~2구간 차이 372원), 급식일수 192일
(단위: 원)
<table>
<tr><th>구간</th><th>급식 인원수</th><th>식품비</th><th>관리비</th><th>인건비 (조리사,조리실무사, 급식보조인력)</th><th>2024 단가</th></tr>
<tr><td>1</td><td>~300</td><td>4,584</td><td>98</td><td>2,118</td><td>6,800</td></tr>
<tr><td>2</td><td>301~500</td><td>4,212</td><td>98</td><td>2,118</td><td>6,428</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>p.18
Ⅳ. 학교급식 인력관리</td><td>2. 조리(실무)사 배치기준
❍ 조리사: 급식학교당 1명
❍ 조리실무사
<table>
<tr><th rowspan="2">조리실무사 배치 인원수</th><th colspan="3">급식인원수</th></tr>
<tr><th>초등학교</th><th>중·각종중학교</th><th>고·각종고·특수학교</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1~149</td><td>1~149</td><td>1~137</td></tr>
<tr><td>2</td><td>150~299</td><td>150~299</td><td>138~274</td></tr>
<tr><td>3</td><td>300~614</td><td>300~505</td><td>275~463</td></tr>
<tr><td>4</td><td>615~819</td><td>506~673</td><td>464~617</td></tr>
<tr><td>5</td><td>820~986</td><td>674~841</td><td>618~770</td></tr>
<tr><td>6</td><td>987~1,151</td><td>842~1,004</td><td>771~920</td></tr>
<tr><td>7</td><td>1,152~1,316</td><td>1,005~1,151</td><td>921~1,054</td></tr>
<tr><td>8</td><td>1,317~1,481</td><td>1,152~1,296</td><td>1,055~1,187</td></tr>
<tr><td>9</td><td>1,482~1,646</td><td>1,297~1,441</td><td>1,188~1,319</td></tr>
<tr><td>10</td><td>1,647~1,811</td><td>1,442~1,586</td><td>1,320~1,452</td></tr>
<tr><td>11</td><td>1,812~1,976</td><td>1,587~1,731</td><td>1,453~1,585</td></tr>
<tr><td>12</td><td>1,977~2,141</td><td>1,732~1,876</td><td>1,586~1,718</td></tr>
<tr><td>13</td><td>2,142~2,306</td><td>1,877~2,021</td><td>1,719~1,850</td></tr>
</table></td><td>2. 조리(실무)사 배치기준
❍ 조리사: 급식학교당 1명
❍ 조리실무사
<table>
<tr><th rowspan="2">조리실무사 배치 인원수</th><th colspan="3">급식인원수</th></tr>
<tr><th>초등학교</th><th>중·각종중학교</th><th>고·각종고·특수학교</th></tr>
<tr><td>1</td><td>1~149</td><td>1~149</td><td>1~137</td></tr>
<tr><td>2</td><td>150~299</td><td>150~299</td><td>138~274</td></tr>
<tr><td>3</td><td>300~612</td><td>300~503</td><td>275~461</td></tr>
<tr><td>4</td><td>613~789</td><td>504~671</td><td>462~615</td></tr>
<tr><td>5</td><td>790~947</td><td>672~827</td><td>616~768</td></tr>
<tr><td>6</td><td>948~1,105</td><td>828~965</td><td>769~909</td></tr>
<tr><td>7</td><td>1,106~1,263</td><td>966~1,103</td><td>910~1,039</td></tr>
<tr><td>8</td><td>1,264~1,421</td><td>1,104~1,241</td><td>1,040~1,169</td></tr>
<tr><td>9</td><td>1,422~1,579</td><td>1,242~1,379</td><td>1,170~1,299</td></tr>
<tr><td>10</td><td>1,580~1,737</td><td>1,380~1,517</td><td>1,300~1,429</td></tr>
<tr><td>11</td><td>1,738~1,895</td><td>1,518~1,655</td><td>1,430~1,559</td></tr>
<tr><td>12</td><td>1,896~2,053</td><td>1,656~1,793</td><td>1,560~1,689</td></tr>
<tr><td>13</td><td>2,054~2,211</td><td>1,794~1,931</td><td>1,690~1,819</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>p.20
Ⅳ. 학교급식 인력관리</td><td colspan="2">(현행)
4. 학교급식 종사자 계약 관리
❍ 「2022년 서울특별시교육감 소속 교육공무직원 복무지침 개정 및 시행 안내(노사협력담당관-4274, 2022.6.2.)」 및 「2023년 교육공무직원 인사운영 기본계획 알림(노사협력담당관-10488, 2022.12.26.)」에 따라 처리</td></tr>
</table>

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)

❍ 2023학년도 교육공무직원 직종별 예산지원 세부기준

□ 2023년 교육부 및 시도2교육청과 전국학교비정규직연대회의 간 단체(임금)협약 체결 안내(노사협력담당관-3906, 2023. 5. 2.)

임금형태	근무형태	직종	기본급내역(단위:원)			각종수당(단위:원)							4대보험	퇴직급여
			2023회계 기본급	근무월수	기본급 총 액	직무수당			조리사 면허수당 (월 기본급의 5% 95,900원)	급식비 (월14만원)	명절 휴가비	정기 상여금		
						면허 가산수당 (월 기본급의 5% 105,900원)	위험 근무수당 (월5만원)	직무 관리수당 (월5만원)						
월급제	상시 근무	영양사	2,118,000	12월	25,416,000	1,270,800	-	600,000		1,680,000	1,600,000	1,000,000	인건비의 11%	인건비의 10%
	방학중 비근무	조리사	1,918,000	9.5월	18,221,000	-	475,000	-	911,050	1,400,000	1,600,000	1,000,000		
		조리 실무사	1,918,000		18,221,000	-	475,000			1,400,000	1,600,000	1,000,000		
시급제 (일급제)	생활 임금	2023. 생활임금 추진 계획에 따른 적용 대상자	12,030 (96,240)	소정 근무 일수	4대보험, 주휴수당, 유급휴일, 연차수당 등 별도산정									

☞ 근속수당, 가족수당, 연차수당은 별도 지원
(근속수당은 2022회계연도부터 급간 3.9만원, 상한 21년 적용)

※ 2023학년도부터 공립 직영학교 무기계약직 퇴직급여는 노사협력담당관 통합 관리

(중략)

※ 교육공무직원 인건비는 2023년 교육공무직원 임금업무 등 처리지침 우선 적용

(수정안)

4. 학교급식 종사자 계약 관리

❍ 「2023년 서울특별시교육감 소속 교육공무직원 복무 및 임금업무 처리지침」안내(노사협력담당관-5250, 2023.6.12.)」 및 「2024년 교육공무직원 인사운영 기본계획」 알림(노사협력담당관-12313, 2023.12.29.)」에 따라 관리하며 변경시 변경 후 지침에 따름.

❍ 2024학년도 교육공무직원 직종별 예산지원 세부기준
[근거: 2023년 교육부 및 시도교육청과 전국학교비정규직연대회의 간 단체(임금)협약 체결 안내(노사협력담당관-12196, 2023.12.28.)]

임금형태	근무형태	직종	기본급내역(단위:원)			각종수당(단위:원)							4대보험	퇴직급여
			2024회계 기본급	근무월수	기본급 총 액	직무수당			조리사 면허수당 (월 기본급의 5% 99,300원)	급식비 (월15만원)	명절 휴가비	정기 상여금		
						면허 가산수당 (월 기본급의 5% 109,300원)	위험 근무수당 (월5만원)	직무 관리수당 (월5만원)						
월급제	상시 근무	영양사	2,186,000	12월	26,232,000	1,311,600	-	600,000		1,800,000	1,700,000	1,000,000	인건비의 11%	인건비의 10%
	방학중 비근무	조리사	1,986,000	9.5월	18,867,000	-	475,000	-	943,350	1,500,000	1,700,000	1,000,000		
		조리 실무사	1,986,000		18,867,000	-	475,000			1,500,000	1,700,000	1,000,000		
시급제 (일급제)	생활 임금	2024. 생활임금 추진 계획에 따른 적용 대상자	12,140 (97,120)	소정 근무 시간	4대보험, 주휴수당, 유급휴일, 연차수당 등 별도산정									

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)
	☞ 근속수당, 가족수당, 연차수당은 별도 지원 (근속수당은 2024회계연도부터 급간 3.9만원, 상한 22년 적용) **※ 2023학년도부터 공립 직영학교 무기계약직 급여(퇴직)는 노사협력담당관 통합 관리** **(중략)** **※ 교육공무직원 인건비는 2024년 교육공무직원 임금업무 등 처리지침(안내 예정) 우선 적용**	
p.21~22 Ⅳ. 학교급식 인력 관리	5. 학교급식 종사자 처우 개선 ❍ 학교급식 종사자 대체인력풀 운영 (생략)	5. 학교급식 종사자 처우 개선 ❍ 학교급식 종사자 대체인력풀 운영 (생략) ☞집단급식소에서 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 조리된 식품을 도구를 사용하여 단순히 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않음 다만, 집단급식소 설치·운영자는 배식도우미가 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 등 개인위생 조치를 하도록 관리할 것을 권고
	5. 학교급식 종사자 처우 개선 ❍ 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진 ☞2018년 임금협약서(서울특별시교육감/서울학교비정규직연대회, 노사협력담당관-1780, 2019. 3. 26.) ❍ 조리(실무)사 대체인력 인건비 지원 ☞2022년 학교급식 조리사 등 배치계획 알림 (체육건강문화예술과=472, 2022.1.11.)	5. 학교급식 종사자 처우 개선 ❍ 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진 ☞2018년 임금협약서(서울특별시교육감/서울학교비정규직연대회, 노사협력담당관-1780, 2019. 3. 26.) ☞ 2024년 교육공무직원 임금업무 등 처리지침(안내 예정) 참고 ❍ 조리(실무)사 대체인력 인건비 지원 ☞2024년 학교급식 조리사 등 배치계획 알림 (별도시행)
p.23 Ⅴ. 학교급식 행정 지원	1. 학교급식비 지원 및 정산 ❍ 조리(실무)사 인건비 : 학교별 배치기준 인원 예산 지원액 내에서 실소요액으로 교부 • 연간 1인당 인건비 지원액 : 조리(실무)사 38,478천원 이내, 급식보조인력 초·특수 6,119천원 이내, 중(각종포함) 5,736천원 이내, 고(각종포함) 5,513천원 이내 • 학교급식비의 인건비는 조리(실무)사 연봉, 공통·직종수당, 급식보조인력 인건비 포함 • 공립학교 조리(실무)사 인건비 교육청 전액 부담	1. 학교급식비 지원 및 정산 ❍ 조리(실무)사 인건비 : 학교별 배치기준 인원 예산 지원액 내에서 실소요액으로 교부 • 연간 1인당 인건비 지원액 : 조리(실무)사 39,269천원 이내, 급식보조인력 초·특수 6,294천원 이내, 중(각종포함) 5,901천원 이내, 고(각종포함) 5,671천원 이내 • 학교급식비의 인건비는 조리(실무)사 연봉, 공통·직종수당, 급식보조인력 인건비 포함 • 공립학교 조리(실무)사 인건비 교육청 전액 부담 ※ 담당부서: (직영)노사협력담당관, (일부위탁)체육건강예술교육과
p.24 Ⅴ. 학교급식 행정 지원	2. NEIS 급식시스템 운영 ❍ NEIS 식품코드 추가 신청 • 추가 승인 신청하여야 할 품목 선정: NEIS에 유사 식품이 등록되어 있는지 여부확인 • 식품성분 정보등록 신청서 작성: 【참고 8】 참조 • 승인 요청 - NEIS 급식시스템에서 식품코드 등록 후 신청 - 신청 서식(식품상세 설명 기재)과 시험성적서	~~2. NEIS 급식시스템 운영~~ ~~❍ NEIS 식품코드 추가 신청~~ ~~• 추가 승인 신청하여야 할 품목 선정: NEIS에 유사 식품이 등록되어 있는지 여부확인~~ ~~• 식품성분 정보등록 신청서 작성: 【참고 8】 참조~~ ~~• 승인 요청~~ ~~- NEIS 급식시스템에서 식품코드 등록 후 신청~~ ~~- 신청 서식(식품상세 설명 기재)과 시험성적서~~

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>(농촌진흥청 자료를 사용하는 경우 제외)를 관할 교육지원청에 제출
- 교육지원청에서는 신청 서식과 시험 성적서를 수합하여 반기별로 서울특별시교육청, 학교보건진흥원에 제출
- 학교보건진흥원에서 NEIS 식품코드 승인
【참고 8】 교육행정정보시스템 식품등록 신청서
❍「NEIS 급식시스템 개선협의회」 운영 협조
• 급식시스템 운영과정에서 식품코드 신규 등록 및 식품성분표 개편, 알레르기 유발식품 표시제 도입 등에 따른 기능개선 필요사항 검토와 자문기능을 담당하는 협의회 운영 적극 협조
☞「NEIS 급식시스템 개선협의회」~
☞ 식재료 표준체계 적용 나이스~</td><td>~~(농촌진흥청 자료를 사용하는 경우 제외)를 관할 교육지원청에 제출~~
~~- 교육지원청에서는 신청 서식과 시험 성적서를 수합하여 반기별로 서울특별시교육청, 학교보건진흥원에 제출~~
~~- 학교보건진흥원에서 NEIS 식품코드 승인~~
~~【참고 8】 교육행정정보시스템 식품등록 신청서~~
❍ 「NEIS 학교급식 식품코드 운영협의회」 운영 협조('23.12.~)
• 신규 식품코드 추가 검토, 식품영양성분 및 알레르기 유발식품 표시사항 등에 대한 개선 필요사항 검토와 자문기능을 담당하는 협의회 운영 적극 협조
~~☞ 「NEIS 급식시스템 개선협의회」~~
~~☞ 식재료 표준체계 적용 나이스~)~~</td></tr>
<tr><td>p.24~25
Ⅴ. 학교급식 행정 지원</td><td colspan="2">❍ 기관별 교육·연수 (현행)
<table>
<tr><th>주관</th><th>교육명</th><th>교육대상자</th><th>실시횟수</th><th>시기</th></tr>
<tr><td rowspan="6">학교보건진흥원</td><td>부모동행 식습관개선 학생 캠프</td><td>학생(비만, 식품알레르기)</td><td>연 2회 이상</td><td>5~10월</td></tr>
<tr><td>학부모 학교급식 및 식생활 교육</td><td>학부모</td><td>연 3회</td><td>4~10월</td></tr>
<tr><td>신규영양교사 및 영양사 연수</td><td>신규영양교사 및 영양사</td><td>연 1회 이상</td><td>2~3월</td></tr>
<tr><td>영양교사 직무연수</td><td>영양교사(초, 중)</td><td>연 2회</td><td>7~8월</td></tr>
<tr><td>비만관리 심화과정 직무연수</td><td>영양교사 등 담당교원</td><td>연 1회</td><td>10월</td></tr>
<tr><td>영양사 업무능력 향상과정</td><td>영양사</td><td>연 1회</td><td>8월</td></tr>
</table>
❍ 기관별 교육·연수 (수정안)
<table>
<tr><th>주관</th><th>교육명</th><th>교육대상자</th><th>실시횟수</th><th>시기</th></tr>
<tr><td rowspan="6">보건안전진흥원</td><td>부모동행 식습관개선 학생 캠프</td><td>학생(비만, 식품알레르기)</td><td>연 2회 이상</td><td>5~10월</td></tr>
<tr><td>학부모 학교급식 및 식생활 교육</td><td>학부모</td><td>연 3회</td><td>4~10월</td></tr>
<tr><td>신규영양교사 및 영양사 연수</td><td>신규영양교사 및 영양사</td><td>연 1회 이상</td><td>2~3월</td></tr>
<tr><td>영양교사 직무연수</td><td>영양교사(~~초, 중~~)</td><td>연 2회</td><td>7~8월</td></tr>
<tr><td>비만관리 심화과정 직무연수</td><td>영양교사 등 담당교원</td><td>연 1회</td><td>10월</td></tr>
<tr><td>영양사 업무능력 향상과정</td><td>영양사</td><td>연 1회</td><td>7월</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="2">p.26
Ⅴ. 학교급식 행정 지원</td><td>4. 학교 급식시설 위생 컨설팅(학교보건진흥원)
· 방법: 해당학교 현장 컨설팅협의회 실시
- 참석: 해당학교 관계자, 교육지원청 학교급식 시설담당 및 위생·안전지도점검 급식기계·기구 예산담당, 학교보건진흥원 기술자문단, 급식실 관계자</td><td>4. 학교 급식시설 위생 컨설팅(보건안전진흥원)
· 방법: 해당학교 현장 컨설팅협의회 실시
- 참석: 해당학교 관계자(학교장, 행정실장, 영양(교)사, 조리(실무)사 등), 교육지원청 학교급식 시설담당 및 위생·안전지도점검 급식기계·기구 예산담당, 보건안전진흥원 기술자문단, 급식실 설계자 등</td></tr>
<tr><td>❍ 학교급식 정책 추진 유공기관 유공자 표창
• 시기: 2023. 12월 중
☞ 세부계획 별도 통보</td><td>❍ 학교급식 정책 추진 유공기관 유공자 표창
• 시기: 2024. 12월 중
☞ 세부계획 별도 통보</td></tr>
<tr><td>p.29~30
Ⅰ. 학교급식품 구매관리</td><td>2. 구매일반
❍「식재료 전문 품목별 구분에 관한 사항은 학교급식 식재료의 품질관리기준 「학교급식법 시행규칙」 제4조 별표2에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정</td><td>2. 구매일반
❍ 「식재료 전문 품목별 구분에 관한 사항은 학교급식 식재료의 품질관리기준 「학교급식법 시행규칙」 제4조 별표2에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 결정
〈각주〉 「학교급식법 시행규칙」 제4조 별표2: [참고18] 참조</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">❍ 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’신고 적격 업체를 통해 식재료 구매
(현행)
❑ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우
1. 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품제조·가공영업자(또는 축산물 가공업자), 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
2. 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품 등 수입 판매업, 유통전문 판매업) 신고를 하거나, 축산물위생관리법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업) 신고를 한 경우
※ 단위 포장 완제품에 대한 소분 작업은 식품소분업으로 신고한 업체에서만 가능
※ 식육은 식품안전관리인증기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
3.「농업·농촌 및 식품산업 기본법」제3조제2호에 따른 농업인과「수산업·어촌 발전 기본법」제3조제3호에 따른 어업인 및「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」제16조에 따른 영농조합법인과 영어조합법인이 생산한 농산물·임산물·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우. 다만, 다른 사람으로 하여금 생산하거나 판매하게 하는 경우는 제외(「식품위생법 시행령」제25조 제2항 제7호)
(수정안)
☐ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우(학교급식 적용 사항 관련)
※ 2024년 식품안전관리지침(식품의약품안전처) 참고
1. 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
2. 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업) 신고를 한 경우
※ 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
3. 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)</td></tr>
<tr><td>p.30
Ⅰ. 학교급식품 구매관리</td><td>3. 구매방법
❍ 지정정보처리장치[한국농수산식품유통공사 ‘학교급식 전자조달시스템(eaT)’, 조달청 ‘국가종합전자조달시스템(G2B)’]을 이용하여 조달 및 계약
※ 2인 이상 견적 제출: 지정정보처리장치(나라장터, eaT)를 통해</td><td>3. 구매방법
❍ 지정정보처리장치[한국농수산식품유통공사 ‘학교급식 전자조달시스템(NeaT)’, 조달청 ‘국가종합전자조달시스템(G2B)’]을 이용하여 조달 및 계약
※ 2인 이상 견적 제출: 지정정보처리장치(나라장터, NeaT)를 통해
〈 학교급식 전자조달시스템 명칭 변경 eaT → NeaT 〉</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td>p.32
Ⅰ. 학교급식품
구매관리</td><td colspan="2">5. 중소기업자간 경쟁제품 지정
❍ 중소기업자간 경쟁
(현행)
❑ 중소기업자간 경쟁제품 및 공사용자재 직접 구매 품목 지정 내역
(중소벤처기업부 고시)
○ 가공육류 및 조리육류(식육가공품, 불고기패티), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물(어육가공품, 새우패티), 해조류(조미김), 각종소스류(요리용 소스, 카레), 장류(간장, 고추장, 된장), 빵·비스킷 및 쿠키(신선한빵, 냉동빵, 말린빵, 건빵, 상온보관용빵), 파스타 및 면류(면류), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 총각김치, 깍두기)
(수정안)
❑ 중소기업자간 경쟁제품 및 공사용자재 직접구매 대상 품목 지정 내역
(중소벤처기업부 고시 제2023-7호)
○ 가공육류 및 조리육류(식육가공품), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물(어육가공품_생선묵 튀김 제품에 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, 즉석 쌀국수에 한함), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 총각김치, 깍두기)</td></tr>
<tr><td>p.36
Ⅱ. 학교급식품
품질
관리</td><td colspan="2">2. 학교급식 식재료 품목별 품질기준 권장
❍ (현행) 학교급식 품질관리기준 권장 (현행)
<table><tr><th>구 분</th><th>품질관리기준 권장</th></tr><tr><td>농산물</td><td>○ 친환경 농산물(무농약 이상)은 구입물량 기준의 70% 이상 사용 권장
○ 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입 권장
(생략)
○ 전처리 농산물의 경우 HACCP 인증품 또는 상수도 이용 제품의 우선 사용을 권장
○「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물</td></tr></table>❍ 학교급식 품질관리기준 권장 (수정안)
<table><tr><th>구 분</th><th>품질관리기준 권장</th></tr><tr><td>농산물</td><td>○ 친환경 농산물(무농약 이상)은 구입물량 기준의 70% 이상 사용 권장
○ 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입 권장
(생략)
○ 전처리 농산물의 경우 HACCP 인증품 또는 상수도 이용 제품의 우선 사용을 권장
○「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
○「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물</td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>❍ 가공식품 품목별 세부 품질기준 권장
▸원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장
- 국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장</td><td>❍ 가공식품 품목별 세부 품질기준 권장
▸원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장
- ~~국내산 친환경 생산물 우선 사용 권장~~</td></tr>
<tr><td>p.38
Ⅱ. 학교급식품
품질
관리</td><td colspan="2">3. 학교급식 식재료의 원산지 표시제 시행 준수
❍ (현행) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)
<table><tr><th>품목</th><th>표시대상
(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>수산물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>❍ (수정) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)
<table>
<tr><th>품목</th><th>표시대상
(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr>
<tr><td>수산물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미 ,가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세) 및 그 가공품</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>❍ 표시방법: NEIS 급식시스템 출력기능 활용, 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식당 또는 교실) 등에 게시</td><td>❍ 표시방법: NEIS 급식시스템 출력기능 활용, 원산지가 표시된 월간 식단표는 가정에 통보하고 홈페이지에 공개, 주간 식단표는 식사 장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시</td></tr>
<tr><td>p.40
Ⅲ. 식재료 검수관리</td><td>2. 축산물 유통정보 서비스 활용 등 검수 강화
• 등급판정확인서 진위여부 및 육질등급 확인
(「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항)
- 소: 품종(국내산), 육질등급(2등급 이상 권고)</td><td>2. 축산물 유통정보 서비스 활용 등 검수 강화
• 등급판정확인서 진위여부 및 육질등급 확인
(「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항)
- 소: 품종(국내산), 육질등급(3등급 이상)</td></tr>
<tr><td>p.43
IV. 학교 우유급식 관리</td><td>3. 추진내용
❍ 교육급여수급자 등의 학생에 대한 무상 우유급식 지원 체계화(서울시 지원사업)
• 무상우유 지원사업 계획
- 지원기간 : 2023. 1. 1.~12. 31.
- 지원일수 : 연간 250일 내외
(방학기간 포함)
- 지원단가 : 480원/개</td><td>3. 추진내용
❍ 교육급여수급자 등의 학생에 대한 무상 우유급식 지원 체계화(서울시 지원사업)
• 무상우유 지원사업 계획
- 지원기간 : 매년 1. 1.~12. 31.
- 지원일수 : 연간 250일 내외
(방학기간 포함)
- 지원단가: 530원/개</td></tr>
<tr><td>p.49~50
Ⅰ. 학교급식 위생·안전 관리</td><td>2. 급식종사자 및 식재료 운반자 위생 관리
❍ 학교급식종사자는 6월마다 1회 이상 건강진단을 실시(2년간 보관, 검진일 기준)
※ 코로나19 상황이 (생략)
• 관련규정: 학교급식법~
• 대 상: 영양교사~
• 건강진단 항목: 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환 (폐결핵 검사는 연1회 실시, 세균성 이질 권장)
• 검진비용: 학교급식 종사자 건강진단 수수료는 운영 주체자 부담 권장(직영급식교는 학교장, 위탁은 사업주 부담 권장)

〈각주〉
16)‘식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙’ 제2조 [별표]</td><td>2. 급식종사자 및 식재료 운반자 위생 관리
❍ 학교급식종사자는 6월마다 1회 이상 건강진단을 실시(2년간 보관, 검진일 기준)
~~※ 코로나19 상황이 (생략)~~
• 관련규정: 학교급식법~
• 대 상: 영양교사~
• 건강진단 변경사항(2024. 1. 8. 시행)
※ 급식품질위생과-172(2024. 1. 24.) 참조
<table>
<tr><th>구분</th><th>내용</th></tr>
<tr><td>진단항목</td><td>폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
(폐결핵 검사는 연1회 실시, 세균성 이질 권장)</td></tr>
<tr><td>검사기간</td><td>유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내</td></tr>
<tr><td>유예기간</td><td>검사기한 연장(유예) 불가</td></tr>
</table>
• 검진비용: 학교급식 종사자 건강진단 수수료는 운영 주체자 부담 권장(직영급식교는 학교장, 위탁은 사업주 부담 권장)
❍집단급식소에서 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 조리된 식품을 도구를 사용하여 단순히 배식을 지원하는 교사 등 배식도우미의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않음
다만, 집단급식소 설치·운영자는 배식도우미가 앞치마, 위생모, 위생장갑, 마스크 착용 등 개인위생 조치를 하도록 관리할 것을 권고
〈각주〉
16)‘식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙’ 제2조 ~~[별표]~~</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>☞ '노로바이러스 식중독 예방 요령 집중 교육 실시17) 【참고 7】
각주17) 노로바이러스 식중독 예방 수칙 : 【참고 7】 참조</td><td>☞ '노로바이러스 식중독 예방 요령 집중 교육 실시~~17)~~ ~~【참고 7】~~
~~각주17) 노로바이러스 식중독 예방 수칙~~ : ~~【참고 7】~~ 참조</td></tr>
<tr><td></td><td>3. 세척·살균·소독제품 적정 사용 및 관리
❍ 식품의약품안전처 고시「위생용품의 기준 및 규격」(제2022-67호) 준수</td><td>3. 세척·살균·소독제품 적정 사용 및 관리
❍ 식품의약품안전처 고시「위생용품의 기준 및 규격」(제2023-66호) 준수</td></tr>
<tr><td>p.53
Ⅱ. 학교급식 위생·안전 점검</td><td colspan="2">4. 학교급식 안전성 검사 실시(현행)
❍ 식품안전 및 식중독예방을 위한 검사 실시
<table>
<tr><th colspan="2">구 분</th><th>시기</th><th>검사학교수</th><th>검사기관</th></tr>
<tr><td rowspan="2">방사능 검사</td><td>~~현장검사~~</td><td>연중</td><td>165교</td><td>교육지원청(청별 15교)</td></tr>
<tr><td>~~정밀검사~~</td><td>연중</td><td>200교</td><td>서울시(식품정책과), 학교보건진흥원</td></tr>
<tr><td colspan="2">식품접촉표면미생물 검사</td><td>연중</td><td>전체 급식학교</td><td>학교보건진흥원</td></tr>
<tr><td colspan="2">조리식품 식중독균 검사</td><td>연중</td><td>356교</td><td>학교보건진흥원</td></tr>
<tr><td colspan="2">HACCP 검증검사</td><td>연중</td><td>178교</td><td>학교보건진흥원</td></tr>
</table>
4. 학교급식 안전성 검사 실시(수정안)
❍ 식품안전 및 식중독예방을 위한 검사 실시
<table>
<tr><th>구 분</th><th>시기</th><th>검사학교수</th><th>검사기관</th></tr>
<tr><td>방사능 검사</td><td>연중</td><td>전체 급식학교</td><td>보건안전진흥원, 교육지원청
서울시(식품정책과), 민간검사기관</td></tr>
<tr><td>식품접촉표면미생물 검사</td><td>연중</td><td>전체 급식학교</td><td>보건안전진흥원</td></tr>
<tr><td>조리식품 식중독균 검사</td><td>연중</td><td>378교</td><td>보건안전진흥원</td></tr>
<tr><td>HACCP 검증검사</td><td>연중</td><td>189교</td><td>보건안전진흥원</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="2">p.54
Ⅲ. 학교급식 시설 관리</td><td>1. 시설 위생·안전 관리
❍ 냉·난방기 및 에어커튼...</td><td>1. 시설 위생·안전 관리
❍ 냉·난방기 및 에어커튼...
❍ 급식실 환기시설 개선 시「단체급식 환기 시설에 관한 기술 지침」을 기준으로 개선
• 급식실 환기시설 개선 설계 협의 시 조리종사자 참여</td></tr>
<tr><td>❍ 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는 안전한 장소에 보관(MSDS 교육자료 세제 보관장소에 부착)</td><td>❍ 세제·소독제·살충제는 표식을 부착하고, 식품과 분리 보관하여 오염·혼입의 우려가 없는 안전한 장소에 보관(MSDS 교육자료 세제 보관장소에 부착)
(중략)
❍ 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시</td></tr>
<tr><td>p.55
Ⅲ. 학교급식 시설 관리</td><td>3. 노후 급식 환경 개선
❍ 기본방향
- 구성: 학교 행정실장 및 영양교사, 교육청 소속 시설담당 및 급식담당, 학부모, 외부 전문가 등</td><td>3. 노후 급식 환경 개선
❍ 기본방향
- 구성: 학교 행정실장 및 영양(교)사, 교육청 소속 시설담당 및 급식담당, 학부모, ~~외부 전문가~~ 등</td></tr>
</table>

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)
p.56 IV. 학교급식 식중독 예방 관리	1. 식중독 예방활동 ❍ 학교급식 외 외부음식 반입금지 및 학교급식 외부반출 금지 • 학교장 승인 없이 교직원, 학부모 등이 학교급식에 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대금지(학교장이 허락한 경우 승인근거와 보존식 관리) • 반찬, 후식 등 교외 반출 및 잔반 기부와 판매 금지 (단, 푸드뱅크 이용에 한하여 잔반의 식중독 예방을 위해 학교와 푸드뱅크 기관이 철저히 관리한다는 협약 후 기부 가능 (중략) ❍ 노로바이러스 식중독 예방조치 강화 ☞【참고 7】참조	1. 식중독 예방활동 ❍ 학교급식 외 외부음식 반입금지 및 학교급식 외부반출 금지 • 학교장 승인 없이 교직원, 학부모 등이 학교급식에 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대금지(학교장이 허락한 경우 승인근거와 보존식 관리) • 반찬, 후식 등 교외 반출 및 잔반 기부와 판매 금지 (단, 푸드뱅크 이용에 한하여 잔반의 식중독 예방을 위해 ~~학교와 푸드뱅크 기관이 철저히 관리한다는 협약 후 기부 가능~~ 위생안전 대책 수립 후 기부 가능) (중략) ❍ 노로바이러스 식중독 예방조치 강화 ~~☞【참고 7】참조~~
p.57 IV. 학교급식 식중독 예방 관리	2. 학교 식중독 위기경보 발령 대응체계 운영 ❍ 학교 식중독 조기경보 시스템 (http://foodsafetykorea.go.kr/ews)27)	2. 학교 식중독 위기경보 발령 대응체계 운영 ❍ 학교 식중독 조기경보 시스템 (https://ews.foodsafetykorea.go.kr)
	3. 학교급식 위생사고 발생 시 초기단계 신속 대응 ❍ 학교단위 식중독 의심환자 모니터링 강화 및 신속 보고체계 운영 • 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시발생 인지 즉시 ❍ 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 • 학교별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, 역학조사기관에 보존식 인계시 수거증을 받고 인계	3. 학교급식 위생사고 발생 시 초기단계 신속 대응 ❍ 학교단위 식중독 의심환자 모니터링 강화 및 신속 보고체계 운영 • 보고기준: 식중독 의심환자 2명 이상 동시발생 인지 즉시 ※ 평일 보건실 방문 수준의 학생 수 및 증상과 비교 필요 (추가) (중략) ❍ 학교급식 잠정 중단 조치 - 학교급식중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 학교장이 결정~ ❍ 식중독 원인규명을 위한 보존식 관리 • 학교별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, ~~역학조사기관에 보존식 인계시 수거증을 받고 인계~~
p.58 IV. 학교급식 식중독 예방 관리	4. 식중독 예방진단 컨설팅(학교보건진흥원) ❍ 목적 : 학교급식 위생관리 취약 학교에 대한 전문가 컨설팅을 통해 효율적인 학교단위 위생관리 능력 및 식중독 사고 예방 관리 ❍ 대상 : 희망학교 및 위생관리 취약, 식중독 발생 학교, 저경력 영양교사, 영양사 배치학교 등 ❍ 방법 : 전문기관과 연계 운영 ❍ 컨설팅 내용 • 위생관리 분야 - 식품의약품안전처「식중독 예방진단 컨설팅 매뉴얼」 점검표에 의해 사업 추진 - 법적서류, 개인위생, 조리설비·도구, 조리공정, 보관공정, 폐기물, 방충방서, 급식시설, 조리장, 위생검사 등	~~4. 식중독 예방진단 컨설팅(학교보건진흥원)~~ ~~❍ 목적 : 학교급식 위생관리 취약 학교에 대한 전문가 컨설팅을 통해 효율적인 학교단위 위생관리 능력 및 식중독 사고 예방 관리~~ ~~❍ 대상 : 희망학교 및 위생관리 취약, 식중독 발생 학교, 저경력 영양교사, 영양사 배치학교 등~~ ~~❍ 방법 : 전문기관과 연계 운영~~ ~~❍ 컨설팅 내용~~ ~~• 위생관리 분야~~ ~~- 식품의약품안전처「식중독 예방진단 컨설팅 매뉴얼」 점검표에 의해 사업 추진~~ ~~- 법적서류, 개인위생, 조리설비·도구, 조리공정, 보관공정, 폐기물, 방충방서, 급식시설, 조리장, 위생검사 등~~

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)
	- 칼, 도마, 작업자의 손 등에 대한 미생물 검사 및 위생교육 실시 • 식단관리 분야 - 영양 전문가에 의한 안전하고 질 높은 식단 작성 요령(식단구성, 식재료 선정, CCP관리 등) 컨설팅 실시	~~- 칼, 도마, 작업자의 손 등에 대한 미생물 검사 및 위생교육 실시~~ ~~• 식단관리 분야~~ ~~- 영양 전문가에 의한 안전하고 질 높은 식단 작성 요령(식단구성, 식재료 선정, CCP관리 등) 컨설팅 실시~~
p.63 Ⅰ. 학교급식 영양 관리	2. 현황 ❍ 생략 ❍ 학교급식의 영양관리기준 개정 ('21.1.30. 시행)	2. 현황 ❍ 생략 ❍ 학교급식의 영양관리기준 개정 ('21.6.30. 시행)
p.65 Ⅱ. 학교급식 영양·식생활 교육 강화	2. 현황 ❍ 생략	2. 현황 ❍ 생략 ❍ 2023년도 교육부 학생건강증진 분야 주요업무 추진방향 안내 (교육부 학생건강정책과-42, 2023. 1. 3.)
p.66 Ⅱ. 학교급식 영양·식생활 교육 강화	5. 시행방법 ❍ 학교보건진흥원 (https://bogun.sen.go.kr)에서 상설 운영하는 「바른식생활학습장」활용, 영양교육	5. 시행방법 ❍ 보건안전진흥원에서 상설·운영하는 「바른식생활학습장」참여 • 대상: 초등학교 1·2학년 • 운영: 상시 운영 • 내용: 건강한 식품 알아보기, 건강한 식품 선택하기, 나만의 바른 식단 차리기 등 ※ ICT 기반 인터렉티브 미디어 활용 교육, 압전 플로어 체험교육, 식습관 교정 체험 활동, 협업을 통한 미션 수행 등 • 교육신청: 매학기 신청 공문 별도 안내
p.67 Ⅲ. 학교급식 식품 알레르기 예방 관리	3. 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련 ❍ 식품알레르기 유병학생 조사 및 특별관리 실시 • 가정통신문 등을 활용, 보호자 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병학생 조사 • 해당 학생에 대한 영양상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시 ❍ 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련 • 식품알레르기 유병학생의 보호자와 상담 실시, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등 파악 • 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 등을 협의, 보건일지 기록유지 ☞ 2013. 4. 인천지역 A초등학교 4학년(10세) 남학생이 급식으로 나온 우유가 섞인 카레를 먹고 축구를 하다 호흡곤란으로 쓰러져 응급 후송하였으나 뇌사 ❍ 식품알레르기로 인한 쇼크환자(아나필락시스 anaphylaxis) 발생에 대비하여 신속 대응 가능하도록 실천 가능한 응급대책 구비 • 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압 저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남) • 아나필락시스 예방대책: 주의(의료기관 진료, 원	~~3. 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련~~ ~~❍ 식품알레르기 유병학생 조사 및 특별관리 실시~~ ~~• 가정통신문 등을 활용, 보호자 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병학생 조사~~ ~~• 해당 학생에 대한 영양상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시~~ ~~❍ 식품알레르기 유병학생 응급대책 마련~~ ~~• 식품알레르기 유병학생의 보호자와 상담 실시, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등 파악~~ ~~• 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 등을 협의, 보건일지 기록유지~~ ~~☞ 2013. 4. 인천지역 A초등학교 4학년(10세) 남학생이 급식으로 나온 우유가 섞인 카레를 먹고 축구를 하다 호흡곤란으로 쓰러져 응급 후송하였으나 뇌사~~ ~~❍ 식품알레르기로 인한 쇼크환자(아나필락시스 anaphylaxis) 발생에 대비하여 신속 대응 가능하도록 실천 가능한 응급대책 구비~~ ~~• 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압 저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)~~ ~~• 아나필락시스 예방대책: 주의(의료기관 진료, 원~~

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td>인물질 파악, 응급대처법 숙지) → 회피(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → 조치(119 연락, 도움 요청, 에피네프린 응급주사)</td><td>~~인물질 파악, 응급대처법 숙지) → 회피(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → 조치(119 연락, 도움 요청, 에피네프린 응급주사)~~</td></tr>
<tr><td>p.67
Ⅳ. 전통 식문화 계승 교육강화</td><td>1. 기본방침
❍ 2020 목적사업 추진 방식 개선에 따라 「공모사업 학교자율 운영제」 예산으로 추진
☞ 관련: 제2기 공약과제 7-3-1 [교육활동 중심의 학교자율운영체제 구축 지원]</td><td>1. 기본방침
❍ 2020 목적사업 추진 방식 개선에 따라 「공모사업 학교자율 운영제」 예산으로 추진
☞ 관련: 제3기 공약과제 1-8-1 [학교자치의 토대를 다지는 학교자율사업운영제 지원]</td></tr>
<tr><td>p.69
Ⅴ. 식생활안전·건강교육 활성화</td><td>1. 추진배경
❍ 교육감 제2기공약 식생활교육 확대 (3-5-3 식생활 교육 확대)
❍ 2015 개정교육과정에 범교과 학습주제「(초등)식생활안전, 「(중등)식생활과 건강」 교육을 (생략)</td><td>1. 추진배경
❍ ~~교육감 제2기공약 식생활교육 확대 (3-5-3 식생활 교육 확대)~~
❍ ~~2015 개정교육과정에 범교과 학습주제「(초등)식생활안전, 「(중등)식생활과 건강」 교육을 (생략)~~</td></tr>
<tr><td>p.75
Ⅰ. 그린급식 운영</td><td>3. 근거
❍ 서울시-서울시교육청「생태문명 전환도시 서울」공동선언(2019. 9.)
❍ 생태전환교육 중장기(2020 ~ 2024) 발전 계획(서울특별시교육청, 2020. 1. 31.)
❍ 서울특별시 채식 환경 조성지원에 관한 조례(서울특별시조례 제7966호, 2021. 3. 5.)</td><td>3. 근거
❍ 서울시-서울시교육청「생태문명 전환도시 서울」공동선언(2019. 9.)
❍ 생태전환교육 중장기(2020 ~ 2024) 발전 계획(서울특별시교육청, 2020. 1. 31.)
❍ 서울특별시 채식 환경 조성지원에 관한 조례(서울특별시조례 제7966호, 2021. 3. 5.)
❍ 교육감 제3기공약 신선한 제철 과일 제공 및 학교 채식선택제 확대(5-3-2)</td></tr>
<tr><td>p.76
Ⅱ. 먹거리 생태전환 교육</td><td>2. 근거
❍ 생략</td><td>2. 근거
❍ 생략
❍ 교육감 제3기공약 먹거리 생태전환교육 활성화(3-1-2)</td></tr>
<tr><td>p80
Ⅲ. 음식물 쓰레기 줄이기 지도</td><td>4. 음식물쓰레기 줄이기 실천 강화
❍ 생략</td><td>4. 음식물쓰레기 줄이기 실천 강화
❍ 생략
❍ 학교급식 잔식1) 활용률을 높여 탄소배출 중립 실천을 위해 푸드뱅크, 사회복지단체 등에 기부 가능
※ 학교와 기부받는 단체가 목적에 맞게 철저히 관리한다는 협약 후 기부
각주 1) 학사일정 변경, 감염병, 식중독 등으로 불가피하게 발생하는 남은 급식</td></tr>
<tr><td>p.83
부록</td><td colspan="2">보고 사항·서식 목록
❍ 현행
<table>
<tr><th rowspan="2">보고건명</th><th rowspan="2">작성기관</th><th colspan="2">제출처 및 제출기한</th><th rowspan="2">서 식</th><th rowspan="2">비 고</th></tr>
<tr><th>학교→교육지원청</th><th>교육지원청→해당과</th></tr>
<tr><td>음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고</td><td>초·중·고·특수학교 각종학교, 교육지원청</td><td>2024. 3. 8.</td><td>2024. 3. 15.</td><td>서식 1-1
서식 1-2</td><td>연 1회</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th colspan="2">2023년도 (현행)</th><th colspan="2">2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">❍ 수정안
<table>
<tr><th rowspan="2">보고건명</th><th rowspan="2">작성기관</th><th colspan="2">제출처 및 제출기한</th><th rowspan="2">서 식</th><th rowspan="2">비 고</th></tr>
<tr><th>학교→교육지원청</th><th>교육지원청→해당과</th></tr>
<tr><td>음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고</td><td>초·중·고·특수학교 각종학교, 교육지원청</td><td>2025. 3. 7.</td><td>2025. 3. 14.</td><td>서식 1-1
서식 1-2</td><td>연 1회</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>p.84-85
【보고사항 서식】</td><td colspan="2">2023년 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고
【서식 1-1(학교용)】
▣ 작성기준: 2023학년도
(2023. 3. 1.~2024. 2. 29.)
▣ 제출기한: '24. 3. 8. ⇒
제출처: 관할 교육지원청(평생교육건강과)

【서식 1-2(교육지원청용)】
▣ 작성기준: 2023학년도
(2023.3.1.~2024.2.29)
▣ 제출기한: '24. 3. 15. ⇒
제출처: 학교보건진흥원(식생활지원과)</td><td colspan="2">2024년 음식물쓰레기 발생 및 처리비용 보고
【서식 1-1(학교용)】
▣ 작성기준: 2024학년도
(2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.)
▣ 제출기한:'25. 3. 7. ⇒
제출처: 관할 교육지원청(평생교육건강과)

【서식 1-2(교육지원청용)】
▣ 작성기준: 2024학년도
(2024. 3. 1. ~ 2025. 2. 28.)
▣ 제출기한: '25. 3. 14. ⇒
제출처: 보건안전진흥원(식생활지원과)</td></tr>
<tr><td>p.93
【참고1】</td><td colspan="4">❍ 현행
【참고 1】
학교급식의 영양관리 기준
2. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
가. 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되,
탄수화물: 단백질: 지방의 에너지 비율이 각각 55~70%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.

❍ 수정안
【참고 1】
학교급식의 영양관리 기준
2. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
가. 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되,
탄수화물: 단백질: 지방의 에너지 비율이 각각 55~65%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.</td></tr>
<tr><td>p.97
【참고 3】</td><td colspan="2">Ⅰ. 식중독 발생 시 업무처리 흐름도
(중략)</td><td colspan="2">Ⅰ. 식중독 발생 시 업무처리 흐름도
(중략)
Ⅱ. 학교급식 식중독 의심환자 발생시 대응 요령
<table>
<tr><th>구 분</th><th>내용</th><th>관련 담당</th></tr>
<tr><td><1단계>
발생인지</td><td>• 보건실 방문 학생 관찰 및 교내 보고
- 식중독 의심 학생은 인체검체 채취 등을 위하여 원인·역학조사반 도착 시까지 귀가 보류(관계기관 협의)
※ 평일 방문 수준의 학생수 및 증상과 비교 필요
- 학교장 등에 먼저 (상황)보고</td><td>• 학생 → 담임 또는 보건(담당)교사 → 학교장</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)

구 분	내용	관련 담당
	• 담임교사를 통한 유증상자 파악(1차 예비조사) - 병결학생과 원인 및 유증상자를 파악하되, 손들기, 문자발송(주말) 등 부적절한 방법으로 조사 금지 ※ 2차 확인조사는 협의체 회의 후에 상담조사. 추가환자 발생 시 관계기관 회의 개최	• 학교
	• 학교장 주재 대책협의 개최 - 식중독으로 판단될 경우 관계기관에 신고·보고	• 학교
<2단계> 발생보고	• 학교 식중독 의심환자 발생 보고 - 시·군·구(위생·감염부서), 교육청에 신속하게 보고(유선) - 시·군·구 위생부서는 식약처와 시·도에 지체없이 발생보고	• 학교(장) 등 학교관계자 → 관계기관
	• 「식중독 조기경보시스템」 현행화 - 당월 식재료 납품업체 입력여부 확인 및 필요 서류(식단표, 식재료 납품업체 등)를 원인·역학 조사반에 제공	• 시·군·구 위생부서 → 식약처, 시·도
<3단계> 식중독 대책반 가동	• 학교 식중독 대책반 운영 - 환자파악, 환자이송, 역학조사 협조, 학사운영 등 대책반 업무 수행	• 학교
	• 학교급식 잠정 중단 조치 - 학교급식 중단여부(원인파악 및 확산방지)는 방역당국과 협의하여 학교장이 결정 - 대체급식 방안 강구(도시락 지참 등), 저소득층자녀 급식지원 대책 마련 등 ※ 학부모에게 식중독 경과내용, 학사일정, 대체급식(도시락 지참여부 등) 실시 등 자세한 내용을 가정통신문 등으로 안내	• 학교
<4단계> 원인·역학 조사	• 식중독 원인·역학조사 협조 - 보존식 및 환경검체(조리도구, 음용·조리용수 등) 수거를 위한 준비 ※ 학교급식 이외에 의심되는 식중독 발생원인 식품(외부반입 음식, 학교 주변 판매식품 등)이 있는 경우는 정보 제공 - 협의체 운영에 따라 필요사항 협력(환자규모, 증상 파악) ※ 협의체에 교육청(학교)은 발생시부터 종결될 때까지 참여	• 학교 → 관계기관
<5단계> 조사 후 조치	• 급식실 대청소 및 소독 - 급식시설·기구 등 대청소 및 살균·소독 실시로 청결하게 유지·관리	• 학교
<6단계> 모니터링	• 유증상 학생 지속적 모니터링 - 보건실 방문 학생 위주로 긴밀히 주의·관찰	• 학교
	• 식중독 예방 교육 실시 - 교직원 및 학생 손 씻기 실천 등 식중독 예방 교육	• 학교
	• 급식 재개 - 시·군·구 감염부서(보건소)와 교육청 등 협의하여 학교장이 결정	• 학교 → 관계기관

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)

p.98~99
【참고 3】

현행

1. 위기경보 수준

위기 경보 단계		판단 기준 및 설명
0단계	예방 (Green)	○ 연간 상시 주의(1~12월)
1단계	관심 (Blue)	○ 서울이외지역 학교에서 식중독 발생 시
2단계	주의 (Yellow)	○ 서울지역에서 식중독 1교 발생 시
3단계	경계 (Orange)	○ 서울지역에서 1일 식중독 2교 발생 시 ○ 서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 3교 식중독 발생 시
4단계	심각 (Red)	○ 서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 4교 이상 식중독 발생 시

2. 식중독 위기경보 발령 체계

❍ 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(알림톡)]

• 제공 내용: 학교급식 식중독 발생사실, 식중독 위험도 및 단계별 경보상황 각주32) 식중독 위험도: 삭품의약품안전처에서 (이하 생략)

❍【위기경보 단계별 문자서비스(SMS) 제공 대상】

문자발송기준			문자서비스(SMS) 제공 대상
1단계	관심 (Blue)		영양교사 및 영양사
2단계	주의 (Yellow)		영양교사 및 영양사, 보건교사
3단계	경계 (Orange)	식중독 위험도 경고 이상	영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감)
4단계	심각 (Red)	식중독 위험도 위험 이상	영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감), 교장(원장)

※ 추가 문자 희망자 및 교육청은 1단계부터 모두 안내

※ 3, 4단계 경우 위기경보수준에 따른 **식중독 발생교가 있거나, 식중독 위험도가 기준이상일 경우도** 안내

※ 세부 계획 별도 시행(일부 내용은 업무 사정에 따라 조정될 수 있음)

수정안

1. 위기경보 수준

위기 경보 단계		판단 기준 및 설명
0단계	예방 (Green)	○ 연간 상시 주의(1~12월)
1단계	관심 (Blue)	○ 서울이외지역 학교에서 식중독 발생 시
2단계	주의 (Yellow)	○ 서울지역에서 식중독 1~2교 발생 시
3단계	경계 (Orange)	~~○ 서울지역에서 1일 식중독 2교 발생 시~~ ○ 서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 3교 식중독 발생 시
4단계	심각 (Red)	○ 서울지역에서 5일 이내(토·공휴일제외) 연속 4교 이상 식중독 발생 시

2. 식중독 위기경보 발령 체계

❍ 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(알림톡)]

~~• 제공 내용: 학교급식 식중독 발생사실, 식중독 위험도 및 단계별 경보상황 각주32)~~

❍【위기경보 단계별 문자서비스(알림톡) 제공 대상】

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">
<table>
<tr><th colspan="3">문자발송기준</th><th>문자서비스(SMS) 제공 대상</th></tr>
<tr><td>1단계</td><td colspan="2">관심
(Blue)</td><td>영양교사 및 영양사</td></tr>
<tr><td>2단계</td><td colspan="2">주의
(Yellow)</td><td>영양교사 및 영양사, 보건교사</td></tr>
<tr><td>3단계</td><td>경계
(Orange)</td><td>~~식중독 위험도 경고 이상~~</td><td>영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감)</td></tr>
<tr><td>4단계</td><td>심각
(Red)</td><td>~~식중독 위험도 위험 이상~~</td><td>영양교사 및 영양사, 보건교사, 교감(원감), 교장(원장)</td></tr>
</table>
※추가 문자 희망자 및 교육청은 1단계부터 모두 안내
※~~3, 4단계 경우 위기경보수준에 따른~~ **~~식중독 발생교가 있거나, 식중독 위험도가 기준이상일 경우도~~** 안내
※세부 계획 별도 시행(일부 내용은 업무 사정에 따라 조정될 수 있음)
</td></tr>
<tr><td>p98
Ⅲ. 학교급식 식중독 발생시 위기경보 대응 체계</td><td>나. 위기경보 발령
❍ 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(SMS)]
❍ 2차 위기 경보 발령[공문 및 휴대폰 문자서비스(SMS) 시행]</td><td>나. 위기경보 발령
❍ 1차 위기 경보 발령[휴대폰 문자서비스(알림톡)]
❍ 2차 위기 경보 발령[공문 및 휴대폰 문자서비스(알림톡) 시행]</td></tr>
<tr><td>p100-101
Ⅲ. 학교급식 식중독 발생시 위기경보 대응 체계</td><td>3. 각 단계별 식중독 위기 경보 대응조치
가. 예방단계
❍ 월별 '빅데이터 분석' 식중독 발생 사전 예측 결과 공문 및 문자서비스(이하 'SMS') 발송
나. 관심단계
❍ 영양교사 및 영양사 대상 서울이외지역 '식중독 발생 사실' SMS 발송
다. 주의단계
❍ 영양교사, 영양사, 보건교사 대상 '식중독 주의' SMS 발송
라. 경계단계
❍ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감(원감) 대상 '식중독 경고' SMS 발송
마. 심각단계
❍ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감, 교장 대상 '식중독 확산 위험' SMS 발송</td><td>3. 각 단계별 식중독 위기 경보 대응조치
가. 예방단계
❍ 월별 '빅데이터 분석' 식중독 발생 사전 예측 결과 공문 및 문자서비스(이하 '알림톡') 발송
나. 관심단계
❍ 영양교사 및 영양사 대상 서울이외지역 '식중독 발생 사실' 알림톡 발송
다. 주의단계
❍ 영양교사, 영양사, 보건교사 대상 '식중독 주의' 알림톡 발송
라. 경계단계
❍ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감(원감) 대상 '식중독 경고' 알림톡 발송
마. 심각단계
❍ 영양교사, 영양사, 보건교사, 교감, 교장 대상 '식중독 확산 위험' 알림톡 발송</td></tr>
<tr><td>p.105
Ⅳ. 학교급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항</td><td colspan="2">(현행)
【 교육지원청 】
1. 학교급식 위생사고 발생 시 등 처분 기준
❍ 목적: 환자 확산 방지를 위한 환자발생 사실 신속 보고체계 확립
❍ 처분기준
- 보건실 방문 환자수만으로 정확한 환자파악이 어려우므로 최초 인지 후 전체학생을 대상으로 조사가 가능하도록 3시간 이내 보고로 하고, 담당자 처분기준을 '주의'에서 '경고'로 강화
- 환자 발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)시 담당자 '경고'에서 '경징계'로 처분기준 강화
- 환자 발생사실 은폐·축소 미보고시 담당자 '경징계'에서 '중징계'로 처분기준 강화
<table>
<tr><th rowspan="2">구분</th><th rowspan="2">처분항목(내용)</th><th rowspan="2"></th><th colspan="2">처분기준</th><th rowspan="2">비 고</th></tr>
<tr><th>관련자</th><th>처분기준</th></tr>
<tr><td rowspan="6">공통 기준</td><td rowspan="6">집단환자 환자발생 (신고) 소홀</td><td rowspan="2">① 환자발생 인지 후 3시간 이내 미보고</td><td>관리자</td><td>주의</td><td rowspan="2">인지후 3시간 이내 보고, 당일급식중지 가능</td></tr>
<tr><td>담당자</td><td>경고</td></tr>
<tr><td rowspan="2">② 환자발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)</td><td>관리자</td><td>경고</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>담당자</td><td>경징계</td></tr>
<tr><td rowspan="2">③ 환자발생 인지 후 은폐·축소 미보고(신고)</td><td>관리자</td><td>경징계</td></tr>
<tr><td>담당자</td><td>중징계</td></tr>
</table>
수정안</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>구 분</th><th>2023년도 (현행)</th><th>2024년도 (수정안)</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">【 교육지원청 】
1. 학교급식 위생사고 발생 시 등 처분 기준
❍ 목적: 환자 확산 방지를 위한 환자발생 사실 신속 보고체계 확립
❍ 처분기준
- 보건실 방문 환자수만으로 정확한 환자파악이 어려우므로 최초 인지 후 전체학생을 대상으로 조사가 가능하도록 3시간 이내 보고로 하고, 담당자 처분기준을 '주의'에서 '경고'로 강화
- 환자 발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)시 담당자 '경고'에서 '경징계'로 처분기준 강화
- 환자 발생사실 은폐·축소 미보고시 담당자 '경징계'에서 '중징계'로 처분기준 강화
❍ 인지시점 및 보고: 설사, 구토, 발열 등 식중독 의심증상 환자 2명 이상 발생시, 학교자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 식중독 의심환자 2명 이상으로 인지된 시간이며, 인지 후 3시간 이내 보고
<table>
<tr><th rowspan="2">구분</th><th rowspan="2" colspan="2">처분항목(내용)</th><th colspan="2">처분기준</th><th rowspan="2">비 고</th></tr>
<tr><th>관련자</th><th>처분기준</th></tr>
<tr><td rowspan="6">공통 기준</td><td rowspan="6">집단환자 환자발생 (신고) 소홀</td><td rowspan="2">① 환자발생 인지 후 3시간 이내 미보고</td><td>관리자</td><td>주의</td><td rowspan="2">인지후 3시간 이내 보고, 당일급식중지 가능</td></tr>
<tr><td>담당자</td><td>경고</td></tr>
<tr><td rowspan="2">② 환자발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)</td><td>관리자</td><td>경고</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>담당자</td><td>경징계</td></tr>
<tr><td rowspan="2">③ 환자발생 인지 후 은폐·축소 미보고(신고)</td><td>관리자</td><td>경징계</td></tr>
<tr><td>담당자</td><td>중징계</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>p.106
Ⅳ. 학교급식 위생사고 발생 시 후속 조치 세부 사항</td><td>3. 업체 계약 해지
❍ 위탁급식학교의 경우 (생략) 계약하지 하고,</td><td>3. 업체 계약 해지
❍ 위탁급식학교의 경우 (생략) 계약해지 하고,~</td></tr>
<tr><td>p.112
【참고 7】</td><td>【참고 7】 노로바이러스 식중독 예방 수칙
❑ 식품 조리 및 섭취요령
- 식품을 조리할 경우 중심 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리
- 가열조리된 식품을 맨손으로 만지지 않도록 주의
- 채소 및 과일류 등 비가열식품은 반드시 소독제로 세척하여 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 섭취하고, 생굴 등 패류는 가열섭취
- 물(지하수 등)은 살균소독하거나 끓여서 사용 및 음용
❑ 개인위생 및 손씻기의 생활화
- 비누를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 깨끗이 손 씻기
○ 외출에서 돌아온 후, 화장실 사용 후, 식사 전 조리 시작 전후 및 식재료 취급 전후에는 반드시 실천
❑ 노로바이러스 감염시에는 조리 금지
- 노로바이러스에 감염된 사람은 식품을 준비하지 않음
- 조리(설무)사의 배탈, 설사, 구토 증상 시에는 인근 보건소 지체없이 보고
- 증상이 회복된 후 최소 7일 이상 조리과정에 참여하지 않도록 함
❑ 주변환경 청결히 하기
- 노로바이러스 식중독 발생 시설은 소독을 실시하여 2차 감염 방지
- 칼 도마 행주 등은 85℃에서 1분이상 가열 등 살균소독하여 사용
- 바닥 조리대 등은 물과 염소계 소독제를 이용하여 세척살균
- 환자의 분변이나 구토물이 오염된 의류 등은 세정제(살균</td><td>~~【참고 7】 노로바이러스 식중독 예방 수칙~~
~~❑ 식품 조리 및 섭취요령~~
~~- 식품을 조리할 경우 중심 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리~~
~~- 가열조리된 식품을 맨손으로 만지지 않도록 주의~~
~~- 채소 및 과일류 등 비가열식품은 반드시 소독제로 세척하여 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 섭취하고, 생굴 등 패류는 가열 섭취~~
~~- 물(지하수 등)은 살균소독하거나 끓여서 사용 및 음용~~
~~❑ 개인위생 및 손씻기의 생활화~~
~~- 비누를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 깨끗이 손 씻기~~
~~○ 외출에서 돌아온 후, 화장실 사용 후, 식사 전 조리 시작 전후 및 식재료 취급 전후에는 반드시 실천~~
~~❑ 노로바이러스 감염시에는 조리 금지~~
~~- 노로바이러스에 감염된 사람은 식품을 준비하지 않음~~
~~- 조리(설무)사의 배탈, 설사, 구토 증상 시에는 인근 보건소 지체없이 보고~~
~~- 증상이 회복된 후 최소 7일 이상 조리과정에 참여하지 않도록 함~~
~~❑ 주변환경 청결히 하기~~
~~- 노로바이러스 식중독 발생 시설은 소독을 실시하여 2차 감염 방지~~
~~- 칼 도마 행주 등은 85℃에서 1분이상 가열 등 살균소독하여 사용~~
~~- 바닥 조리대 등은 물과 염소계 소독제를 이용하여 세척살균~~
~~- 환자의 분변이나 구토물이 오염된 의류 등은 세정제(살균~~</td></tr>
</table>

구 분	2023년도 (현행)	2024년도 (수정안)
	세척제)를 첨가하여 철저히 세탁·건조 - 토시물 등 처리 시에는 반드시 일회용 비닐장갑 등을 착용하고 비닐봉투에 넣은 5,000ppm 염소 소독액으로 소독하고 밀봉하여 폐기 - 바이러스가 오염될 수 있는 화장실 손잡이 등을 세심하게 소독	~~세척제)를 첨가하여 철저히 세탁·건조~~ ~~- 토시물 등 처리 시에는 반드시 일회용 비닐장갑 등을 착용하고 비닐봉투에 넣은 5,000ppm 염소 소독액으로 소독하고 밀봉하여 폐기~~ ~~- 바이러스가 오염될 수 있는 화장실 손잡이 등을 세심하게 소독~~
p.132 【참고 8】		(추가) 학교급식 식재료의 품질관리기준(학교급식법 시행규칙 제4조 제1항 관련) (중략)

2024학년도 학교급식기본방향

구 성 서울특별시교육청 체육건강예술교육과
서울특별시교육청 교육시설안전과
보건안전진흥원 급식품질위생과
보건안전진흥원 식생활지원과

편 집 서울특별시교육청 체육건강예술교육과