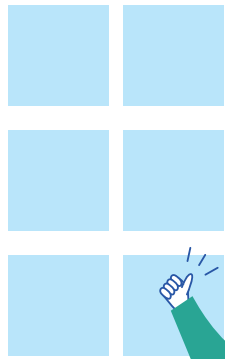


2024학년도 학교급식 기본방향





꿈을 현실로! 희망 부산교육

행복한 학교 성장하는 학생





2024년 주요업무 계획 중 학교급식 건강한 학교급식

유치원 무상급식 안정적 지원

- 유치원 친환경 무상급식 지원
 - 유치원 친환경 우수농산물 식품비 지원(1식 360원)
 - 직영급식 사립유치원 조리사 인건비 지원(228개원)
- 유치원 급식 운영 및 영양 관리 지원
 - 유치원 추천식단·레시피 제공(월 1회), 유치원 표준레시피 개발·보급(100종)
 - 소규모 사립유치원 순회영양교사 급식위생, 영양관리 방문지도 및 영양·식생활교육 지원(월 1회)
 - 찾아가는 유치원 급식 종합컨설팅으로 위생, 조리, NEIS 급식 시스템 분야 맞춤형 지원(희망유치원)
 - 찾아가는 유치원 학부모 영양·식생활교육(연 3회) 및 영양상담 지원(연중) 신규

깨끗한 학교급식 환경 구축

- 쾌적하고 안전한 급식환경 구축
 - HACCP 시설 기준 급식실 환경 개선(현대화 28교), 식당 설치(16교)
 - 전기식 및 스마트 급식기구 지원(자동교반 회전식국솥, 후드형부침기 지원청별 1교 시범)
 - 공간부족 학교의 식당 설치를 위한 유휴공간 발굴 및 모듈러 도입
- 학교급식 안전한 식재료 공급
 - 식재료 품질 및 안전성 검사 실시(수산물 방사능 150건, 한우 유전자 20건)
 - 식재료 공급업체 상시 점검(자체 점검단) 및 유관기관 합동점검 실시
 - 식재료 공급업체 위생·청렴 교육(연 1회) 및 소통·간담회 실시
- 학교급식 위생점검 및 교육 강화
 - 학교급식 대상 정기 위생점검 실시(연 2회, 학기별 1회)
 - 간부 공무원 급식점검(20교) 및 식중독 발생 예방 유관기관 합동점검(연 1회)
 - 찾아가는 학교급식 종합컨설팅(영양교육, 위생, 식단, NEIS 급식 시스템) 운영
 - 학교(유치원)관리자, 교육청 점검요원, 영양교사 및 영양사, 조리사(원), 학부모점검단 등 위생교육(연 6회)
 - 직종전환 조리사 학교급식 현장실무 교육 실시(연 1회) 신규

건강한 학교급식 지원

- 우수식재료 구입비 지원
 - 초등학교 친환경 우수농산물 식품비 지원(1식 360원)
 - 초·중·특수학교 NON-GMO 식품비 지원(1식 130원, 20개 품목)



2024년 주요업무 계획 중 학교급식 신나는 영양교육

● 우수 레시피 및 안심 급식 지원

- 학교급별 학교급식레시피연구회 운영(유 1팀, 초등 1팀, 중등 1팀)
- 조리휴 및 노동강도 감소를 위한 오븐 활용 학교급식레시피 개발·보급(50종)
- 우수식단 조리과정 ‘학교급식클라쓰’ 유튜브 운영(10종) 및 식단상호컨설팅 확대 운영(연 4회)

● 식품알레르기 대체식단 학교 확대 운영

- 식품알레르기 유병학생 맞춤형 대체식단 제공학교 확대(50교)
- 식품알레르기 캠프 운영(연 1회)

● 학교 채식급식 운영

- 학교 채식급식 ‘다채움데이’(월 2회)
- 채소 감수성 향상 ‘어린이 채식요리교실’ 운영
- 학교급식 채소·과일 먹는 날 운영 학교(60교), 학교 통곡물채식급식 선도학교(20교) 확대 운영

즐거운 영양·식생활교육 실현

● 실천 중심 영양·식생활 교육 운영

- 학교급식 연계 ‘세계음식문화 축제의 날’ 운영(월 1회) 신규
- 학부모 의견수렴 및 현장소통을 위한 ‘학부모 급식 공감 콘서트’ 운영(연 1회)
- 교육과정 연계 영양·식생활교육과정(월 2차시 이상), 영양수업나눔 전문적학습공동체(연 2회) 운영

● 내실있는 학교 식생활교육실 운영 신규

- 식생활관 활용 공간혁신 학교식생활교육실 시범 운영(2교)
- 영양취약지역(원도심·서부산권) 영양개선을 위한 학교부역사업(5교)

● 개인 맞춤형 영양상담 프로그램 운영

- 온라인 영양진단시스템 활용 영양진단, 개인 맞춤형 영양상담 실시(연중)
- ‘학교 영양상담 전문가과정’ 연수, 학교영양상담지원단·연구회 운영(연중)
- 학교 영양상담 선도학교(10교) 및 영양상담 사례나눔회 운영(연 1회) 신규

● 영양교육체험센터 운영

- 교육과정 연계 학생 체험활동 운영(132교, 8,000명)
- ‘학교로 찾아가는 영양체험교실’ 운영(20교, 2,000명) 신규
- 식습관 개선을 위한 여름방학 ‘영양캠프’ 운영(학생 80명, 학부모 80명)
- 교직원·학부모·지역주민·가족 대상 프로그램 확대 운영(21회, 1,160명)
- 학교영양식생활교육 지원 플랫폼 구축·운영

차 례

CONTENTS

♣ 2024학년도 주요 변경 내용	1
I. 학교급식 운영의 내실화	11
1. 학교급식 운영관리	13
2. 학교급식 수요자 참여 확대	15
3. NEIS 급식시스템 사용	16
4. 학교급식 운영평가 및 표창	17
II. 학교급식 위생관리 강화	19
1. 학교급식 위생관리	21
2. 학교급식 식중독 사고 예방 및 대응체계 확립	23
3. 학교급식 환경개선사업 추진	26
4. 식기세척제 사용 관리 강화	27
III. 안전하고 우수한 식재료 사용	29
1. 안전하고 우수한 식재료 선정	31
2. 학교급식 식재료 구매 관리	35
3. 식재료의 위생·안전성 확보	40
4. 급식재료 시장조사 실시	42
IV. 학교급식 영양관리 강화	43
1. 학교급식 영양관리	45
2. 학교급식 영양관리 실천 방안	47
V. 영양·식생활 교육 및 지도 강화	49
1. 영양·식생활교육 강화	51
2. 영양상담 프로그램 운영	53
3. 지속가능한 생태환경 급식 및 교육	53
4. 학교급식연구회 및 연수 지원	54
5. 부산광역시교육청 영양교육체험센터 운영	55

차 례

CONTENTS

VI. 학교급식 행정지원 강화	57
1. 학교급식비 관리	59
2. 학생급식비 지원	62
3. 자치단체의 학교급식 지원 확대 및 정부양곡 관리	65
4. 학교급식 인력관리	66
 VII. 위탁급식 운영관리	 71
1. 위탁급식 운영방식	73
2. 위탁급식 추진절차	74
3. 위탁급식 운영일반	74
4. 위탁급식업체 계약 및 학교급식비 관리	76
5. 일반 행정사항	79
 【부 록】	 81
[붙임 1] 석식 위탁운영에 관한 법제처 유권해석	83
[붙임 2] 학교급식 운영 감사지적 사례	85
[붙임 3] 질문과 답변(Q&A)	87
[붙임 4] 보고 서식 및 참고사항	99

2024학년도 학교급식 기본방향 주요 변경내용

I. 학교급식 운영의 내실화

구분	2023년	2024년	비고
① 3. 학교급식 공개 (p.14)	나. 매 학기별 학교급식비 중 식 품비 사용 비율<추가>	나. 매 학기별 학교급식비 중 식 품비 사용비율 공개(<u>보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우, 「학교급식법 시행규칙」제7조</u>)	<추가> 2024년 교육부 학생건강증진 정책방향 반영
① 4. 공동급식 운영 (p.14)	나. 공동급식 운영 협조 ◦ 관련 학교장이 서로 협의하여 학교운영위원회의 심의 또는 자문 - 급식비 결정, 업체선정, 완제품 급식 등 공동급식학교에서 필요로 하는 제반사항	나. 공동급식 운영 협조 ◦ 관련 학교장이 서로 협의하여 학교운영위원회의 심의 또는 자문 - 급식비 결정, 업체선정, 완제품 급식, <u>학교급식 운영경비 공 동부담</u> 등 공동급식학교에서 필요로 하는 제반사항	<변경> 비조리교 협조 강화
② 2. 열린 학교급식 운영 (p.15)	3. 학교급식 만족도 조사	사. <u>학교급식 관련 설문조사</u>	<용어 변경> 2024년 교육부 학생건강증진 정책방향 반영
③ 4. 학교급식 개시/변경 보고 (p.16)	가. 학교급식 개시보고서(신설학 교): <u>급식 개시 후 10일 이 내</u> 나. 학교급식 변경보고서(기존학 교): <u>'23. 3. 6.(월)까지</u>	가. 학교급식 개시보고서 ◦ <u>보고기준: 신설학교</u> ◦ <u>보고기한: 급식 개시 전 10 일 까지</u> ◦ 보고자료 마감: 통계관리-자 료제출관리-보고자료마감관 리-학교급식개시/변경보고서 나. 학교급식 변경보고서 ◦ <u>보고기준: 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영 중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우</u> ◦ <u>보고기한: 변경 후 20일 이내</u> ◦ 보고자료 마감: 통계관리-자 료제출관리-보고자료마감관 리-학교급식개시/변경보고서	<변경> 학교급식법 시행규칙 및 시행령 기준으로 변경
④ 1. 학교급식 운영평가 (p.17)	◦ 급식 운영의 내실화 및 품질 향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목 에 따라 2학기 중 평가 실시 ※ <u>코로나19로 인해 2학기 중 평가가 어려운 경우 학교 급식 운영평가 방법 조정 가능</u>	◦ 급식 운영의 내실화 및 품질 향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목 에 따라 2학기 중 평가 실시 <삭제>	<삭제> 코로나19 종료

II. 학교급식 위생관리 강화

구분	2023년	2024년	비고
① 2. 학교급식교직원 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화 (p.21)	<p>나. 학교급식교직원은 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시(2년간 보관, 검진일 기준)</p> <ul style="list-style-type: none"> 다. 다음 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정 (예: 이번 검진일이 '22년 12월 1일이 라면, 다음 검진은 '23년 6월 1일까지 실시) <p>※ <추가></p> <p>※ <u>코로나19 상황에서의 학교급식 종사자 건강진단 주기 한시적 조정(6개월 1회 → 1년 1회)</u></p>	<p>나. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단 실시(2년간 보관)</p> <ul style="list-style-type: none"> 검사항목: 폐결핵, 장티푸스, <u>파라티푸스</u> 검사기간: <u>유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내</u> <p>※ <u>'24. 1. 8.부터 건강진단을 실시하는 경우 변경된 내용을 적용</u></p> <p>※ <u>음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외</u></p> <p><삭제></p>	<p><변경> 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정에 따른 변경 ('24.1.8.시행)</p> <p><추가> 식품의약품안전처 유권해석 (인성체육급식과-12691, '23. 8. 2.)</p> <p><삭제> 코로나19 종료</p>
② 1. 학교급식 위생·안전점검 철저 (p.23)	<p>나. 교육청은 모든 학교를 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검을 실시하고, 평가결과는 학교 및 교육청 홈페이지를 통해 공개</p> <p>※ <u>코로나19 상황에서의 교육청 학교급식 위생·안전점검 횟수 및 방법 등 조정 가능</u></p>	<p>나. 교육청은 모든 학교를 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검을 실시하고, 평가결과는 학교 및 교육청 홈페이지를 통해 공개</p> <p><삭제></p>	<p><삭제> 코로나19 종료</p>
② 2. 학교급식 식중독 예방활동 강화 (p.24)	<p>카. <추가></p>	<p>카. <u>방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료 및 급식개시 이전에 청소 및 소독 철저</u></p>	<p><추가> 2024년 교육부 학생건강증진 정책방향 반영</p>
③ 1. HACCP 시설 기준에 부합되 는 급식시설· 설비 개선 (p.26)	<p>라. 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 급식기구 확충</p> <ul style="list-style-type: none"> 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정) 	<p>라. 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 급식기구 확충</p> <ul style="list-style-type: none"> 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정/튀김류는 주 2회 이하 권장) 	<p><추가> 2024년 교육부 학생건강증진 정책방향 반영</p>
③ 2. 학교급식 시설	<p>라. 급식기구 선정 또는 규격·사양 등 결정 및 계약방법 결</p>	<p>라. 급식기구 선정 또는 규격·사양 등 결정 및 계약방법 결</p>	

구분	2023년	2024년	비고
현대화 (p.26)	<p>정은 물품선정위원회 구성·운영 규정에 따름(재정과 -16267, '20. 9. 1.)</p> <p>◦ <추가></p> <p>마. 특히, 급식실 조리종사자 안전사고 예방을 위해 안전보건공단에서 제시한 「급식실 시설에 관한 안전지침(한국산업안전보건공단, '14. 6. 10.)」, 「학교 급식조리실 환기설비 설치 가이드 (고용노동부, '21. 12. 29)」를 설계 과정에서 반영토록 조치</p> <p>◦ <추가></p>	<p>정은 물품선정위원회 구성·운영 규정에 따름(재정과 -16267, '20. 9. 1.)</p> <p>◦ 급식실 현대화 및 신축, 증개축 공사로 인한 급식기구 구입을 위한 물품선정위원회 개최 시 녹취록 5년간 보관</p> <p>마. 특히, 급식실 조리종사자 안전사고 예방을 위해 안전보건공단에서 제시한 「급식실 시설에 관한 안전지침(한국산업안전보건공단, '14. 6. 10.)」, 「단체급식시설 환기에 관한기술지침(한국산업안전보건공단, '23. 8.)」을 설계 과정에서 반영토록 조치</p> <p>○ 단체급식시설 환기에 관한 기술지침 탑재([부산광역시 교육 청 홈 페 이 지 (www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터/자료실])</p>	<p><추가> 학교급식 분야 특정 감사 결과에 따른 개선 사항 반영</p> <p><추가> 단체급식시설 환기에 관한 기술지침 개정 반영</p>

Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용

구분	2023년	2024년	비고								
① 2. 학교급식 식재료원산지 표시제 준수 (p.31)	나. 표시대상: 농축산물(9개), 수 산물(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, 다랑 어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</td></tr></table>	품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)	수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑 어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품	나. 표시대상: 농축산물(9개), 수 산물(20개) <table><tr><th>품목</th><th>표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>수산물</td><td>넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸 라지, 뱀장어, 낙지, 명태 <황태, 북어 등 건조한 것 은 제외>, 고등어, 갈치, 오 징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우 렁쟁이, 전복, 방어 및 부세 (해당 수산물 가공품을 포함)</td></tr></table>	품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)	수산물	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸 라지, 뱀장어, 낙지, 명태 <황태, 북어 등 건조한 것 은 제외>, 고등어, 갈치, 오 징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우 렁쟁이, 전복, 방어 및 부세 (해당 수산물 가공품을 포함)	<변경> 「원산지표시법」 개정(‘23. 7. 1.)에 따른 수산물 표시대상 추가
품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)										
수산물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑 어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품										
품목	표시대상(「원산지표시법」 제5조, 시행령 제3조)										
수산물	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸 라지, 뱀장어, 낙지, 명태 <황태, 북어 등 건조한 것 은 제외>, 고등어, 갈치, 오 징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 가리비, 우 렁쟁이, 전복, 방어 및 부세 (해당 수산물 가공품을 포함)										
① 3. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대 (p.32)	가. 학교급식 식재료 공동조달사업 <표> 공동조달 품목·품질 및 업체 선정 기준(‘18. 10. 31.개정) 다. 안전하고 우수한 농·축·수산 물 사용 확대 ◦ 생산자단체 직거래 및 공동 구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감	가. 학교급식 식재료 공동조달사업 <표> 공동조달 품목·품질 및 업체 선정 기준(‘23. 6. 30.전면개정) ※ 변경내용은 본문 참조 다. 안전하고 우수한 농·축·수산 물 사용 확대 ◦ 생산자단체 직거래 및 공동 구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감	<변경> 공동조달 품목·품질 및 업체 선정 기준 전면 개정 반영								

[illegible]

구분	2023년	2024년	비고
	<p>정립을 위하여 입찰 결과 낙찰된 1순위 업체에 대하여 기초금액 공개</p> <p>◦〈추가〉</p>	<p>을 위해 산출내역 정보제공을 문서로 요청하는 경우 제공</p> <p>◦ 식재료 납품업체 배송차량 관리 철저</p> <p>- 계약 시 NeaT에 등록된 배송차량 정보와 납품 시 배송차량 정보 대조·확인 철저</p> <p>· 식재료 배송차량 점검표 작성하여 지출결의서에 첨부 [서식 13]</p> <p>· 미등록된 배송차량으로 납품 시 NeaT 위장업체신고센터에 신고</p> <p>- 계약 완료 후 배송차량 변경은 NeaT시스템을 통해 사전 요청·승인</p>	<p>및 계약집행기준 반영</p> <p>〈추가〉 2023년 학교급식분야 특정감사 결과 반영</p>
<p>② 3. 학교급식 식재료 공급업체 불공정 행위 근절 (p.38)</p>	<p>나. 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조</p> <p>◦ 공공급식통합플랫폼(NeaT)의 '위장업체 신고센터'를 활용하여 학교급식 식재료 위장업체 신고, '공급사 사후관리'를 활용한 사후평가 활성화 등을 통해 식재료 납품업체 건전성 및 책임의식 강화</p>	<p>나. 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조</p> <p>◦ 식재료 납품업체와 거래 중 위장운영 의심 및 부당업체 신고</p> <p>- 공공급식통합플랫폼(NeaT) '위장업체 신고센터' 신고 → 교육청, aT 합동점검 실시</p> <p>※ 신고내용: 배송차량 전수 등록제도 위반, 사업장 미운영, 타 업체 직원의 업무 관리 등</p> <p>- 교육지원청'(가칭)학교급식분야 부당업체 신고센터' 운영(별도공문 시행)</p> <p>◦ NeaT 홈페이지'공급사 사후관리'를 활용한 사후평가 실시 → 학교·교육청·aT 결과 공유, 교육청 및 aT 점검대상 업체로 선정</p>	<p>〈변경〉 2023년 학교급식분야 특정감사 결과 반영 불공정행위 신고 및 관리내용 구체화</p>
<p>② 5. 청렴한 학교급식 운영 (p.40)</p>	<p>바. 학교급식 관련 기부 요구, 계약 물품 외 추가물품 요구, 사은품·포인트·상품권 등 수령 일절 금지, 금품·향응 제공(받은)자 모두 엄중 처벌</p> <p>◦ 〈추가〉</p>	<p>바. 학교급식 관련 기부 요구, 계약 물품 외 추가물품 요구, 사은품·포인트·상품권 등 수령 일절 금지, 금품·향응 제공(받은)자 모두 엄중 처벌</p> <p>◦ 홍보용으로 제공되는 시식품(품목당 300g 미만)의 시식은 학교 내에서 실시</p>	<p>〈추가〉 2023년 학교급식분야 특정감사 결과 반영</p>

구분	2023년	2024년	비고
④ 2. 시장조사 자료 관리 (p.42)	가. <u>학교급식정보센터 홈페이지에 급식재료 시장조사시스템 카테고리 사용</u> 다. <u>급식재료 시장조사시스템을 통해 식재료별 시장조사가격 입력·조회 업무의 효율성 제고</u>	가. <u>NEIS 급식 시스템에 '시장조사자료관리' 메뉴 사용</u> 다. <u>NEIS 급식 시스템을 통해 시장조사 가격 조회와 계약업무를 연계하여 효율성 제고</u>	〈변경〉 시장조사시스템 운영 종료, NEIS 급식 시스템을 통한 시장조사 자료 관리

IV. 학교급식 영양관리 강화

구분	2023년	2024년	비고
① 3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저 (p.46)	〈종류〉 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권장) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣	〈종류〉 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣	〈변경〉 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 및 별표 2

V. 영양·식생활 교육 및 지도 강화

구분	2023년	2024년	비고
① 2. 식생활교육실 운영 및 식생활 교육·체험공간 확충 (p.52)	〈추가〉	나. <u>학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험 공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시</u>	〈추가〉 2024년 교육부 학생건강증진 정책방향 반영

VI. 학교급식 행정지원 강화

구분	2023년	2024년	비고
② 1. 학기중급식비 지원 (p.62)	나. <u>급별 급식비 지원기준</u> ◦ 유치원(1인당 지원금액): 1인 1식당 <u>2,750원</u> ◦ 초등학교(1인당 지원금액)	나. <u>학교급별 급식비 지원기준</u> : 2024. 4. 1.자 <u>학생(원아)수 기준으로 지원</u> ◦ 유치원(1인당 지원금액): ~100명: 3,020원 101명 ~ : 2,920원 ※ 단, 원아 수 100명 이하 지원단가는 단독직영조리 유치원에 한함 ◦ 초등학교(1인당 지원금액) ~ 50명: 4,290원	〈변경〉 급식비 단가인상 반영

구분	2023년	2024년	비고
	~ 300명: <u>3,910원</u> 301~ 500명: <u>3,760원</u> 501~ 600명: <u>3,640원</u> 601~ 800명: <u>3,550원</u> 801~ 1,000명: <u>3,440원</u> 1001명 이상: <u>3,339원</u>	51~ 300명: <u>4,140원</u> 301~ 500명: <u>3,980원</u> 501~ 600명: <u>3,860원</u> 601~ 800명: <u>3,760원</u> 801~ 1,000명: <u>3,640원</u> 1001명 이상: <u>3,590원</u> ※ <u>학생 수 400명 이하이나</u> <u>급식인원 400명 초과로</u> <u>조리원 인건비 추가 지원</u> <u>이 없는 학교의 학기중급</u> <u>식비: 4,140원</u>	<변경> 급식비 단가인상 반영
	◦ 중학교(1인당 지원금액) ~ 300명: <u>4,840원</u> 301~ 500명: <u>4,730원</u> 501~ 600명: <u>4,650원</u> 601~ 700명: <u>4,600원</u> 701~ 800명: <u>4,520원</u> 801~ : <u>4,450원</u>	◦ 중학교(1인당 지원금액) ~ 300명: <u>5,130원</u> 301~ 500명: <u>5,010원</u> 501~ 600명: <u>4,930원</u> 601~ 700명: <u>4,870원</u> 701~ 800명: <u>4,790원</u> 801~ : <u>4,710원</u> ※ <u>학생 수 400명 이하이나</u> <u>급식인원 400명 초과로</u> <u>조리원 인건비 추가 지원</u> <u>이 없는 학교의 학기중급</u> <u>식비: 5,130원</u>	
	◦ 고등학교(1인당 지원금액) ~ 400명: <u>5,200원</u> 401~ 500명: <u>4,990원</u> 501~ 600명: <u>4,850원</u> 601~ 800명: <u>4,770원</u> 801~ : <u>4,720원</u>	◦ 고등학교(1인당 지원금액) ~ 400명: <u>5,510원</u> 401~ 500명: <u>5,290원</u> 501~ 600명: <u>5,150원</u> 601~ 800명: <u>5,060원</u> 801~ : <u>5,000원</u> ※ <u>수익자부담의 조·석식 급식비</u> <u>결정 시 학생 수 구간에</u> <u>따른 지원단가 활용 가능</u>	
	다. 세부 지원기준 ◦ 위탁급식학교 지원단가 - 운반위탁: <u>5,500원</u> - 운영위탁: 급별· 구간별 급 식비에서 300원 추가(상한 <u>5,500원</u>) ◦ 개축 및 급식실 현대화 공 사로 인한 한시적 위탁급식 계약 학교 - 초등학교 <u>5,200원(친환경</u> <u>우수농산물 식품비 포함</u> <u>가능)</u> - 중· 고등학교 <u>5,500원</u> ※ <u>친환경우수농산물 식품비</u> <u>(360원)를 포함하여 계약</u> <u>한 경우, 무상급식비 지</u> <u>원단가는 4,840원이며 대</u>	다. 세부 지원기준 ◦ 위탁급식학교 지원단가 (한시적 위탁급식학교 포함) - 운영위탁: 급별· 구간별 급 식비에서 300원 추가(상한 <u>5,800원</u>) - 운반위탁 · 유치원· 초등학교: <u>5,560원</u> (친환경우수농산물 식품비 360원 포함) · 중· 고등학교: <u>5,800원</u> ※ <u>친환경우수농산물은 대가 지</u> <u>급 시 친환경 농산물 인증서</u> <u>등을 반드시 확인해야 함</u>	

구분	2023년	2024년	비고
	<p><u>가 지급 시 친환경농산물 인증서 등을 반드시 확인해야 함</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 학교장 추천으로 대안학교에 위탁 재학 중인 학생 <ul style="list-style-type: none"> - 대안학교의 학교별 급식비 단가로 지원(상한: 초등학교 5,200원, 중·고등학교 5,500원) ◦ 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받고 있는 특수교육대상 학생 <ul style="list-style-type: none"> - 급식비 5,000원 현금 지원 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 학교장 추천으로 대안학교에 위탁 재학 중인 학생 <ul style="list-style-type: none"> - 대안학교의 학교별 급식비 단가로 지원(상한: 초등학교 5,500원, 중·고등학교 5,800원) ◦ 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받고 있는 특수교육대상 학생 <ul style="list-style-type: none"> - 급식비 5,300원 현금 지원 	
② 2. 친환경 우수농산물 식품비 지원 (p.64)	〈추가〉	<p>가. 지원대상: 공사립 유치원 원아 및 국공사립 초등학교 학생</p> <p>나. 지원단가: 1식 360원</p> <p>다. 지원품목: 쌀, 잡쌀, 잡곡, 채소류, 과일류, 구근류(감자, 고구마, 양파, 당근 등) 등</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 부산시 소재 생산 우수농산물, 국내산 우수농산물 사용 ◦ 납품 시 품질인증 마크 부착 및 친환경 농산물 인증서 확인 <p>라. 친환경우수농산물 구입: 자치구 “친환경농산물 급식지원센터” 이용 협조</p>	〈추가〉 공문시행 내용
② 3. 우수농산물 식품비 지원 (p.64)	〈추가〉	<p>가. 지원대상: 국공사립 고등학교 학생</p> <p>나. 지원단가: 1식 100원</p> <p>다. 지원내용</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ GAP(농산물우수관리제도) 식재료 우선 사용 ◦ 농산물표준규격“상”등급 이상 농산물 사용 	〈추가〉 신규사업
② 4. 저소득층자녀 급식비 지원 (p.64)	<p>나. 학기중 토·공휴일 중식비 지원</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 지원단가: 1식 8,000원 	<p>나. 학기중 토·공휴일 중식비 지원</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 지원단가: 1식 9,000원 	〈변경〉 지원단가 인상분 반영
④ 1. 배치기준 (p.66)	<p>나. 조리종사자</p> <p>〈표〉 조리종사자 배치기준(조리사+조리원)</p>	<p>나. 조리종사자</p> <p>〈표〉 조리종사자 배치기준(조리사+조리원)</p> <p>※ 변경내용은 본문 참조</p>	〈변경〉 '24. 3. 1.자 조리종사자 배치기준 개선 반영
④ 5. 조리종사자	<p>마. <u>급식종사자의 노동강도 경감과 사고 예방을 위해 현대화된</u></p>	<p>마. <u>급식실 노동강도 경감 및 사고 예방 노력</u></p>	〈변경〉 조리종사자

구분	2023년	2024년	비고
처우 및 근무여건 개선 (p.69)	<u>조리기기 확충</u> 자. 급식관리실, <u>조리종사자 휴게 실에</u> 공기청정기 설치 차. 식단 작성 시 급식기구 및 <u>조리원의 조리숙련도</u> 고려 카. <추가>	◦ <u>현대화된 조리기기 확충</u> ◦ <u>조리흡 발생 최소화할 수 있는 전기식 조리기기(오븐기 등) 확충 및 조리방법 사용 적극 권장</u> 자. 급식관리실, <u>휴게실에</u> 제습기 및 공기청정기 설치 차. 식단 작성 시 급식기구 및 <u>조리원(특히, 저경력·대체인 력)의 조리숙련도</u> 고려 카. <u>결원 발생 시 대체인력 채용 노력</u> ◦ <u>대체인력 미채용으로 인한 업 무공백 발생시 조리시간·조리강 도 등을 식단에 적극 반영, 배 식시간 조정 등 노력</u>	근무여건 개선 반영

Ⅶ. 위탁급식 운영관리

구분	2023년	2024년	비고
② 위탁급식 추진절차 (p.74)	<추가>	1. <u>학부모 의견수렴 수요조사</u> 2. <u>위탁급식 운영계획 수립</u> 3. <u>학교운영위원회 심의</u> 4. <u>교육지원청 승인 신청</u> 5. <u>입찰공고</u> 6. <u>업체선정 및 계약체결</u> 7. <u>교육지원청 보고</u> ※ 세부내용은 본문 참조	<추가> 위탁급식 운영 절차 안내
④ 2. 업체 선정 및 계약 (p.77)	나. 학교급식비 책정 ☞ 근거: 「조세특례제한법」 제106 조 제1항 제2호에 의거 학생급식비 '23. 12. 31. 까지 부가세 면제	나. 학교급식비 책정 ☞ 근거: 「조세특례제한법」 제106 조 제1항 제2호에 의거 학생급식비 '26. 12. 31. 까지 부가세 면제	<변경> 「조세특례제한법」 내용 현행화

[부록] 보고서식 및 참고서식

구분	2023년	2024년	비고
[서식 5]	학교급식 실태보고	학교급식 실태보고	<변경> 일반현황의 '급식비 단가' 서식 변경
[서식 13]	<추가>	학교급식 식재료 배송차량 점검표	2023년 학교급식분야 특정감사 결과 반영

※ 문맥의 이해를 돕기 위한 간단한 자구 수정, 주요내용의 변경없는 재구조화, 위치변경 사항은
주요 변경 내용에서 제외함

I

학교급식 운영의 내실화

1 학교급식 운영관리 / 13

1. 학교급식 운영원칙
2. 학교급식 운영계획
3. 학교급식 공개
4. 공동급식 운영

2 학교급식 수요자 참여 확대 / 15

1. 학교급식소위원회 구성·운영
2. 열린 학교급식 운영

3 NEIS 급식시스템 사용 / 16

1. 학교급식 자료 및 일지 작성
2. 위탁급식 학교 NEIS 급식시스템 사용 의무화
3. 학교급식실시현황 기초자료 입력
4. 학교급식 개시/변경 보고

4 학교급식 운영평가 및 표창 / 17

1. 학교급식 운영평가
2. 급식운영 우수학교 및 유공자 표창



I



학교급식 운영의 내실화



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

1 학교급식 운영관리

1. 학교급식 운영원칙



「학교급식법 시행령」 제2조

학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

- 가. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적인 영양기준 등에 관한 사항
- 나. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- 다. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 라. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 마. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
- 바. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항(무상급식 지원 대상 제외)
- 사. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- 아. 학교우유급식 실시에 관한 사항
- 자. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

2. 학교급식 운영계획



「학교급식법 시행령」 제4조

학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.

- 가. ‘학교급식 운영계획’에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항 포함
 - ※ 직영급식학교에서 학교급식 운영계획에 명시할 내용
 - ： 감염병 상황에서 정상적인 직영급식 운영이 어려운 경우 대체식 제공 또는 한시적 위탁급식 운영 가능
- 나. ‘학교급식 운영계획’ 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고

3. 학교급식 공개



「부산광역시교육청 학교급식 정보공개 등에 관한 조례」제6조

학교의 장은 학교급식과 관련하여 다음 각 호의 사항을 공개하여야 한다.

- 가. 매 년 학교급식 운영계획서(매 학년도 급식 개시 전 또는 운영위원회 심의 후 30일 이내 공개: 학교청렴노력도 평가지표 반영사항)
- 나. 매 학기별 학교급식비 중 식품비 사용 비율(보호자가 부담하는 급식비가 있는 경우, 「학교급식법 시행규칙」제7조)
- 다. 주간·월간 식단표, 식단표에 따라 제공되는 당일 식단 사진 및 만족도 조사 결과
- 라. 학교급식 위생·안전·영양기준 등 급식운영 관리에 관한 사항
- 마. 학교급식 식재료 원산지 및 품질등급 등 식재료에 대한 정보
- 바. 학교급식 예산·결산 및 운용에 관한 사항
- 사. 학교급식 식재료 입찰공고 시 공고 현황, 계약 완료 후 품목별·납품업체별 계약현황

4. 공동급식 운영

가. 공동조리 급식관리

- 공동급식 비조리교 급식일지 작성【참고 1】
 - 조리교와 같은 장소에서 급식을 하는 경우에는 조리교의 급식일지로 같음
- 학교급식 운반 차량 관리책임자 지정, 학교급식 용도 외 사용 금지(운행일지 비치)

나. 공동급식 운영 협조

- 관련 학교장이 서로 협의하여 학교운영위원회의 심의 또는 자문
 - 급식비 결정, 업체선정, 완제품 급식, 학교급식 운영경비 공동부담 등 공동급식학교에서 필요로 하는 제반사항
- 비조리교와 공동관리 대상교는 급식전담교사 지정(급식업무를 학교구성원 간 적절히 분배)
- 비조리교는 학사일정 사전 안내(변경 시 보고 철저), 급식운영비 지원 등 조리교의 급식업무에 최대한 협조하여 관련 민원이 발생하지 않도록 노력

2 학교급식 수요자 참여 확대

1. 학교급식소위원회 구성·운영



「부산광역시 공립유치원 및 학교 운영위원회 설치·운영에 관한 조례」제17조

학교운영위원회에는 급식소위원회와 예결산소위원회를 두어야 한다.

- 「초·중등교육법 시행령」 제60조의 2(소위원회)

가. 학교운영위원회의 학교급식에 관한 중요사항 심의 및 자문 활동 수행

나. 학교급식소위원회 구성

- 학교운영위원회 위원과 학교구성원(교직원, 학생대표 등) 중에서 학교급식에 관심이 있고 참여 가능한 자
- 위원장은 소위원회 중에서 호선
- 영양교사, 영양사 또는 학교급식담당 교직원(위탁급식)이 간사로 참여
- 그 밖에 소위원회 및 운영에 관한 사항은 위원회 규정으로 정함

다. 학교 단위 ‘급식모니터’는 ‘급식소위원회’와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고,

희망하는 학부모를 대상으로 ‘모니터요원 인력풀’을 구성·활용

- 안전한 학교급식 제공을 위해 단위 학교의 학부모가 참여하는 ‘급식모니터’ 활동 운영

2. 열린 학교급식 운영



「초·중등교육법 시행령」제59조의 4

국공립학교에 두는 학교운영위원회는 학교급식 심의 시 미리 학부모의 의견을 수렴하여야 하고, 필요하다고 인정되는 경우 학생 대표 등을 회의에 참석하게 하여 의견을 들을 수 있으며, 학생들의 의견을 수렴하여 운영위원회에 제안하게 할 수 있다.

(‘17. 12. 29. 일부 개정)

- 사립학교는「학교급식 위생관리 지침서(5차) 개정판(‘21. 1. 교육부)」에 근거함.

가. 학교 홈페이지, 식생활관 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 「급식게시판」운영, 의견을 수렴하고 급식 개선에 적극 반영

나. 학교별로 ‘학교급식(공개)의 날’ 운영을 통해 급식과정 공유 및 시식회 등을 개최하여 교육의 일환인 급식에 대한 이해증진 및 참여 유도

다. 학생에게 제공되는 실제 급식사진 등을 학교 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공 노력

라. 학부모 총회 등 학부모 연수 시 학교급식의 안전성, 우수성 적극 홍보

마. 매 학년도말 기준 급식 실시현황 공개

- 바. 부산광역시교육청 급식정보센터 운영([부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터])
- 사. 학교급식 관련 설문조사



「부산광역시교육청 학교급식 정보공개 등에 관한 조례」제8조

학교의 장은 학생을 대상으로 학교급식에 대한 만족도 조사를 연 1회 이상 실시하여야 한다.

- 연 1회 이상 실시(상반기 실시)
- 대상: 학생[전체 학생수의 30% 이상(또는 36학급 이상 학교는 특정 학년(반) 지정) 권장], 학부모 및 교직원(권장)
- 만족도 등 설문조사 결과 및 개선 조치사항 학교 홈페이지에 공개

3 NEIS 급식시스템 사용

1. 학교급식 자료 및 일지 작성

- 가. 급식일지, 주간/월간 식단, 시장조사자료, 검수일지 등
- 나. NEIS 급식시스템 사용방법: [부산학교지원서비스/업무경감마당/비대면온라인연수]에 게재

2. 위탁급식 학교 NEIS 급식시스템 사용 의무화

- 위탁업체와의 계약 시 NEIS 급식시스템 사용 조건 제시

3. 학교급식실시현황 기초자료 입력

- 가. 학교 보고자료 마감관리: '24. 2. 16.(금)까지
- 통계관리-자료제출관리-보고자료마감관리: 급식학교 및 학생수현황, 학교급식인력 및 학부모 참여인원, 급식예산 연간집행액, 학교급식인력 및 학부모참여인원
- 나. 교육지원청 보고: '24. 2. 23.(금)까지
- 학교급식실시현황: 각급학교 NEIS 급식시스템 전송 자료의 정확성 확인 후 보고【서식 7】

4. 학교급식 개시/변경 보고

- 가. 학교급식 개시보고서
- 보고대상: 신설학교
 - 보고기한: 급식 개시 전 10일 까지
 - 보고자료 마감: 통계관리-자료제출관리-보고자료마감관리-학교급식개시/변경보고서

나. 학교급식 변경보고서

- 보고기준: 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우
- 보고기한: 변경 후 20일 이내
- 보고자료 마감: 통계관리-자료제출관리-보고자료마감관리-학교급식개시/변경보고서

다. 교육지원청 보고

- 마감현황 확인·관리: 통계관리-자료제출관리-학교마감현황관리
- 각급학교 NEIS 급식시스템 전송 자료 정확성 확인 후 마감

4 학교급식 운영평가 및 표창

1. 학교급식 운영평가



「학교급식법」제18조

교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있으며, 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

- 「학교급식 위생관리 지침서(5차) 개정판」(‘21. 1월, 교육부)

- 급식 운영의 내실화 및 품질 향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시

2. 급식운영 우수학교 및 유공자 표창

- 학교급식 운영평가 결과 우수교 및 유공자 등에 대하여 표창 실시

Ⅱ

학교급식 위생관리 강화

1 학교급식 위생관리 / 21

1. 학교급식 HACCP시스템 적용의 내실화
2. 학교급식교직원 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화
3. 학교급식 환경위생관리

2 학교급식 식중독 사고 예방 및 대응체계 확립 / 23

1. 학교급식 위생·안전점검 철저
2. 학교급식 식중독 예방활동 강화
3. 학교 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

3 학교급식 환경개선사업 추진 / 26

1. HACCP 시설기준에 부합되는 급식시설·설비 개선
2. 학교급식 시설 현대화
3. 쾌적한 급식환경 조성을 위한 식당시설 확보 연차적 추진
4. 급식기구 구입 시 물품 구매 계약관련 법규 준수

4 식기세척제 사용 관리 강화 / 27

1. 식기세척제 안전관리 강화



II



학교급식 위생관리 강화



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

1

학교급식 위생관리

1. 학교급식 HACCP시스템 적용의 내실화

- 가. 학교급식법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 ‘학교급식 위생·안전관리 기준’ 준수
 나. 교육부 ‘학교급식 위생관리 지침서(5차 개정판, ’21. 1월)’ 기준 적용 철저
 다. HACCP제도의 완전한 실천을 위한 학교장 및 교직원의 적극적 참여 및 지원
 라. 식단검토부터 배식까지 식재료 및 조리공정관리(가열, 비가열) 철저
 마. 효과적인 위해요소분석 및 개선조치, 검증 수행

2. 학교급식교직원 개인위생 관리 및 관계자 교육 강화

- 가. 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치 후 조리작업 참여 조치
 (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함
 나. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단 실시(2년간 보관)

〈「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정사항(’24. 1. 8.시행)〉

구분	기존	변경
검사항목	폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
검사기간	유효기간 만료일 전 반드시 검사	유효기간 만료일 전·후 30일 이내 검사

※ ’24. 1. 8.부터 건강진단을 실시하는 경우 변경된 내용을 적용

〈적용 예시〉

구분	검사	다음 검사	다음 검사	다음 검사
검사기간	'24. 2. 1.	'24. 7. 2.~'24. 8. 31.	'25. 1. 2.~'25. 3. 3.	'25. 7. 2.~'25. 8. 31.
유효기간	'24. 8. 1.까지	'25. 2. 1.까지	'25. 8. 1.까지	'26. 2. 1.까지

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

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(인성체육급식과-12691, '23. 8. 2.)

- 검진 수수료(신규 채용 직원 포함) : 급식운영 주체 부담(직영급식학교: 학교장, 위탁급식학교: 위탁업주)

다. 학교 및 교육(지원)청 단위 위생교육 강화

- (학교) 학생, 교직원(조리종사자 포함), 학부모 등 대상에 맞는 내용으로 구성된 체계적인 교육프로그램을 마련하여 교육(이물질 혼입 예방 교육 포함) 실시
- (교육청) 급식관계자 대상 위생교육(HACCP 적용이행 및 이물질 혼입 예방 교육 등 포함) 실시【참고 15】및 학교에서 활용 가능한 교육자료 보급
 - 교육(지원)청 단위 컨설팅·모니터링단 등을 운영할 경우 활동 시작 전 별도 교육 실시
 - 교육(지원)청은 교육(지원)청 또는 소속 교육연수원 등의 연수과정에 반영하거나 자체 계획을 수립하여 학교급식교직원 직종별 '직무교육프로그램' 운영

3. 학교급식 환경위생관리

가. 급식시설 정기방역 실시 및 소독증명서 비치 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조, 시행령 제 24조, 시행규칙 제36조」

- 하절기(4~9월 중) 2개월 1회 이상 실시, 동절기(10~3월 중) 3개월 1회 이상 실시

나. 학교급식실 에어컨 위생관리

- 이동식 및 고정식 에어컨 필터 등 주기적 세척·소독 관리 철저

다. 학교급식의 위생 및 안전관리를 위해 후드, 덕트 등 위험구간 청소를 전문 용역업체에 위탁하여 실시(연 2회이상)

라. HACCP제도 검증을 위한 학교급식실 미생물 검사

- 교육청에서는 학교급식의 미생물학적 안전성 확인을 위해 검사의뢰기관(지역보건소, 부산보건환경연구원 등)과 사전 협의 후 연간계획 수립·시행
- 조리교를 대상으로 연 1회 이상 칼, 도마, 식판 등 미생물 검체 채취
- 미생물 검사 결과 부적합 시「학교급식 위생·안전점검 결과 처분기준」【참고 17】에 의거하여 시정조치 및 재검사 실시

1. 학교급식 위생·안전점검 철저

가. 학교는 매 급식 때마다 일일 위생관리 점검 실시【참고 3】

나. 교육청은 모든 학교를 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검을 실시하고, 평가결과는 학교 및 교육청 홈페이지를 통해 공개

※ 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 출입·검사 등 연간 실시 횟수 조정 가능

- 1학기 점검은 『학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정)』의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부를 확인
 - 1학기 점검결과 위생관리 수준 향상이 필요한 학교에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능 (단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)
- 교육지원청 공무원과 학부모 등 학교급식 점검단원 1명이 함께 점검반을 편성하여 급식과정 전반에 대한 위생·안전점검 실시('14년~)
 - 지적사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검시 지적사항에 대한 개선여부 확인 및 미이행 시 징계(「학교급식법」 제22조)
- 위생·안전점검 및 운영평가 시 '급식 이물질 혼입 예방 관리 사항' 등도 포함하여 확인하고 취약학교 등에 컨설팅 지원

다. 식중독 예방 관련 유관기관 협업 체계 구축

- 지자체 등 관계기관 간 협업 체계 구축
 - 지자체가 주관하는 학교급식지원 및 식중독 예방관리 등 식품안전시책 추진방향과 연계하여 관계기관 간 협업체계 강화
- 각급 학교에서 다빈도로 사용하거나 지난해 식중독 발생의 원인으로 추정되었던 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설에 대한 특별 점검 실시
 - 교육(지원)청 주관 점검결과 지적사항 관계기관 처분 요청 및 식재료 공급업체 등 급식관련 시설 점검 결과 관계법령 위반자 처분 강화

라. 간부공무원 점검 실시

- 학교급식 관계자 및 식재료 납품업체의 위생관리 경각심 고취를 위해 간부공무원이 학교 식재료 납품 및 검수현장, 급식실 위생·안전 운영 전반 점검

〈학교급식 위생·안전 점검 연간 계획〉

구분	점검시기	점검주관	점검대상	점 검 내 용	비고
정기 점검	매 급식시	학교	자체점검	학교급식 일일 위생관리 점검표	【참고 3】
	상·하반기	교육지원청	급식학교 전체	급식 위생·안전 및 운영사항 '학교급식 위생관리 지침서' 점검항목 및 기준참조	
특별 점검	식중독 발생 취약 시기	교육지원청 및 유관기관	급식학교 및 식재료공급업체	식품위생법 준수사항 이행여부	
	연중	교육청 교육지원청	급식학교	식재료 검수, 급식실 위생·안전 운영 전반	

2. 학교급식 식중독 예방활동 강화

- 가. 매 작업 전 조리종사자 건강상태 확인 및 급식 전 학생 손 씻기 교육 실시
- 나. 학교장 승인 없이 외부음식(간식)이 반입되지 않도록 철저히 관리
 - 불가피하게 외부음식물 반입을 승인한 경우 '보존식 관리요령'에 의거, 별도로 표기하여 보관
 - 학교장 승인 없이 교직원, 학부모 등이 임의로 간식을 제공하는 사례 금지
- 다. 조리실 출입 시 위생복, 위생모, 마스크 등 위생 복장 착용 철저
- 라. 학교급식과 관계없는 동창회, 학부모 행사, 교직원 친목 행사 등에 조리장 사용 금지
- 마. 식중독 발생 집중기 가급적 가열 식단 제공 권장
- 바. 1일 2식 이상 급식제공학교는 급식관리 책임자를 각각 지정·운영(인수인계 및 보존식 보관관리 철저 등)
- 사. 배식대에서 배식하고 남은 음식물 재사용·조리 또는 보관 금지(폐기용 표시를 명확하게 한 후 보관하는 경우 제외)
- 아. 영양교사 및 영양사는 배식 직전 조리된 음식의 품질(맛, 질감, 조리 상태 등) 확인을 위한 검식 실시(「학교급식법시행령」제8조, 「식품위생법」제52조제2항)

■ 참고

- 학교급식법 시행규칙 별표4 「학교급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항관련, '21. 1. 29. 개정)
- * 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.

- 자. 학교급식 위생관리 등을 위해 교직원 전용 별도 배식대(배식차) 운영 지양
- 차. 조리종사자 위생 복장(고무장갑, 앞치마) 및 칼·도마 구분 사용 표준 권장안 안내 시행('21. 3월)
- 카. 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료 및 급식 개시 이전에 청소 및 소독 철저

■ 참고

- 식품위생법 시행규칙 제2조 별표1 「식품등의 위생적인 취급에 관한 기준」일부개정('20. 11. 6. 시행)
- * 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생 관리를 철저히 하여야 한다.

3. 학교 식중독 감시·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

- 가. 각급 학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생 수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링
 - 『학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정)』 식중독 관리 및 대응요령 숙지
 - 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고하고, 초동단계 신속 대응조치 강구
 - 식중독 대책반 운영 및 환자치료와 급식대책 마련(급식 중단 및 재개는 보건소 등 방역당국과 협의 후 결정) 등 학사 일정 차질 최소화 노력
 - 학교급식 식중독 의심환자 발생보고, 일일현황보고, 결과보고 참고【서식 10 ~ 12】

- 나. 교육지원청에서는 식중독 (의심)환자 집단발생 인지 즉시 시교육청에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력
- 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저
 - 교육(지원)청 담당자는 중간 검사 결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독 예방 및 재발 방지 업무에 활용
- 다. 학교별로 충분한 용량과 기능을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고, 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, 역학조사기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계

■ 보존식 관리요령

- 채취 및 보관방법: 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균봉투(일반지퍼백 허용)에 소독·건조된 집기 이용, 제공된 음식의 종류별로 1인 분량(150g 이상 보존 바람직)을 담아 영하 18℃ 이하 144시간(6일) 이상 냉동 보관(「학교급식 위생관리 지침서」제5차 개정판의 ‘보존식’ 참고)
- 완제품을 그대로 제공하는 가공식품: 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관 가능
- 음식 간의 세균 전이를 방지하기 위하여 음식별로 개별 포장
- 사고 발생 시 중요한 자료가 되므로 보관 중에 오염이 발생하지 않도록 하고, 소독처리 등 훼손 금지
- 보존식 기록지: 급식일자, 식단명, 채취시간, 보존식 투입 시 냉동고 온도, 채취자 성명, 폐기일자 등 기록 관리

- 비조리교도 별도의 보존식 전용 냉동고에 보관(단, 조리교의 식당을 이용하는 경우 제외)
 - 불가피하게 외부음식 반입 시 반드시 보존식 관리
 - 「식품위생법」 제88조제2항제2호, 동법 시행규칙 제95조의제1항 규정에 의한 관리기준 준수 (집단급식소 설치·운영자: 보존식 미보관 시 1차 위반 과태료 400만원)
- 라. 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생원인에 따라 관련 업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고
- 마. 「학교안전공제회」의 학교급식 위생사고 보상 규정 적용 철저
- 학교안전사고(식중독 포함) 발생 시 보상여부와 관계없이 즉시 공제회에 통지(「학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률」제44조제2항)

판단 항목	직영급식 (학교장, 납품업자 등)	위탁급식 (위탁급식업자)	비고
식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	위탁급식업자 보상	※ 학교배상책임보험 교육청에서 일괄가입 : 학교급식사고와 관련한 과태료 (학교안전공제중앙회)
식중독 원인균 검출 (조리 부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설오염 등)	학교 보상 (학교안전공제회)	위탁급식업자 보상	
식중독 원인균 미검출 (원인불명)	학교 보상 (학교안전공제회)	역학조사 결과에 따라 보상자 결정	

1. HACCP 시설기준에 부합되는 급식시설·설비 개선

- 가. 2000년부터 HACCP 개념의 「학교급식 위생관리시스템」도입
 - 「학교급식 위생관리 지침서(5차) 개정판」(’21. 1. 교육부)
- 나. 교차오염을 방지하기 위해 전처리실, 조리실, 세척실 등 작업공간 구분
- 다. 실시간 CCP 기록관리 업무전산화를 위한 학교급식 “위생관리시스템 정보화” 지속적 추진
- 라. 위생·안전을 고려하여 자동화 급식기구 등 능률적인 급식기구 확충
 - 보온·보냉 배식대, 자동 교반기·컵세척기, 행주세척기, 수저분배기, 조리로봇 등
 - 기름을 많이 사용하는 가열 요리는 오븐을 적극 활용(오븐 활용이 어려운 경우는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정/튀김류는 주 2회 이하 권장)
 - ※ 급식기구 구입 시 물품 구매 관련 법규 준수 및 오븐기 등 급식기구는 국산 제품 우선 구입 적극 추진
- 마. 고온 다습한 조리실 여건 개선을 위해 기 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 확인 및 개선
- 바. 조리실 환기시설 개선 및 전기식 기구(부침기, 취사기, 오븐기 등) 설치 확대
- 사. 방학 기간을 이용하여 학교의 급식시설·기구 점검을 실시하고, 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 완료 조치
 - 학교별 급식시설·설비 및 기구 노후도, 작업 공간 구획 여부, 조리실 적정 온도유지 여부 등을 면밀히 파악 후 개선

2. 학교급식 시설 현대화

- 가. 10년 이상 경과된 급식시설 및 지하층에 설치된 조리시설 등을 대상으로 학교별 급식여건 및 노후도 등을 고려하여 현대화 사업 계획 수립·추진
- 나. 업무 간소화를 위해 급식소위원회 등을 활용하여 사업 추진 관련 중요 사항 결정
- 다. 교육지원청 급식실 현대화 관련 TF 및 컨설팅단 등을 활용한 설계단계부터 개선 전반 지원
- 라. 급식기구 선정 또는 규격·사양 등 결정 및 계약방법 결정은 물품선정위원회 구성·운영 규정에 따름(재정과-16267, ’20. 9. 1.)
 - 급식실 현대화 및 신축, 증·개축 공사로 인한 급식 기구 구입을 위한 물품선정위원회 개최 시 녹취록 5년간 보관
- 마. 특히, 급식실 조리종사자 안전사고 예방을 위해 안전보건공단에서 제시한 「급식실 시설에 관한 안전지침(한국산업안전보건공단, ’14. 6. 10.)」, 「단체급식시설 환기에 관한 기술지침(한국산업안전보건공단, ’23. 8.)」을 설계과정에서 반영토록 조치
 - 단체급식시설 환기에 관한 기술지침 탑재([부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터/자료실])
- 바. 설계 및 급식기구선정과정에서 영양교사, 영양사, 조리사·조리원의 의견을 수렴하여 반영
- 사. 학기 중 급식 중단으로 인한 불편이 최소화되도록 노력

■ 급식기구 배치 도면 작성

- 시교육청 학교건축지원과, 교육지원청 시설지원과(학교안전총괄과 산업안전보건팀 의견수렴 등)에서 작성
→ 학교 검토 후 급식실 현대화 시설 설계도에 반영
- 민원유발 사례 1: 배치도면 작성 시 특정기구업체가 관여하지 않도록 처리
- 민원유발 사례 2: 물품선정위원회 회의 전 기초자료 수집을 위해 제안 설명회를 하는 사례

■ 2022년 학교급식시설 표준모델 개발 TF팀 운영 결과【참고 19】

- 급식인원수별 필요 급식기구 목록 및 선정기준
- 작업구역별 시설 설계 방향
- 학교급식시설 표준도면(안)

3. 쾌적한 급식환경 조성을 위한 식당시설 확보 연차적 추진

- 가. 식당시설은 학교급식 시설 현대화사업과 연계하여 연차적으로 추진
- 나. 교실배식 중인 학교는 유힬 공간확보 노력 등 식당배식으로 전환 추진
- 다. 학기 중 급식 중단으로 인한 학부모 불편이 최소화되도록 방학 기간 추진 노력

4 식기세척제 사용 관리 강화

1. 식기세척제 안전관리 강화

- 가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
 - 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
- 나. 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
- 다. 학교급식소에서 사용하는 식기 등 급식기구세척제는 학생들과 급식실 종사자의 건강과 안전을 위하여 수산화나트륨(NaOH) 등 유해화학물질 함유량 1% 미만 제품으로 사용 제한
 - 산업안전보건법 제39조 및 같은 법 시행규칙 제143조에 따라 수산화나트륨(NaOH) 함유량 1% 이상 사용사업장은 작업환경 측정대상임
 - 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가
- 라. 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후, CP2 기록지 하단에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
 - pH시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류여부 검사에 사용됨)으로 검사
 - 검사결과 잔류세제가 확인되는 경우 행굼 작업을 강화하고 기구 및 기물류의 이상 여부 확인 및 조치(세척기 A/S, 전기식기소독고 설정 온도·시간보정 등)
 - pH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육 실시(물질안전보건자료(MSDS) 비치 등)

Ⅲ

안전하고 우수한 식재료 사용

1 안전하고 우수한 식재료 선정 / 31

1. 학교급식 식재료 품질관리 기준 준수
2. 학교급식 「식재료 원산지 표시제」 준수
3. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대
4. 학교와 지역사회의 협조체제 강화

2 학교급식 식재료 구매 관리 / 35

1. 식재료 구매 일반
2. 식재료 구매 방법
3. 학교급식 식재료 공급업체 불공정 행위 근절
4. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재 조치 강화
5. 청렴한 학교급식 운영

3 식재료의 위생·안전성 확보 / 40

1. 식재료 검수 철저
2. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 검사
3. 축산물 검수 시 유의사항
4. 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품위생 및 건전성 교육 실시

4 급식재료 시장조사 실시 / 42

1. 급식재료 시장조사 실시
2. 시장조사 자료 관리



Ⅲ



안전하고 우수한 식재료 사용



- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 안전하고 질 높은 급식 제고
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 신뢰도 제고

1 안전하고 우수한 식재료 선정

1. 학교급식 식재료 품질관리 기준 준수 철저

- 가. 「학교급식법 시행규칙」제4조 제1항 관련 별표 2에서 규정한 “학교급식 식재료의 품질관리 기준”에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 나. 식재료 원산지, 품질등급 등 구체적인 품질기준의 학교운영위원회 심의 의무화
- 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 결정(「학교급식법 시행령」제2조)
 - ※ 일본 방사능 오염수 방류 등으로 인한 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소
- 다. 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용 의무화하고, 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장
- ※ 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 제공 권장
- 라. 냉장·냉동 전처리수산물은 HACCP 적용시설*에서 가공 처리된 것을 사용
- * HACCP 적용시설
- 「농수산물 품질관리법」제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설
 - 「식품위생법」제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」제62조제1항제2호에 따른 냉동수산식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

2. 학교급식 「식재료원산지표시제」 준수

- 가. 집단급식소 원산지 표시대상 품목 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저
- 나. 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)

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

※ 원산지 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시 종합 안내 서비스] 참조
(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지표시] 참조

다. 표시방법: ① 식사장소(식생활관 또는 교실)에 원산지가 표시된 식단표, 게시판 등을 활용하여 게시, ② 원산지가 표시된 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개

3. 안전하고 우수한 식재료 사용 확대

가. 학교급식 식재료 공동조달사업

- 사업개요: 우수한 식재료를 경제적인 가격으로 학교에 제공함으로써 제품 질 차이로 인한 학교와 업체의 마찰을 줄이고, 학교 업무경감 및 식품비 절감을 위해 '13. 10월부터 시행된 사업
- 사업운영: 식재료공동조달사업추진단 + 조합협의체
 - 식재료공동조달사업추진단: 공동구매 품목, 품질기준 및 규격 선정
 - 조합협의체: 공동조달품목 공개입찰(NeaT 활용) 및 계약을 통한 공동구매
 - 사업 단위기간: 6개월(학기 단위로 공동조달제품 선정)
- 대상품목: 친환경, 국산, 일반, 냉장·냉동
- 납품방법: 학교가 요구하는 공동조달 제품을 계약(낙찰) 업체가 조합에서 구매하여 납품

공동조달 품목·품질 및 업체 선정 기준

('15. 2. 25. 확정, '23. 6. 30. 전면개정)

❖ 품목·품질 선정 기준

- 1) 학교에서 공통적으로 많이 사용하는 품목을 우선 대상으로 선정
- 2) 학교 영양사·교사에게 전수 조사를 실시하여 인지도 및 선택도가 30%이상 제품
- 3) 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용
- 4) 주원료 및 부재료 함량이 일정 수준 이상인 제품
- 5) 유해 식품첨가물 사용 금지, 유전자 조작 식품 제외(NON-GMO), 저염제품 선정 권장
- 6) 해당제품에 대하여 방사능검사 및 농약잔류검사, 중금속검사 시험성적서 첨부
- 7) HACCP 인증 의무화(전통인증제품 예외)
- 8) 전통인증식품, 지리적 표시제 등록 제품, 명품인증 제품 등

❖ 업체 선정 기준

- 1) 공동조달 물품은 제조업체 상호간 전자입찰(NeaT) 원칙 ⇒ 구매과정 투명화
- 2) 생산제품에 따른 합당한 생산 인증 취득업체 및 시설·설비 구축 업체
- 3) 부산지역 경제 활성화를 위한 지역 업체 우선 선정
- 4) 중소기업(사회적 기업 등의 업체 포함) 생산 우수제품 발굴
- 5) 지역 참가업체 유무에 따라 경쟁업체 수 증감으로 대처 선정
 〈예시〉 1. “지역1+경쟁1” 선정기준에서 지역업체 참가 없을 시 “경쟁2”로 선정
 2. “경쟁2” 선정기준에서 지역업체 참가 시 “지역1+경쟁1”로 선정
- 6) 지역업체가 2개 이상 참가 시, 1개 업체는 지역우선배정 그 외 업체는 경쟁 선정
- 7) 공동조달 계약 기간 중 클레임 3회 발생 시 공동조달 참가 1년 제한

나. “GMO 없는 학교급식 식재료” 사용

- 2019학년도부터 시행
- 학교급식비(식품비)에서 NON-GMO 식재료 구입
 - 초·중·특수학교는 의무사항, 고등학교는 권장
 - 예산지원 : 학교급식비(식품비)에 130원 포함하여 지원
 - NON-GMO 학교급식 식재료 확대를 위해 매년 지원 대상품목 선정 및 안내
 - 대상품목(2023년): 20개 품목, “[표] NON-GMO 식재료 세부기준” 참고
- 구매방법
 - “공동조달제품”으로 안내된 제품 중 “(N)”표시가 되어 있는 제품을 자율 선택하여 구매
 - 타제품 사용 시 아래 “[표] NON-GMO 식재료 세부기준”을 철저히 확인 후 필요한 증빙 서류 첨부하여야 함
- NON-GMO 식재료 사용현황 보고: 반기별 보고【서식 9】
 (3~8월분 ⇒ '24. 9. 6.(금)까지, 9~2월분 ⇒ 2월 학기말방학 전까지)

[표] NON-GMO 식재료 세부기준

물품명	세부기준	예외
장류 (국간장, 양조간장, 된장, 고추장, 청국장)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 주·부 원료 국내산 이상 제품 ■ 전통식 간장, 된장은 6개월 이상 발효된 것 (전통식품인증제품) ■ 양조간장 산분해방식 금지 ■ 방부제, 화학조미료 및 발효억제제 등 화학적 합성첨가물 사용 금지 ※ 예외조항 삭제 	수입산 불가
유지류 (올리브유, 유채유, 해바라기유, 참기름)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 원료 사용 원칙 ■ NON-GMO 원료 사용 ■ 참기름, 들기름은 벤조피렌 불검출 제품 ■ 정제유의 경우 가공보조제(핵산, 가성소다, 인산, 백토)가 최종제품에 남지 않아야 함 ■ 경화유 사용금지 	<p>원재료가 국내산 생산이 없거나 수급이 어려운 경우</p> <p>※ 원재료 수입국(업체)에서 발급한 NON-GMO 증명서류 제출</p>
밀가루류 (밀가루, 부침가루, 튀김가루)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 밀 사용 ■ 중금속 기준 이하 ※ 제품의 성격상 필요 성분 (중탄산나트륨 등) 소량 사용 가능 	
쌀엿	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 원료(쌀, 엿기름) 사용 ■ 액화요소 사용금지 ■ 식품첨가물 무첨가, 이물질 없는 것 	
전분류 (감자, 고구마 전분)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 감자, 고구마 사용 ■ 화학물질 사용금지 	
두부류 (경두부, 연두부, 순두부)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 원료 사용 ■ 국내산 소금 사용 ■ 식품첨가물 무첨가, 이물질 없는 것 ※ 공정상 첨가물 사용 시 천연첨가물 우선 사용, 화학첨가물 최소화 	<p>원재료가 국내산 생산이 없거나 수급이 어려운 경우</p> <p>※ 원재료 수입국(업체)에서 발급한 NON-GMO 증명서류 제출</p> <p>※ 수입산의 경우 공정무역 또는 민중교역 물품 우선</p>
김류 (8절 조미김, 조미김가루)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 김 사용 ■ NON-GMO 유지류 사용 	
기타 (토마토케첩, 스위트콘)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내산 친환경 원재료 우선 사용 ■ 국내산 원재료 사용 ■ 첨가물 <ul style="list-style-type: none"> - GMO 첨가물 사용금지 - 증점제 사용금지 - 가공 식재료 첨가물 기준 준용 	<p>원재료가 국내산 생산이 없거나 수급이 어려운 경우</p> <p>※ 원재료 수입국(업체)에서 발급한 NON-GMO 증명서류 제출</p> <p>※ 수입산의 경우 공정무역 또는 민중교역 물품 우선</p>

다. 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대

- 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
 - ※ 학교급식에 친환경 농산물 사용 확대 필요('22년, 국정감사 지적사항)
 - ※ 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>)에서 HACCP 지정업체, 부적합 업체 관리, 행정처분 현황 조회
- 생산자단체 직거래 및 공동구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감
 - ※ 지역 식재료(로컬푸드) 구입 시 유통비용 절감을 위해 생산자단체와 직거래 가능(NeaT 이용)
- 동물복지 축산농장 인증제품 및 방사사육(난각코드 끝자리 1) 또는 축사내 평사(난각코드 끝자리 2) 계란 사용 권장

4. 학교와 지역사회의 협조체제 강화

가. 학교급식 식재료 구입 시 지역경제 활성화를 위해 부산시에서 생산·가공된 농축산물을 우선구매 적극 협조('20 시의회 건의사항)

- 부산시에서 “우수식품”으로 인증 받은 제품 적극 사용(<https://www.busan.go.kr/depart/ahexcellent>)
 - ※ 향토식품 및 부산우수식품을 이용한 식단작성
 - 예) 토마토그라탕, 파전, 대파육개장, 명란파스타, 어묵꼬치우동, 찰보리빵 등
 - ※ 부산우수식품 인증제란?
 - 부산광역시에 본사를 두고 지역 내에서 생산되는 식품 중 심사를 거쳐 인증한 제품에 인증마크를 부여하는 것으로 신뢰할 수 있고 안전한 부산 지역식품을 상징하는 제도
- 지역경제 활성화를 위해 지역제한 관련 법규를 준수하여 시행

나. 지역제한 관련 법규

- 제한입찰의 지역제한은 납품현장을 관할하는 시·도내에 주된 영업소를 둔 업체로 제한하되, 법인은 법인등기부 등본상 본사 소재지, 개인은 사업장 소재지를 말함
 - ※ 「지방자치단체 입찰 및 계약집행 기준」제4장 제한입찰 운영요령- 제2절 제한입찰의 범위와 구분(4. 지역 제한)
- 지정정보처리장치 이용 수의계약 시 지역 제한할 수 있으며, 지역사업자는 해당지역에 소재한 자 (발주기관에서 필요하다고 인정한 경우에는 지점을 포함한다)로 함
 - ※ 「지방자치단체 입찰 및 계약집행 기준」제5장 수의계약 운영요령- 제3절 1-나-4

2 학교급식 식재료 구매 관리

1. 식재료 구매 일반

- #### 가. 사전에 철저한 시장조사를 통한 정확한 단가 산출로 양질의 식품 구매
- 기초금액 산출 시 평균가 또는 최빈가 적용(최저가 적용 금지)

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

- 식재료 구매 요구 시 냉장·냉동여부 명확히 제시
 - 현품설명서 작성 시 특정 상품의 규격·모델·상표명 지정 지양
 - 식재료의 규격, 성분, 품질기준을 제시하거나, 식재료의 특성상 품질기준을 제시하기 어려운 경우는 복수(2개 이상)의 브랜드명 제시
- ※ 복수로 표기한 경우라도 실제 복수 표기가 아닌 사례: 동일 제품을 취급하는 제조업체와 유통업체 두 곳 기재, 생산 중단된 제품 기재 등

「지방자치단체 입찰 및 계약집행 기준」 제1장 제1절

7. 계약담당자 주의사항

나. 입찰 및 계약시 금지해야 할 사항

- 7) 입찰공고나 설계서(도면·시방서·물량내역서·현장설명서)·규격서·사양서 등에 부당하게 특정 규격·모델·상표 등을 지정하여 입찰에 부치거나 계약을 하고 품질·성능 면에서 동등 이상의 물품을 납품하더라도 이를 인정하지 아니하는 사례(특히, 수의계약 및 협상 절차 등을 통해 특정업체와 계약을 체결하기 위해 특정 규격·사양 등을 명시하는 사례)
- 〈예시〉 계약목적 달성을 위한 범위 내에서 동등이상 허용(±5% 내에서 허용오차 인정)
- 다만, 국민의 생명보호, 건강, 안전, 보건위생 등 특별한 사유가 있을 경우는 예외

■ 시·도교육청 계약업무 협의체 행안부 질의사항(2018. 5월 계약담당자 협의회)

위 단서내용에 대해 지정한 특정 상표 등에 대하여 특혜소지의 오해가 없도록 당위성 및 객관성이 확보되어야 하며, 품질·성능·조건 면에서 동등 이상의 다수 상표가 있는 경우라면 다수 상표를 지정하는 것이 타당할 것이며, 구체적인 사안은 계약목적, 특징, 학교급식정책방향, 선호도 등 객관적이고 종합적으로 검토하여 판단해야 함

(근거서류) 선호도조사표, 동등이상의 품질인증제품 비교표, 우수품질에 대한 공인기관의 증명서, 가공식품 비교표, 저염·저당 등에 대한 객관적인 기준 필요

- 육류는 용도에 맞게 다양한 부위의 혼합사용 권장
- 등급별 출현율 및 부위별 정육율 등을 고려하여 특정등급·부위에 편중되지 않도록 구매

다. 집중호우, 폭염, 태풍 등 기상이변으로 인한 학교급식 농산물 공급에 차질이 발생할 경우 식단 변경 등으로 해당 농산물 사용 최소화

2. 식재료 구매 방법

가. 「식품위생법 시행령」에 의거 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고한 업체 등 적격 업체를 통해서 식재료 구매

■ 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

- 「식품위생법 시행령」에 의한
 - 식품소분·판매업 신고 업체(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등수입판매업, 유통전문판매업)
- 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」에 의한
 - 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리업자가 직접 생산한 식품을 학교(집단급식소)와 직접 계약하여 판매(대행 제외)
 - 축산물 판매업 신고 업체(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물수입판매업)

- ※ ㉠ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나,
- ㉡ 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- 학교에서 HACCP 제조·가공 지정업체로 공고를 한 경우에는 ㉠에 해당하는 업체는 가능하며, ㉡에 해당하는 업체는 공고 조건에 맞지 않음
- 「식품위생법 시행령」제25조제2항제7호에 의한
 - ‘농업인’과 ‘어업인’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 직접 생산한 농·임·수산물을 학교(집단급식소)에 판매하는 경우(대행 제외)
 - 상기 시행령 근거에 의한 농업인, 어업인 등이 아니면 영업신고 또는 영업등록을 하여야 함
- ※ 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」제3조제2호(농어업인), 「수산업·어촌발전기본법」, 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

나. 식재료 구매 시 계약관련 법령 준수

- 「지방계약법」, 「행정안전부 예규」, 「지방자치단체 입찰 시 낙찰자 결정 기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」을 준수하여 계약업무 처리
- 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시에는 낙찰하한을 적용(1억 원 이하 ~ 2천 원 초과 88% 이상, 2천만 원 이하 90% 이상), 1억 원 초과 시 입찰방식으로 식재료 구매 계약 추진
- 부산광역시교육청 자체 지침에 따라 추정가격 1천만 원 초과 시 수의계약 불가
- ※ 단, 학교급식지원센터(친환경농산물급식지원센터)를 통한 식재료 구매와 지역 식재료(로컬푸드)를 생산자 단체와 직거래하는 경우 지정정보장치(NeaT)를 이용하여 2천만 원까지 1인 수의계약 가능
- 학교 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용
- 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시
- 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 공공급식통합플랫폼(NeaT) 이용
- (기초금액 산출내역 공개) 계약상대방이 원활한 계약이행을 위해 산출내역 정보제공을 문서로 요청하는 경우 제공

「지방자치단체 입찰 및 계약집행기준」제9장 제2절

3. 통지·정보제공 등의 방법과 효력

가. 구두에 따른 통지·신청·청구·요구·회신·승인 또는 지시 등(이하 “통지 등”이라 한다)은 문서로 보완되어야 효력이 있다.

〈중략〉

마. 계약당사자는 원활한 계약이행 및 관계법령 및 계약조건에서 정한 권리 보호를 위해 상대방에게 정보제공(단가산출서, 일위대가 등)을 요청하는 경우 지체없이 제공하여야 한다.

- (전문 품목별 분리 구매) 식재료의 일괄 발주에 따른 교차오염의 위험을 낮추고 식재료 운반, 보관 시 위생 관리 강화를 위해 식재료의 전문 품목별 분리 구매 추진
- ※ 축산물의 경우 육류(소, 돼지)와 가금류(닭, 오리) 분리 구매 권장
- ※ 특정업체와 수의계약을 위해 임의로 분할발주 금지. 월 단위 계약 원칙
- ※ 신선육(원료육)과 공산품(양념류, 소스류 등) 분리 구매

- 식재료 납품업체 배송차량 관리 철저
 - 계약 시 NeaT에 등록된 배송차량 정보와 납품 시 배송차량 정보 대조·확인 철저
 - 식재료 배송차량 점검표 작성하여 지출결의서에 첨부[서식13]
 - 미등록된 배송차량으로 납품 시 NeaT 위장업체 신고센터에 신고
 - 계약 완료 후 배송차량 변경은 NeaT를 통해 사전 요청·승인
- (학교급식 계약정보 모니터링) K-에듀파인 클린재정 시스템을 활용한 학교별 자체점검 및 교육청 확인 점검
 - ※ 시스템 사용방법: [K-에듀파인 사용자지원서비스/정보마당(학교)]에 게시
 - ※ 분할수익, 집행 잔액 불법사용 및 수익계약 기준금액 초과 등 위반사례 모니터링

다. 중소기업자 간 경쟁제품 지정 안내

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

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

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

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

라. 인근 학교 간 공동구매

- 식재료 구매물량의 규모화로 구매비용 절감과 공동구매단 내 학교별 계약업무 순환 담당으로 행정업무 경감, 소규모 학교 식재료의 안정적 조달
- 교육지원청 주관하에 인근학교 또는 지역단위로 공동구매 그룹 편성 → 학교별 계약기간 조정 → 식재료 공동구매 추진(NeaT 종합계약)
- 학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼: [부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터/공지사항]

3. 학교급식 식재료 공급업체 불공정 행위 근절

가. 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화

- 전자조달시스템 운영기관(aT, 조달청)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발

- 공정위 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 시·도교육청에 통보 → 계약심의위원회 심의 및 제재조치 강구(부정당업자 등록)
- 부정당업자는 전자조달시스템(G2B, NeaT 등)에 등록하여 제재조치 강화
 - ※ 「지방계약법」제31조 및 시행령 제92조에 따라 공인인증서를 부정하게 사용한 자는 1개월 이상 2년 이하 범위에서 '부정당업자'로 제재하도록 규정
 - ※ NeaT 등록기준 강화('16.12.22.개정): 신규 및 기존 공급업체 실명인증제 실시
- 나. 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조
 - 식재료 납품업체와 거래 중 위장운영 의심 및 부당업체 신고
 - 공공급식통합플랫폼(NeaT) '위장업체 신고센터' 신고 → 교육청, aT 합동점검 실시
 - ※ 신고내용: 배송차량 전수등록제도 위반, 사업장 미운영, 타 업체 직원의 업무 관리 등
 - 교육지원청 '(가칭)학교급식 분야 부당업체 신고센터' 운영(별도 공문 시행)
 - NeaT 홈페이지 '공급사 사후관리'를 활용한 사후평가 실시 → 학교·교육청·aT 결과 공유, 교육청 및 aT 점검대상 업체로 선정
 - NeaT 및 공정위, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육청은 식품위생분야 등 점검에 적극 협조
- 다. 학교급식 식재료 공급업체 점검 시 식품관련 전문가 참여 협조
 - 학교운영위원회 또는 학교급식소위원회의 학부모가 학교급식 관련시설(식재료 공급업체 등) 점검 시는 식품관련 전문가인 영양교사, 영양사가 동행(참여)
- 라. 학교급식 식재료 공급업체 점검단 구성 및 운영
 - 구성: 학부모, 시민단체, 영양교사, 영양사, 교직원 및 교육청 급식업무 담당(자)
 - 역할: 학교 납품계약업체 대상 시설, 서류, 위생 상태 등 상시 점검

4. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

- 가. 지방계약법 시행령 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질 정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정
- 나. 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사 결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제재 조치 시행
 - 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약 해지 근거를 반드시 명시하여 사후 관리 철저
 - 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출이후 30일 이내 2회 이상)를 제출한 업체 및 식품위생 법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 소비기한 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등
 - ※ 「학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼('14. 9월)」활용

다. 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개

- 「학교급식법」 위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수
- 식재료 품질관리기준 위반 등 제재 조치 내용을 교육청 홈페이지에 공개

- K-에듀파인 수의계약 배제업체 등록 및 조회 방법
- [학교회계/계약관리/계약업체관리/수의계약배제업체관리]

5. 청렴한 학교급식 운영

가. (수의계약 및 지명경쟁계약 제한-지속) 식재료 구매과정의 비리요인 원천적 차단

나. (급식관련 간담회·토론회 개최) 이해당사자들의 공감대 형성으로 공정성·투명성 강화

다. (급식관계자 연수) 공급업체, 관리자, 영양교사, 영양사, 조리원 청렴·친절 연수 실시

라. (불량업체 지도·점검 강화) 식재료 공급업체 점검단 및 유관기관 합동점검 실시, 사후관리 강화

마. (학교급식 식재료 시장조사 가격 신뢰성 확보) 전문기관 시장조사 실시

바. 학교급식 관련 기부 요구, 계약 물품 외 추가물품 요구, 사은품포인트·상품권 등 수령 일절 금지, 금품·향응 제공(받은)자 모두 엄중 처벌

- 비리 및 민원 발생 학교, 학교급식 운영평가 시 급식운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사부서와 협의하여 처리
- 홍보용으로 제공되는 시식품(품목당 300g 미만)의 시식은 학교 내에서 실시

3 식재료의 위생·안전성 확보

1. 식재료 검수 철저

가. 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시하고, 검수 시 해당 내용을 확인하는 등 안전과 품질에 중점을 두어 철저히 검수

나. 영양교사, 영양사가 학교관계자와 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

- 영양교사, 영양사, 교직원, 학부모 등 복수검수 자체 연간계획 수립 이행
- 식단작성 및 변경, 현품설명서 작성, 계약변경 및 검수일지 등 학교장 확인 강화
- 검수일지에는 발주량에 따른 입고량, 품질상태(등급), 인증 또는 표시품에 대한 기록, 제조일 또는 소비기한, 원산지, 납품 시 식품의 온도 등 항목 기재 철저
- 일일 거래명세표에는 납품 수량, 금액, 원산지, 인증 또는 표시 품의 기록 등을 기재

2. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 검사

- 가. 농·축수산물 등 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 실시(‘13. 국정감사 지적사항)
- ※ 산지 출하단계 농산물 안전성조사는 국립농산물품질관리원에서 수행, 유통단계 농산물의 안전성 검사는 시·도보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시
 - ※ 축산물 검수 시 원산지 및 품질등급 허위 표시 등이 의심되는 식재료는 국립농산물품질관리원, 시·구·군 등 관계기관에 검사 문의
- 나. 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전나라 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물인 경우 급식제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치
- 다. 학교급식 식재료 검수 시 품질 및 안전이 의심되는 식재료는 국립농산물품질관리원, 축산기술 연구소, 국립수산물품질관리원 등에 원산지 또는 품질검사 의뢰

3. 축산물 검수 시 유의사항

- 가. 축산물 검수 시 축산물거래정보통합증명서를 제출받아 보관 및 납품내역 입력
- 대상: 국내산 소, 돼지, 닭, 오리, 계란
 - 당일 납품 검수확인 내역 등록, 검수내역 인쇄(월 1회) 및 보관
: 축산물 원패스(앱), 축산물품질평가원(<https://www.ekape.or.kr/거래증명통합포털/공공급식검수>)
 - 부위별 중량 초과 수시 확인
⇒ 초과량 발생 시 납품업체에 근거 자료 요구 및 불시 유전자 검사 실시 등 관리 강화

□ 축산물 입찰(발주) 시 ‘제출서류’ 명시 □

- 축산물등급판정확인서상 신청인과 납품업체가 동일한 경우
- 축산물거래정보통합증명서
- 포장처리업체에서 축산물 구입 후 납품할 경우(축산물등급판정확인서상 신청인과 납품업체가 다른 경우)
- 축산물거래정보통합증명서
- 축산물등급판정확인서상 신청인과 납품업체와의 거래명세표
- 기타
- 식육의 종류, 원산지, 등급 및 개체식별번호 또는 수입유통식별번호 등이 기재된 일일거래명세표 또는 영수증 징구(「축산물위생관리법」제31조 및 「동법 시행규칙」제51조 별표12)

나. 축산물 이력제도 준수

- (이력관리대상 축산물) 국내산(부산물 제외) 소·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기
- ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외
- (준수사항) ① 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시*, ② 축산물 구매 시 이력번호가 기재된 영수증 또는 거래명세서 확인 및 보관(3년)

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

[방법 1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원·학교 홈페이지에 게시 * (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택 1) 축산물품질평가원 ‘축산물원패스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회
	(선택 2) 유치원·학교홈페이지에 축산물 조리시 마다 등록
[방법 2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

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

다. 계란검수 철저

- 계란 표면에 표시(난각코드: 산란일, 생산자고유번호, 사육환경번호)가 있는 계란 사용
- 계란 적합 여부 확인
 - 축산물품질평가원 거래증명통합포털-등급계란정보조회(www.ekape.or.kr/kapecp)
 - 식품안전나라 농축수산물안전정보-달걀농장정보(www.foodsafetykorea.go.kr)

4. 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품위생 및 건전성 교육 실시

【부산광역시교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례 제8조】

가. 식재료의 생산·유통·운반과정의 위생관리 강화

- 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 교육청 차원의 납품업체(대표자) 교육으로 위생수준 및 인식 제고
 - ※ 납품업체에서 식재료 관리를 강화토록 특별교육 실시(식재료 HACCP 적용 철저, 세척·소독·행균과정 등 위생관리 강화, 사전 이물질 혼입 확인 등)

나. 안전한 학교급식을 위한 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임 의식 강화

- 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식품위생 교육과 더불어 건전성과 책임 의식 고취를 위한 교육(연 1회 이상 실시)
- 청렴도 제고를 위한 “청렴 교육” 실시

4 급식재료 시장조사 실시

1. 급식재료 시장조사 실시

- 가. 물가조사 전문 용역업체에서 시장조사를 실시하여 조사가격의 일관성 및 신뢰도 증대
- 나. 급식재료시장조사 T/F 협의회를 통한 조사 품목 결정, 건의 사항 반영 등 운영 방향 개선
- 다. 식재료 가격 조사, 계절 식재료 동향 분석 등을 위해 영양(교)사의 개별 시장조사 가능

2. 시장조사 자료 관리

- 가. NEIS 급식 시스템에 ‘시장조사자료관리’ 메뉴 사용
- 나. 학교 급식계획에 필요한 식재료 시장조사가격을 표준화 및 전산화
- 다. NEIS 급식 시스템을 통해 시장조사 가격 조회와 계약업무를 연계하여 효율성 제고

IV

학교급식 영양관리 강화

1 학교급식 영양관리 / 45

1. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화
2. 학교급식 '영양표시제' 실시 강화
3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

2 학교급식 영양관리 실천 방안 / 47

1. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
2. 트랜스지방 함유식품 및 고열량·저영양 식품 제공 최소화



IV



학교급식 영양관리 강화



- 성장발달 단계에 적합한 균형 잡힌 학교급식 제공을 통한 학생건강 증진
- 건강지향적인 영양 관리로 학생의 올바른 식사 선택 능력 배양 및 자기 건강 관리 역량 강화

1

학교급식 영양관리



「학교급식법」제11조, 같은 법 시행규칙 제5조

학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고, 올바른 식생활습관 형성에 도움을 주는 식품으로 구성되어야 하며, 학교급식의 영양관리기준을 준수하여야 한다.

- 「학교급식법 시행규칙」제5조 제1항 별표3(학교급식의 영양관리기준)

1. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

가. 학교급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」제5조 별표3)

- 영양관리 기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.
 - 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~65% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
 - 단백질은 학교급식의 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
 - 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

나. 식단작성 시 고려사항(「학교급식법 시행규칙」제5조제2항)

- 전통 식문화의 계승·발전을 고려
- 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·우유 및 유제품 등 다양한 식품 사용
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등 과다 사용 제한
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 쇼트닝, 마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화

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

다. 식단작성 시 참고사항(한국교육개발원, 『학교급식 식단작성 참고자료』)

- 학생의 기호도와 식재료의 중복 여부
- 식품의 형태나 썰어진 모양의 중복 여부
- 조리법 및 색상의 중복 여부
- 식품의 주별, 월별 제공 빈도 고려
- 급식기구 및 조리원의 조리숙련도 고려

2. 학교급식 ‘영양표시제’ 실시 강화

가. 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양

나. 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간식단표는 식사 장소(식생활관 또는 교실 등)에 게시

3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저



「학교급식법」제16조제3항

학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 사용되는 경우에는 이 사실을 급식 전에 급식 대상 학생에게 알리고, 급식 시에 표시하여야 한다.

- 「학교급식법 시행규칙」제5조 제1항 별표3(학교급식의 영양관리기준)

가. 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발 식품 정보공지 의무화

- 위반 시 학교급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료

나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지방법(「학교급식법 시행규칙」제7조)

〈종류〉 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우) ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

· 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항(「식품 등의 표시기준」참조)

- (공지방법) 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 홈페이지에 안내, 주간 식단표를 식사장소(식생활관, 교실 등)에 게시

※ NEIS 급식 시스템에서 제공하는 알레르기 정보 활용 시 학교에서는 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

- 다. 학교에서는 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강교육 등 관리 실시
- ※ 『학교급식 식품알레르기 대체식단 운영 매뉴얼』참조([부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터/자료실])
- 라. 학교급식 식품알레르기 대체식단 운영학교 확대

2 학교급식 영양관리 실천 방안

1. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 가. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 계획수립
- 나트륨 및 당류 저감화 계획을 학교급식 운영 계획 등에 반영·수립
 - 학교급식 운영평가 시 학교별 계획수립·이행 여부 확인
- 나. 학교급식 나트륨 저감화 실천
- 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육 실시, ‘염도계’ 구입 활용
 - ※ ‘국 자율의 날’ 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
 - 학교급식용 김치는 『저염김치 프로세서(‘17. 5. 4.)』적용 권장
- 다. 학교급식 당류 저감화 실천
- 가공식품으로 인한 당류 섭취를 제한하고 설탕, 물엿 등 첨가당 사용을 점진적으로 줄여 당류 저감화 추진
 - 조리식품, 음료수, 과즙 등의 당도측정에 당도계 이용 권장

2. 트랜스지방 함유식품 및 고열량·저영양 식품 제공 최소화

- 가. 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공을 줄임으로 학생들에게 올바른 영양공급을 통한 건강증진
- 나. 고열량·저영양 식품의 제공을 최소화하여 건강한 식생활 습관 형성
- : ([식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)/건강·영양/어린이·청소년 식생활 안전관리/고열량·저영양식품 알림e])

V

영양 · 식생활 교육 및 지도 강화

1 영양·식생활 교육 강화 / 51

1. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화
2. 학교 식생활교육실 운영 등 특별활동 강화
3. 수요자 중심 식습관 개선 노력

2 영양상담 프로그램 운영 / 53

1. 학교 영양상담 프로그램 운영
2. 영양상담실 개설·운영

3 지속가능한 생태환경 급식 및 교육 / 53

1. 음식쓰레기 줄이기 대책 수립·시행
2. 급식을 환경교육 실천 교육의 장으로 활용
3. 생태교육과 연계한 채식급식 운영

4 학교급식연구회 및 연수 지원 / 54

1. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영
2. 학교급식연구회 등 연구조직 행·재정 지원 확대

5 부산광역시교육청 영양교육체험센터 운영 / 55

1. 체험형 영양교육시설 설치·운영
2. 영양교육체험센터 프로그램



V



영양·식생활 교육 및 지도 강화



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

1 영양·식생활교육 강화



「학교급식법 시행령」 제13조

학교의 장은 올바른 식생활습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진 및 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 학생에게 식생활 관련 교육 및 지도를 하며, 보호자에게는 관련 정보를 제공한다.

- 「부산광역시교육청 학생 영양·식생활 교육 활성화에 관한 조례」(시행 '22. 12. 28.)
부산광역시 학생의 영양·식생활 교육 활성화에 필요한 사항을 규정함으로써 학생의 건전한 식습관 형성 및 올바른 식생활 실천을 도모하고 건강 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

1. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화

가. 「학교 교육과정 운영계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획' 반영 및 실시

- 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 관련교육 및 홍보
- 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승·발전을 위한 학생 지도
- 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장 부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육
- 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동
- 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용(월 2회 이상)
 - 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함

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

- 영양·식생활교육은 학교장 책임하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부 학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교 교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)
 - ※ 『유·초·중·고 영양·식생활 교육 가이드라인』 및 『초등학교 영양·식생활 교육자료』참조([학교급식 정보마당(www.sfic.go.kr)/급식교육자료/영양교육])
 - 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 학교운영위원회 심의(「초·중등교육법」 제32조제1항제3호)
 - 교육실적은 「학교급식일지」 등에 기록(입력)하여 3년간 보존(학교급식일지/특기사항/비고)란에 입력(「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호)
- 나. 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공
- 다. 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 ‘식당’ 명칭을 ‘식생활교육관’, ‘식생활관’ 등으로 변경, 영상장비 등 교육환경 마련
- 라. ‘아침밥 먹고 등교하기’ 지도 등으로 아침 결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성
- 마. 나트륨 및 당류 저감화, 유해식품에 대한 교육·홍보

2. 식생활교육실 운영 및 식생활 교육 체험공간 확충

- 가. 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 ‘식생활교육실’ 구성
- 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시
 - ※ 학교 식생활교육실 운영 매뉴얼 참조[[부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터/자료실]
- 나. 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시
- 다. 창의적 체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리 능력 배양
- 라. 교육감 또는 교육장 지정 학교급식 시범(연구)학교 운영 지원

3. 수요자 중심 식습관 개선 노력

- 가. ‘채소·과일 DAY’ 운영, 식생활 캠페인 등을 통한 편식 교정 노력
- 나. ‘학교급식 포스터 공모전’ 등을 통한 기호 위주 급식요구에 대한 자발적 성찰 및 공감대 형성
- 다. ‘영양·식생활교육 체험한마당’ 또는 ‘영양캠프’ 참여를 통한 건강한 식생활 실천 의지 제고

2 영양상담 프로그램 운영

1. 학교 영양상담 프로그램 운영

가. 영양상담 계획 수립 및 실시

- (대상) 비만·식품알레르기·편식·저체중·당뇨·고혈압 등 식사조절 필요 학생(필요시 학부모, 교직원 권장)
- (상담방법) 집단상담, 특별상담, 사이버 상담 등
- ※ 상담내용은 NEIS-장학-상담업무에 등록(권장)

나. 영양상담 프로그램 활용

- (부산광역시교육청) '영양·식생활 진단시스템' 활용 권장
- ※ 온라인 영양진단프로그램 동영상 사용 설명서 참조[[부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/사용자별 맞춤 메뉴/교직원/급식정보센터/자료실]
- (교육부) '식생활 및 생활습관 진단 프로그램' 활용 권장
- ※ 「학교 영양상담 프로그램 매뉴얼」 및 「학교 영양상담을 위한 식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 참조([학교 급식정보마당 (www.sfic.go.kr)/학교영양상담/매뉴얼, 동영상 또는 식생활·생활습관진단])

2. '영양상담실' 개설·운영

가. 급식관리실 및 학교 홈페이지 등에 '영양상담실' 개설·운영

나. 영양상담실은 학교급식시설 현대화사업 시 적정 면적 확보 노력

3 지속가능한 생태환경 급식 및 교육

1. 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립·시행



「폐기물관리법」 제15조의2, 같은 법 시행령 제8조의4

1일 평균 총급식 인원이 100명 이상인 집단급식소를 운영하는 자는 음식물 폐기물을 스스로 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자, 폐기물재활용신고자 또는 폐기물처리시설의 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

가. (교육청) 학교급식 음식물쓰레기 발생 실태 조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진

- 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천 여부 확인

나. (학교) 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립·시행

- 적정량 조리·배식, 표준화된 조리레시피 적용 등을 통해 음식물쓰레기의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
- 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화
- 음식물쓰레기 처리 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용 절감 도모

2. 급식을 환경교육 실천의 장으로 활용

- 가. 학교급식을 통한 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보
 - 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시
 - 학교 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 음식물쓰레기 줄이기 홍보 실시
- 나. 학생 개인별 식사량 조절을 위하여 ‘음식조절대’ 및 ‘추가배식대’ 활용
- 다. 학생 기호도 조사 및 분석 등 의견수렴 및 참여 방안 강구
- 라. 매주 1일 이상 “잔반 없는 날” 지정·운영, ‘국 없는 날’ 등을 통하여 잔반을 남기지 않는 학교 급식 운영
- 마. 학교급식 연구회 음식물쓰레기 줄이기 교육 자료 및 교구 적극 활용

3. 생태교육과 연계한 채식급식 운영



「부산광역시교육청 학교 채식급식 활성화에 관한 조례」제1조

학교 채식급식 활성화에 필요한 사항을 규정함으로써 학생의 건강한 심신 발달과 학교급식을 통한 식생활 개선에 이바지함을 목적으로 한다.

- 가. “채식급식”은 식물성 식재료를 사용하여 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있도록 제공하는 학교급식으로 유제품, 난제품 등을 포함
- 나. 채식급식 운영
 - 친환경농산물과 로컬푸드를 활용한 다양한 체험 기회 제공(‘무지개샐러드바’ 등)
 - 다채움 DAY(월 2회 이상 채식식단) 실시 권장
 - ※ 다채움 DAY: 다함께 실천하는 채식 지구공동체로 움트는 우리
- 다. 학생 등을 대상으로 채식 영양 및 식습관 개선 등에 관한 교육 실시
- 라. 학생들의 자발적 참여 유도를 위한 채식급식 홍보(학교홈페이지 및 식당 배너 활용)
- 마. 통곡물·채식급식 선도학교 운영

4 학교급식연구회 및 연수 지원

1. 영양교사 배치 및 연수 프로그램 운영

- 가. 급식시설·설비를 갖춘 학교에 영양교사 배치방안 강구(사립학교 포함) (「초·중등교육법」제21조 제2항 및 「학교급식법」제7조제1항)
- 나. 영양교사의 직무 역량강화를 위해 교육청 연수 프로그램 운영
- 다. 영양교사 및 영양사 대상 영양상담 등 전문교육 실시
- 라. 학교장 및 교감, 교사, 행정직원 대상 연수과정에 “학교급식 운영 관리” 과정 반영

2. 학교급식연구회 등 연구조직 행·재정 지원 확대

- 가. 건강한 학교급식을 위한 연구 활동을 통해 학교급식담당자 전문성 향상 및 영양·식생활교육 강화
 - (운영방안) 지구별, 지회별, 전문동아리별, 교육부 및 부산교육연구정보원 교육연구회별 전문화된 연구 수행으로 유기적이며 집단적인 연구 분위기 조성
 - (운영내용) 식단, 급식운영 내실화 및 영양·식생활교육자료 등 현장 중심의 자료 개발 및 보급
- 나. 연구성과발표회 및 전시회, 자료집 편찬 등을 통한 결과 환류 지원
- 다. 연구회 활동에 기여한 자는 학교급식 표창 우선 추천

5 부산광역시교육청 영양교육체험센터 운영

1. 체험형 영양교육시설 설치·운영

- 가. 부산광역시교육청 「영양교육체험관」설립·개관('19. 4. 3.)
- 나. 영양교육체험센터 현황
 - 위치: 부산광역시 금정구 금사로 217
 - 시설현황

2층 (규모)	준비실 (0.5칸)	키친 스튜디오 (조리 교육실습실) (2.5칸)	키즈 쿠킹클래스 (1칸)	운영지원실 (1.5칸)	영양상담실 (1칸)	다목적실 (2.5칸)
1층 (규모)	영양체험실(4칸, 9실)		(중앙홀)	한식관, 영양뮤지엄 (2칸)	영양 카페, 연수실 (2칸)	

※ 실외 체험장: 허브·녹차 텃밭, 기능성 텃밭, 건강 산책로 등 체험장 조성

2. 부산광역시교육청 영양교육체험센터 프로그램

- 가. 대상: 유·초·중·고·특수학교 학생, 교직원, 학부모 및 지역 주민, 가족
- 나. 신청방법: 부산광역시교육청 영양교육체험센터 홈페이지 이용(bnec.pen.go.kr)
- 다. 운영내용
 - 학생
 - 교육과정 연계, 자유학기(년)제 동아리활동, 진로체험 연계 체험형 영양교육
 - 영양·식생활에 대한 관심 제고와 바른 식습관 형성을 위한 「영양체험꾸러미」 지원
 - '키친스튜디오 및 키즈쿠킹클래스'를 활용한 조리 실습
 - 'NU 편의점', 건강 간식 선택 방법 알기 등 영양체험실 활동
 - '텃밭에서 식탁까지' 등 기능성 텃밭 체험활동
 - '한식관'을 통한 우리 전통음식과 전통 식문화의 우수성 홍보 및 교육

- 온라인 영양교육 프로그램 및 콘텐츠 개발·운영·지원
- 식습관 채(菜)인(人)지(Growth) 및 4Good(건강수칙) 정착을 위한 영양캠프 운영
- 가족
 - 가족 단위 대면 체험형 영양교육 프로그램 참여를 통한 가정 연계 식생활교육 강화
 - 가정 「영양체험꾸러미」 지원을 통한 불균형한 식습관 개선 및 전통 식문화 계승·발전
- 교직원
 - 학생 대상 바른 식생활 지도를 위한 학교 관리자·교사 대상 조리 실습 직무연수
- 학부모·지역주민
 - 영양식생활 개선을 위한 건강 음식 만들기 연수 프로그램 운영
- 온라인 영양진단 및 개인 맞춤형 영양상담 프로그램 운영
 - 온라인 식생활진단시스템을 활용한 영양진단 및 맞춤형 영양상담 제공
 - 학교 영양상담 전문가과정 연수(연 1회) 및 학교 영양상담지원단·연구회 운영
 - 학교 영양상담 선도학교(10교) 및 영양상담 사례나눔회 운영(연 1회)

VI

학교급식 행정지원 강화

1 학교급식비 관리 / 59

1. 학교급식 경비부담
2. 학교급식비 운용
3. 학교급식비 집행·관리
4. 학교급식 폐식용유 매각관리

2 학생급식비 지원 / 62

1. 학기중 급식비 지원
2. 친환경우수농산물 식품비 지원
3. 우수농산물 식품비 지원
4. 저소득층자녀 급식비 지원

3 자치단체의 학교급식 지원 확대 및 정부양곡 관리 / 65

1. 자치단체의 학교급식 경비 지원 확대 노력
2. 학교급식지원센터 이용 협조
3. 학교급식용 정부양곡 및 우유급식 지원

4 학교급식 인력관리 / 66

1. 배치기준
2. 대체인력 관리
3. 인건비 지원
4. 학교급식관계자 탄력(유연)근무제 운영
5. 조리종사자 처우 및 근무 여건 개선



VI



학교급식 행정지원 강화



- 초·중·고등학생 학교급식비 지원으로 학부모 부담 경감
- 성장기 학생들의 건전한 심신발달과 소외계층에 대한 교육복지 증진

1 학교급식비 관리



「학교급식법」제8조, 동법 시행령 제9조

- 학교급식 실시에 필요한 급식시설·설비비는 해당 학교의 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다.
- 급식운영비는 해당 학교의 설립·경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령으로 정하는 바에 따라 보호자가 그 경비의 일부를 부담할 수 있으며, 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.

1. 학교급식 경비부담

가. 학교급식비의 구성 및 부담 주체

구성	급식시설·설비비 (급식기구교체 등)	급식운영비			식품비
		급식시설·설비 유지비	급식종사자의 인건비	연료비, 소모품비 등의 경비	
부담 주체	학교설립·경영자	학교설립·경영자	학교설립·경영자 또는 보호자	학교설립·경영자 또는 보호자	보호자
예산 편성	학교운영비	학교운영비	학교운영비, 학교급식비	학교운영비, 학교급식비	학교급식비

※ 학교급식비: 학생급식비+교직원급식비

나. 사용범위 제한

구 분		내 용
학교급식비 사용 불가	급식시설·설비비	조리실 바닥 시공비, 조리기기(밥솥, 보일러) 등 구입비
	급식시설· 설비유지비	냉장고, 야채절단기, 급식용 승강기의 유지보수, 식기세척기·냉장고 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용, 급식소 방역비, 승강기 및 보일러 관리비, 물탱크 청소비, 퇴비화 기계 유지비 등
	기타	보일러 유지보수 및 관리 물품비, 안전점검 검사비, 가스 검사비, 가스보험료, 설비 수리비, 조리기구 구입 및 수리비, 급식실 비품구입 및 수리비(살균램프, 유인살충등, 포충기, 우레탄 바퀴), 학생 소모품비 “국민권익위원회 권고사항”, “2016년 학교급식 운영 감사지적사례”

※ 학교급식비는 조리종사자의 인건비 및 연료비로 사용(음식물쓰레기 처리비용, 상수도 요금 사용 지양)

2. 학교급식비 운용

가. 학생급식비

◦ 학생급식비 = 식품비 + 급식운영비(①+②)

- 식품비: 위생적으로 안전하고 품질이 우수한 식재료 사용이 가능하도록 물가상승분을 고려하여 적정 예산 확보

- 급식운영비: 식품비를 제외한 운영비

* 「2024학년도 학교급식비 집행 및 예산편성 관련 유의사항 알림」(인성체육급식과-525, '24. 1. 10.) 참고

※ 급식운영비 1인 1식당 산출기초

$$\text{① 조리종사자 인건비} = \frac{\text{조리종사자 연 급여액 기본급 총액}}{\text{급식학생수} \times \text{연 급식일수}}$$

$$\text{② 연료비} = \frac{\text{소요금액(전년도 소요액 참고)}}{\text{급식학생수} \times \text{연 급식일수}}$$

◦ 초등학교 급식을 이용하는 유치원 급식비는 원아의 급식량을 감안하여 초등학교 급식단가 이하 조정 가능

나. 급식학교에 근무하는 교직원 급식비

◦ 교직원 급식비, 징수시기 및 환불은 학교운영위원회 심의·결정

- 교직원 부담급식비는 학생 1인 1식당 지원되는 급식비의 교육비 특별회계지원금 및 자치단체 지원금(우수농산물 지원금) + 추가 소요액 책정

※ 교직원 급식비를 학생급식비보다 적게 책정 금지(감사원 감사 지적사항)

- 교직원의 식단 및 식재료 등을 학생과 달리하여 위화감 조성 및 민원이 발생 되지 않도록 투명성 및 공정성 확보



유의사항

교직원 급식은 학생과 동일하게 운영. 단, 교직원 급식을 달리 운영할 경우는 학생급식과 구분하여 별도 계획 및 정확한 산출근거를 가지고 학교운영위원회의 심의 및 자문을 거친 경우에만 가능(교육지원과-7034, '15. 8. 18.)

※ 별도 교직원 급식비 책정 시 원가계산 등 정확한 산출근거가 필요하며, 「2015년 부산광역시교육청-전국학교비정규직연대회의」단체협약서 제29조에 의하여 조합원에게 의견개진의 기회를 부여 하는 등 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐야 함

3. 학교급식비 집행·관리

가. 급식비는 당해 학년도에 전액 집행을 원칙으로 하며, 특정 월 또는 학년말에 식품비가 편중 집행되지 않도록 유의

※ 학교급식비는 공공재정환수법 적용 대상으로 목적에 맞게 사용

나. 급식비는 식품비 비율을 준수하고, 식품비를 급식운영비로 임의사용 금지(별도 공문 시행)

※ 급식질 확보를 위해 부족분은 학교운영비에서 부담할 수 있도록 예산편성

다. 학년 변동 전에는 반드시 정산 실시

라. 학년말 잔액 발생 시 학교운영위원회의 심의를 거쳐 식품비로 사용

▪ 무상급식비

- 식재료 구매계약 시 학교급식 계획수립 학생수 기준으로 급식비 집행

▪ 수익자부담 급식비(조·석식)

- 전학, 장기결석 등 급식 학생에 변동 사항이 있을 경우 학교 징수담당자에게 사전
통보하고, 급식을 제공받지 못한 학생에 대해 급식비를 환불 하여야 함

- 급식비 환불에 대한 항목, 절차, 금액(전액 또는 일부) 등은 학교운영위원회 심의
(자문) 후 결정, 그 결과를 안내(가정통신문, 홈페이지, 교직원 회의 등)

마. 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지⁵

◦ 학교에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되어, 이는 식재
료의 질 저하로 이어지므로 카드 결제 지양

바. 급식 소모품비는 원활한 급식운영을 위하여 적정 예산편성(학교운영비 예산 포함)

※ 학생급식비에서 소모품비 사용 금지

4. 조·석식 학생급식비 연체 및 미납자에 대한 교육적인 징수대책 강구

가. 담임교사의 관심을 제고하고 보호자 전화 상담 등을 통해 건전한 학교경영 차원에서 합리적인
급식비 징수방안 모색

나. 급식소 입구에 카드식별기 설치는 원칙적으로 금지, 불가피한 경우 학교운영위원회 심의 및
자문을 거쳐 학생들의 자존감 보호 대책 강구

5. 학교급식 폐식용유 매각관리

가. 소비기한 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유는 학교급식 조리
재사용 금지

나. 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각
하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장

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

2

학생급식비 지원

1. 학기중급식비 지원

가. 지원대상: 국·공·사립 유치원 원아 및 초·중·고등학교 학생

※ 무상급식 추진경과

구분	유치원	초등학교		중학교	고등학교		
		공립	국·사립		1학년	2학년	3학년
시행 시기	2022. 3월	2014. 3월	2018. 3월	2017. 3월	2019. 3월	2020. 3월	2020. 9월

나. 학교급별 급식비 지원기준: 2024. 4. 1.자 학생(원아) 수 기준으로 지원

◦ 유치원(1인당 지원금액)

(단위: 원)

구분 \ 원아수(명)	~100	101~	비고
총액(①+②)	3,380	3,280	단, 원아 수 100명 이하 지원단가는 단독직영조리유치원에 한함
학기중급식비 지원단가(①)	3,020	2,920	
친환경 우수농산물(②)	360		

※ 공동급식 초등학교와의 지원단가 차액은 유아학비 지원금으로 충당

◦ 초등학교(1인당 지원금액)

(단위: 원)

구분 \ 학생수(명)	~50	51~300	301~500	501~600	601~800	801~1000	1001~
총액(①+②)	4,650	4,500	4,340	4,220	4,120	4,000	3,950
학기중급식비 지원단가(①)	4,290	4,140	3,980	3,860	3,760	3,640	3,590
친환경 우수농산물(②)	360						

※ 학생 수 400명 이하이나 급식인원 400명 초과로 조리원 인건비 추가 지원이 없는 학교의 학기중급식비: 4,140원

◦ 중학교(1인당 지원금액)

(단위: 원)

학생수(명)	~300	301~500	501~600	601~700	701~800	801~
지원단가(원)	5,130	5,010	4,930	4,870	4,790	4,710

※ 학생 수 400명 이하이나 급식인원 400명 초과로 조리원 인건비 추가 지원이 없는 학교의 학기중급식비: 5,130원

◦ 고등학교(1인당 지원금액)

(단위: 원)

구분 \ 학생수(명)	~400	401~500	501~600	601~800	801~
총액(①+②)	5,610	5,390	5,250	5,160	5,100
학기중급식비 지원단가(①)	5,510	5,290	5,150	5,060	5,000
우수농산물(②)	100				

※ 수익자부담의 조·석식 급식비 결정 시 학생 수 구간에 따른 지원단가 활용 가능

다. 세부 지원기준

◦ 초·중·고 공동급식학교 급식비

- 학생 수: 조리교 + 비조리교 재학생 수 기준
 - 300명 이하: 조리교, 비조리교 각 300원 지원
 - 300명 초과: 조리교, 비조리교 각 100원 지원
- 중·고 공동급식학교의 중학교 급식비는 고등학교와 동일 단가 지원

◦ LPG·등유·경유 등 연료 사용 학교

- 운영비 100원 추가 지원
- 연도 중 지원 사유 소멸(도시가스 전환 등) 시에는 제외

◦ 위탁급식학교 지원단가(한시적 위탁급식학교 포함)

- 운영위탁: 급별·구간별 급식비에서 300원 추가(상한 5,800원)
- 운반위탁

- 유치원·초등학교: 5,560원(친환경우수농산물 식품비 360원 포함)
- 중·고등학교: 5,800원

※ 친환경우수농산물은 대가 지급 시 친환경 농산물 인증서 등을 반드시 확인해야 함

◦ 학교장 추천으로 대안학교에 위탁 재학 중인 학생

- 대안학교의 학교별 급식비 단가로 지원(상한: 초등학교 5,500원, 중·고등학교 5,800원)

◦ 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받고 있는 특수교육대상 학생

- 급식비 5,300원 현금 지원

※ 근거: 교육부 특수교육정책과-3845('20.7.17.) 급식비 지원 권고

◦ 기타 협의 사항

- 그 외 학교 여건 등을 종합적으로 고려, 추가 지원 사유가 발생 될 경우 해당 학교, 교육지원청 및 본청이 협의하여 급식비 재원 범위 내에서 지원 여부 결정

라. 유의사항

- 무상급식비 지원 범위: 「학교급식법 시행령」 제2조에 의거 학교급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것이 원칙
- 초·중·고등학교 전면 무상급식을 실시하므로 부족분에 대해서는 학교운영비에서 부담
 - 급식비 지원 제외

- 학교행사(현장체험학습, 수련활동 등) 시 학교 급식실에서 급식을 하지 않을 경우
 - 건강상의 이유로 학교급식을 이용하지 않는 경우(가정도시락 등)
- ※ 단, 급식실 현대화 등으로 인하여 학교급식 중단 시 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 결정된 급식운영방법 중 “외부운반위탁급식, 도시락업체”는 지원

2. 친환경우수농산물 식품비 지원

- 가. 지원대상: 공·사립 유치원 원아 및 국·공·사립 초등학교 학생
- 나. 지원단가: 1식 360원
- 다. 지원품목: 쌀, 찰쌀, 잡곡, 채소류, 과일류, 구근류(감자, 고구마, 양파, 당근 등) 등
- 부산시 소재 생산 우수농산물, 국내산 우수농산물 사용
 - 납품 시 품질인증 마크 부착 및 친환경 농산물 인증서 확인
- 라. 친환경우수농산물 구입: 자치구 “친환경농산물 급식지원센터” 이용 협조

구 분	개소일	공급지역	취급 품목
기장군 센터	2013. 9월	해운대구, 수영구, 기장군, 남구	친환경 농산물
강서구 센터	2014. 9월	강서구, 북구, 사상구, 사하구, 영도구, 서구	
금정구 센터	2017. 6월	중구, 동구, 부산진구, 동래구, 금정구, 연제구	

3. 우수농산물 식품비 지원

- 가. 지원대상: 국·공·사립 고등학교 학생
- 나. 지원단가: 1식 100원
- 다. 지원내용
- GAP(농산물우수관리제도) 식재료 우선 사용
 - 농산물표준규격 “상”등급 이상 농산물 사용

4. 저소득층자녀 급식비 지원

- 가. 일반고 및 자율형 공립고 석식비 지원
- 지원대상: 야간자율학습에 참여하는 생계·의료급여 대상 학생
 - 지원단가: 학교별 석식비 단가 지원
- 나. 학기중 토·공휴일 중식비 지원
- 지원대상: 기준 중위소득 52%이하 결식우려 학생
 - 지원단가: 1식 9,000원
 - 신청방법: 온라인(복지로), 주민센터 방문 및 전화 등 다양한 방법으로 연중 신청
 - 선정방법: 구·군 아동급식위원회에서 선정기준에 따라 지원대상자 선정 및 지원
- ※ 학기중 평일 조·석식 및 방학중 조·중·석식비는 지자체에서 지원

1. 자치단체의 학교급식 경비 지원 확대 노력

- 가. 부산광역시, 자치구·군과의 교육행정협의회, 기관장 회의 등을 통한 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비 지원 확대 유도
- 나. 자치단체의 ‘학교급식지원조례’ 제·개정 및 ‘학교급식지원심의위원회’ 구성·운영 유도

2. 학교급식용 정부양곡 공급 및 우유급식 지원

가. 학교급식용 정부양곡 공급

- 공급대상: 교육감 및 교육장이 정부양곡 공급대상 학교로 지정한 급식학교“ (운반위탁급식학교 제외)
- 공급기준: 1인 1식 기준 초등학교 70g, 중학교 140g, 고등학교 150g
 - 야간학습 등에 따라 1인 1일 2식으로 정부쌀 공급이 필요하다고 교육지원청에서 지정한 고등학교의 경우는 1인 2식까지 공급 가능
 - 기숙사 설치 학교는 1인 1일 3식 기준 공급
 - 농어촌 중·고등학교, 체육학교 등 특별한 사정이 있는 경우 10% 범위 내 추가 공급
 - 농어촌, 벽지지역 초등학교 학생에 대해서는 1인 1식당 100g 범위 내에서 학교장 신청에 의해 탄력적으로 공급
- 공급가격: 군·관수용 대비 ('10) 80% → ('11) 90% → ('12 ~ '17) 100%
- 정부양곡 공급절차
 - 정부미 공급대상학교 지정 신청【참고 5】(초·중·고·특수학교 ⇒ 교육지원청)
 - 정부미 공급 협조 요청(부산광역시 농축산유통과)
 - 부산광역시 홈페이지에 양곡 구입신청
 - 양곡구입대금 납부
 - 양곡구입신청 접수처리(담당공무원)
 - 양곡구입대금 납부 확인 처리(징수확인처리, 담당공무원)
 - 양곡인수도지시서 출력
 - 양곡인수도지시서를 지정 창고에 제출 및 양곡 인수
- 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수(수확년도로부터 1년 이내의 쌀 사용)
- 학교급식용 정부미 사용대장 비치【참고 6】

나. 학교 우유급식 운영

「학교우유급식 표준 매뉴얼」에 따른 학교 우유급식 운영관리 및 우유급식 참여율 제고

1. 배치기준

가. 영양교사·영양사

- 학교급식법 제7조에 의거 학교 급식을 위한 급식시설·설비를 갖춘 학교에 배치
- 3식 제공 학교(기숙학교¹⁾)에 영양교사 또는 부영양사 1명 추가 배치
- 2식 제공 학교에 영양교사 1명 추가 배치 확대

나. 조리종사자

- 조리사: 학교급식법 제7조, 식품위생법 제51조에 의거 조리교에 배치
- 조리원: 학교급별 급식인원수에 따라 배치하며 학교급식 여건에 따른 특수조건에 해당할 경우 추가 배치

1) 학교에서 운영·관리하는 경우

조리종사자 배치기준(조리사+조리원)

- 급식인원 : 학생, 교직원 등 실제 급식 인원(유치원, 비조리교 인원 수 포함)
- 유치원

급식인원	~50	51~200	201~400	401~
조리사	1	1	1	1
조리원	.	1	2	3
계	1	2	3	4

※ 급식 시설·설비 기준에 충족하는 유치원에 한함

- 초등학교

급식인원	~120	121~300	301~510	511~720	721~930	931~1140	1141~1320	1321~1500	1501~1680	1681~1860	1861~2040
조리사	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
조리원	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
계	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

- 중·고·특수학교(1식)

급식인원	~120	121~300	301~480	481~630	631~780	781~930	931~1070	1071~1210	1211~1350	1351~1490
조리사	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
조리원	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
계	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

- 중·고·특수학교(2식) - 중식인원 + 석식인원 기준

급식인원	~300	301~520	521~740	741~950	951~1160	1161~1370	1371~1580	1581~1790	1791~2000	2001~2210
조리사	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
조리원	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
계	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

- 중·고·특수학교(3식) - 조식인원 기준

급식인원	~180	181~360	361~540	541~720	721~900
조리원	1	2	3	4	5

※ 중·고·특수학교(2식) 기준 조리종사자 + 조식인원 180명당 조리원 1명 추가 배치

※ 기숙학교의 경우 '고등학교(3식)' 기준 적용

- 특수조건 (1인 추가 배치 - 인건비 전액 지원, 중복 적용 불가)

연번	특수조건
1	식당이 층을 달리하여 3개 이상인 식당배식교
2	식당이 층을 달리하여 2개 이상인 병행배식교
3	교사동이 3개 이상이고 텀웨이터가 2개 이상인 교실배식교
4	34학급 이상인 교실배식교
5	교실배식 20학급 이상인 병행배식교
6	3식교 중 중식 급식인원이 150명 이상이고, 조식 및 석식 급식인원이 중식 급식인원 대비 70% 이상인 학교
7	음식을 차량으로 운반하는 공동급식 조리교

다. 채용 및 재배치

- (채용) 교육청에서 조리종사자 직접 채용하여 인력이 필요한 단위학교에 배치
 - '20. 8. 31. 이전 결원 발생 시: 학교장이 기간제 근로자 채용('20. 8. 31.까지 계약)
 - '20. 9. 1. 이후 결원 발생 시: 관리부서와 협의(교육청 발령 가능 여부 확인)
 - 학교장은 조리종사자 채용 시 근로기준법에 의거 반드시 근로계약서 및 관련대장을 작성·비치(관련대장: 임금대장, 연차수당 사용 및 관리대장 등)
- (재배치) 조리종사자 과원(공립)의 경우 결원교에 재배치하여 고용 안정 추진
 - 단위학교에서는 급식 질 제고를 위해 식품비 확보를 고려하여 인력 충원 검토
 - 급식인원, 정·현원, 결원 등 파악하여 교육청으로 채용 승인 요청(정기, 수시)

2. 대체인력 관리

- 가. 학교급식교직원의 휴가 사용이나 결원 등 사안이 발생하였을 시 채용
 나. 인력풀 활용 원칙, 인력풀에 적합한 근로자가 없을 시 학교 자체 채용

대체인력풀 조회

[부산광역시교육청홈페이지(www.pen.go.kr)/새소식/채용·시험정보/교육공무직원

대체인력풀/급식지원]

- 다. 병가, 연가, 특별휴가(출산대체) 등으로 30일 이상 결원 시 발생하는 대체자로 학교에서 이중으로 인건비 부담이 발생하는 경우의 대체인력 인건비는 '교육공무직원 대체인력 인건비 집행계획'에 따라 관리과에서 총괄 편성, 그 외 경우 학교운영비에 편성

3. 인건비 지원

- 가. 배경: 적정 식품비 확보 및 안정적인 인력 운영 환경 조성
 나. 대상: 공·사립 직영급식 학교
 다. 지원 기준

직종	학교급	지원 인원	지원 내용
영양사	초·중·고·특수	1명	기본급, 4대 보험료, 연차수당, 퇴직금, 처우개선수당
부영양사	초·중·고·특수	1명	기본급, 4대 보험료, 연차수당, 퇴직금, 처우개선수당
조리사	초·중·고·특수	1명	기본급, 4대 보험료, 연차수당, 퇴직금, 처우개선수당
조리원	초·중·고	정원	(공통) 4대 보험료, 연차수당, 퇴직금, 처우개선수당
		1명	(급식인원 400명 이하, 3식교, 특수조건 해당교) 기본급 추가 지원
	특수	정원	기본급, 4대 보험료, 연차수당, 퇴직금, 처우개선수당

※ 퇴직금: [공립(무기계약자)] 교육청에서 예산 편성 및 관리, [사립] 예산(당해연도 금액) 지원

※ 조리원 기본급: 지원 대상이 아닌 경우 급식비(무상+수익자)에서 지급

4. 학교급식관계자 탄력(유연)근무제 운영

- 가. 근거: 「영양교사의 탄력적 근무시간제 허가 관련 사항 안내」(교원인사과-10412, 2016.8.2.)
「부산광역시교육감 소속 교육공무직원 복무 관리 기준 안내」(관리과-7830, 2022.8.12.)
- 나. 대상: 영양교사, 영양사, 조리종사자
- 다. 내용: 식재료 대면 검수 등으로 다른 교직원보다 조기 출근하는 경우 학교장이 근무시간을 조정할 수 있음

5. 조리종사자 처우 및 근무여건 개선

- 가. 소속감 및 업무에 대한 책임감·전문성 강화를 위해 고용안정 추진
- 나. 실질적인 휴가·휴직 보장
 - 업무상의 사유에 따른 부상, 질병, 장애 등의 재해 사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공 받을 수 있도록 적극 안내 및 지원
- 다. 직무의 중요도와 업무량, 석식포함 2식 제공, 기숙사 운영 등을 감안하여 적정인원 배치 및 교대근무 등 근로기준법에 맞도록 처우개선
- 라. 근로계약 등 업무처리에 있어 「부산광역시교육감 소속 교육공무직원 취업 규칙」 준수
- 마. 급식실 노동강도 경감 및 사고 예방 노력
 - 현대화된 조리기기 확충
 - 조리흠 발생 최소화할 수 있는 전기식 조리기기(오븐기 등) 확충 및 조리방법 사용 적극 권장
- 바. 전문성 신장 및 역량강화를 위한 교육·연수 프로그램 운영
- 사. 조리실 냉방시설 및 탈의실, 휴게실, 샤워장 등 환경개선 추진
- 아. 업무상황을 고려하여 휴식시간과 식사시간을 부여하는 등 탄력적 운영체계 마련으로 휴식시간 및 식사시간 보장
- 자. 급식관리실, 휴게실에 제습기 및 공기청정기 설치
- 차. 식단 작성 시 급식기구 및 조리원(특히, 저경력·대체인력)의 조리숙련도 고려
- 카. 결원 발생 시 대체인력 채용 노력
 - 대체인력 미채용으로 인한 업무공백 발생시 조리시간·조리강도 등을 식단에 적극 반영, 배식 시간 조정 등 노력

VII

위탁급식 운영관리

1 위탁급식 운영방식 / 73

2 위탁급식 추진절차 / 74

3 위탁급식 운영일반 / 74

1. 일반사항
2. 학교급식 식단표 승인
3. 학교급식비 집행 상황 확인
4. 완제품 급식 승인
5. 학교급식담당교직원 지정
6. 단위학교 운반위탁급식 운영 관리
7. 운영위탁업체의 급식종사자 관리

4 위탁급식업체 계약 및 학교급식비 관리 / 76

1. 객관적이고 투명한 업체 선정을 위한 공개 모집 공고
2. 업체 선정 및 계약
3. 학교급식비 집행

5 일반 행정사항 / 79

1. 위탁급식 운영관리 투명성 확보 및 급식만족도 향상을 위한 방안 강구
2. 위탁급식 관련 서류 작성 및 비치 여부 확인
3. 위탁급식업체 계약사항 보고
4. 위탁급식 운영 시 유의사항



VII



위탁급식 운영관리



- 지속적인 직영급식학교 전환으로 학교급식 개선
- 안전·위생 관리 강화와 계약의 투명성 확보

■ 본 단원에서 위탁급식 운영과 관련하여 제시하는 내용 외에는 “직영급식 운영내용 준수”



「학교급식법」 제15조

학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 부득이한 경우 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁할 수 있으나, 관할청의 사전 승인을 얻어야 한다.

1 위탁급식 운영방식

※ 계약 시 자격요건 확인 철저

구분	운 영 방 식
전부위탁	<ul style="list-style-type: none"> ■ 운영위탁: 교내 급식시설 및 업무 전부를 운영 위탁 <ul style="list-style-type: none"> • 자격: 「식품위생법 시행령」제21조제8호마목에 의거 “위탁급식 영업신고” ■ 운반위탁: 급식시설을 갖추지 못해 교외에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식 실시 <ul style="list-style-type: none"> • 자격: 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 의거 “식품 제조·가공의 영업신고” <p>※ 개축 및 급식실 현대화 공사로 인한 한시적 위탁급식 계약 학교는 운반위탁에 해당함</p>
일부위탁	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식재료 구매·검수는 학교가 담당 ■ 조리작업·배식·세척 등 급식작업과정 일부업무 위탁 <ul style="list-style-type: none"> • 자격: 「식품위생법 시행령」제21조제8호마목에 의거 “위탁급식 영업신고”

가. 위탁급식 학교 중 직영전환을 희망하고 여건이 가능한 경우 급식시설비 등을 적극 지원, 외부 운반 위탁급식을 우선하여 개선

나. 학교급식은 직영급식을 원칙으로 하되, 학교운영위원회 심의(자문)을 거쳐 부분위탁 또는 급식 여건상 불가피한 경우 교육감이 학교급식위원회 심의를 거쳐 제한적 위탁급식 허용

○ 특히, 학교에서 업무위탁을 추진할 경우는 반드시 관할 교육지원청 승인

※ 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」제15조 제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처 유권해석, '15. 8. 21.)

- 학교급식 여건상 불가피한 경우
 - 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
 - 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
 - 그 밖에 불가피한 경우: 재난 발생(감염병, 예상치 못한 안전사고 등)으로 정상적인 직영 급식 운영이 어려운 경우
- 다. 전부위탁 또는 조리·배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식 운영 내실화 및 급식 만족도 제고에 노력

2 위탁급식 추진절차

순 서	내 용
1. 학부모 의견수렴 수요조사	- 공사기간의 급식운영방법에 대한 학부모 의견수렴 - 외부 운반급식 방식 안내
2. 위탁급식 운영 계획 수립	- 위탁급식 배경, 기간, 운영 방법, 추진 일정, 업체 선정 방법, 선정 평가위원 구성, 소요 예산 등 포함
3. 학교운영위원회 심의	- 위탁급식 운영계획서를 바탕으로 심의 - 급식운영 방법, 공급 세부기준, 업체선정방법 등 심사
4. 교육지원청 승인 신청	- 승인신청(학교 → 교육지원청) - 승인(교육지원청 → 학교)
4. 입찰공고	- 입찰 진행 절차, 방법, 참여방법, 자격요건 등 명시 - 과업지시서 또는 계약특수조건 명시
5. 업체 선정 및 계약 체결	- 운영위원, 학부모, 교직원 등이 포함된 평가위원 구성 - 지방계약법, 평가 기준에 맞는 업체 선정 → 계약 체결
6. 교육지원청 보고	- 위탁급식 계약상황 보고(학교 → 교육지원청) ※ 계약 후 5일 이내

3 위탁급식 운영 일반

1. 일반사항

- 가. 학교의 장은 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 “학교급식 운영계획”을 수립하고 철저히 이행
- 나. 위탁급식은 재적학생에 대하여 희망급식 원칙으로 하되, 학생들의 급식 참여율을 높일 수 있도록 노력
- 다. 급식비 총액을 맞추기 위해 강제 급식을 시행하여 학부모 민원이 발생되지 않도록 함
- 라. 학교와 위탁급식업체는 학교급식 만족도를 높일 수 있도록 노력
- 마. 위탁급식 계약 시 학기 중간에 급식이 중단되는 사례가 없도록 함

2. 학교급식 식단표 승인

- 가. 학교장은 매월 급식 개시 전에 위탁급식업체로부터 식단표와 영양량 산출표, 식재료 공급계획서를 제출받아 검토 후 승인
- 학사일정 변경 등 불가피한 사유로 식단변경 시 급식제공 전일까지 식단표, 영양량산출표, 식재료 공급계획서를 변경 승인하도록 함
- 나. 검토내용
- 식재료의 품질관리기준, 영양관리기준에 적합 여부(「학교급식법 시행규칙」 제4조 제1항[별표 2] 및 제5조 제1항[별표 3])
 - 승인하지 않은 완제품 사용, 가공식품의 지나친 사용 여부 등

3. 학교급식비 집행 상황 확인

- 가. 학교장은 매월 위탁업체로부터 식재료 검수일지, 일일거래명세표, 공공요금 및 인건비 지급명세서 등 확인 가능한 객관적인 자료를 제출받아 학교급식비 집행
- 식품비 적정 사용 여부를 수시로 확인하여 위반 시 계약 해지 등의 조치 이행
- ※ 식품비 비율 : 급식비 단가의 65% 이상(매월 정산 권장)
- 나. 학교장은 계약사항의 이행 여부 확인을 위하여 위탁급식업체의 급식비 집행상황을 연 2회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 함

4. 완제품 급식 승인

- 가. 완제품 사용 시 사전에 학교장에게 통보하여 승인을 받아함
- 나. 학교장은 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 승인 여부를 결정하되, 완제품 사용을 가급적 제한

5. 학교급식담당교직원 지정

- 가. 안전하고 효율적인 학교급식 운영을 위해 “학교급식담당교직원” 지정
- 나. 학교급식담당교직원 역할
- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 생활교육, 환경교육 및 인성교육의 장으로서 학생의 건강증진과 자기건강 관리 능력 배양
 - 급식식단의 승인 및 개선, 식재료의 검수, 검식, 위생관리 등 급식운영 전반에 관한 학교 측 감독관으로 참여하여 그 사항을 기록유지
 - 학교행사 등 급식운영에 영향을 미치는 학교의 일정을 사전에 학교급식공급업자에게 통보하고, 동료 교직원과 협조하여 원활한 학교급식 운영 도모

6. 단위학교 운반위탁급식 운영 관리

- 가. 학교급식담당교직원은 운반위탁 급식일지 작성【참고 2】
- 나. 매월 1회 이상 급식공급업체에 대한 위생·안전점검 실시【참고 4】
 - 학부모가 2명 이상 참여, “학교급식 운영계획” 이행 여부 확인 철저
 - 시정이 필요한 사항은 즉시 공급업자에게 시정 조치 요구 및 확인
 - 단, 위탁급식기간이 1개월 이하인 경우 1회 실시 가능
- 다. 공급업체로부터 자가품질검사서 사본을 6개월마다 1회 이상 징구
 - 근거: 「식품위생법」 제31조, 「동법 시행규칙」 제31조
- 라. 업체 영양사, 조리원, 운전원, 운반요원 등 건강진단증 확인 및 사본 비치
 - ※ 학교급식교직원 건강진단 기준에 준함

7. 운영위탁업체의 급식종사자 관리

- 가. 「식품위생법」 제51조, 제52조에 의한 영양사와 조리사 배치
- 나. 학교급식에 필요한 급식종사자 적정 인력 배치
 - 영양사, 조리사, 조리종사원 등 학교급식 인력 배치
 - 근로계약서 작성·비치, 급식종사자에 대해 4대 보험 가입 후 연 2회 학교에 통보
 - 종사자의 직무수행 능력 향상, 서비스 질 개선 등을 위하여 월 1회 이상 교육 실시
 - 교육 목적상 학교 내 근무에 적합한 자이어야 하며, 필요시 학교장은 교체 등을 요구할 수 있음

4

위탁급식업체 계약 및 학교급식비 관리



「학교급식법 시행령」 제12조

위탁급식에 관한 계약은 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 또는 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령의 관계 규정을 적용 또는 준용 한다.

1. 객관적이고 투명한 업체 선정을 위한 공개 모집 공고

- 가. 학교 위탁급식업체 선정 시 관련 법규 준수
- 나. 모집공고 및 계약 관련 사항을 교육청 및 학교 홈페이지 공개

2. 업체 선정 및 계약

가. 관련 법규 및 “학교별 위탁급식 운영업체 선정기준”을 마련하여 공정하게 업체 선정

※ (현장방문) 위탁급식업체의 시설·설비, 안전·위생, 조리·공급, 직원관리 등을 확인

■ 위탁급식업체 선정기준(예시)

1. 위탁업체의 “급식 운영계획”

- 급식비 적정단가: 식품비, 운영비 외에 적정이윤과 직원 인력운용비 등 포함 여부
- 급식비의 구성 비율: 식품비 비율, 운영비 비율
- 식단 및 급식의 질: 반찬 수, 식재료 사용(국내산, 수입산 등)
- 급식전담직원 등 인력운영 계획
- 배식시간 및 방법
- 급식 위생·안전관리(조리실, 배송차량, 직원 개인위생 등) 계획
- 긴급사태(천재지변 등) 시 급식공급대책 등

2. 업체의 급식운영 실적 및 계약이행 능력 등

※ 공급 가능 물량 초과 계약으로 인해 적정 시간에 배송하지 못하는 경우 발생 등으로 인함

나. 학교급식비 책정

- 전문기관의 원가계산서를 근거로 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정
 - 급식 학생수, 학교여건, 지역실정, 물가변동 등 인상요인, 급식의 질 향상 고려
 - 학생급식비는 부가세 면제(교직원 급식비는 제외)이므로 계약 시 산출내역서에 반영 여부 확인
- ☞ 근거:「조세특례제한법」 제106조 제1항 제2호에 의거 학생급식비 '26 12. 31.까지 부가세 면제

다. 식품비 적정 검토

- 식품비 비율은 65% 이상(급식비 단가 중 식품비 단가를 계약서에 명시)
※ 식품비=식재료 납품거래명세서(매월 정산하여 식품비 사용비율 확인 권장)
- 식품비 적정 사용 여부를 수시로 확인하여 위반 시 계약해지 등의 조치 이행
- 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 또는 자문 및 원산지 표시 이행 철저

라. 계약 시 검토 사항

- 계약기간은 회계연도 단위
※ 장기계약 기간 종료 후 부득이 연장을 해야 할 경우는 1년 단위로 계약
(예: 회계연도 중간에 종료 된 경우: '18. 4. 10. ~ '19. 2. 28.)
- 계약기간 중 위탁급식 중단 사유 발생 시 문제가 발생하지 않도록 계약서에 계약해지 사유 명시
※ 위탁급식운영 사유 소멸 즉시 직영전환 추진 예정
- 식중독 발생 및 부당한 급식운영 사항이 계약해지 사유에 해당하는 경우 즉시 계약해지, 위반사항에 대해 행정기관에 고발 및 행정처분 요구 및 교육청(학교) 홈페이지 게시하여 다른 학교에 피해 확산 방지
- 학교급식 위생사고 등 발생 시 업체의 배상능력(음식물배상보험, 손해보험 가입 배상한도액 및 기간 등) 확인

- 계약 종료 시 위탁업체로부터 학교급식 관련 서류 인수 철저
 - 위탁급식 학교도 NEIS 급식 시스템 사용 의무화
 - ※ 위탁급식 업체와의 계약 시에 NEIS 급식 시스템 사용을 조건으로 제시(기간 한정 특수목적용 인증서 발급)
 - 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 등 이행 철저
- 마. 위탁급식업체에 부당한 비용 부담 금지
- 조리 등으로 학교급식 시설을 사용하지 않은 업체(운반위탁, 도시락 배달)에게 급식시설비, 시설 개보수비 등은 위탁급식업체 부담 금지
 - 급식지원비, 각종 기부금, 학교행사 찬조금, 후원금 등 상응하는 대가를 지불하지 않는 급식 제공(운동부 무료급식, 교직원 아침 간식 등) 등 부당한 요구 일절 금지
- 바. 급식운영 관련 전담기구 설치
- 투명하고 객관적인 학교급식업체 선정을 위한 평가 등 위해 학교급식 관련 “전담기구”를 설치·운영
 - ※ “학교급식소위원회” 및 기타 급식운영 관련 “00위원회”
 - 학교급식 위생·안전 및 운영의 효율성과 전문성 제고
 - 최종적인 사항은 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 결정

3. 학교급식비 집행

- 가. 징수 및 지급
- 학교급식비는 학교장이 징수하고 급식 실시 후 학교급식공급업자의 지급요구에 의거 지출 내역을 검토 및 확인하여 지급
 - 학생 개인별로 매식을 하거나 업체가 직접 급식비 수납 금지
- 나. 학교급식비 관리: 학교회계로 관리하고, 집행은 회계 관련 법규에 의해 처리
- 다. 전학, 장기결석 등 급식 학생 변동 사항 발생 시
- 학교는 급식공급업자에게 사전 통보, 급식을 제공받지 못한 학생에 대해 급식비 환불
 - 급식비 환불에 대한 항목과 절차, 금액(전액 또는 일부) 등은 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 결정
 - 학교운영위원회에서 결정된 환불규정은 학교급식 공급계약서 또는 특약사항에 명시

5 일반 행정사항

1. 위탁급식 운영관리 투명성 확보 및 급식만족도 향상을 위한 방안 강구

2. 위탁급식 관련 서류 작성 및 비치 여부 확인

- 가. 식단표, 발주서, 학교급식일지, 식재료 검수일지, 일일거래명세표, 위생·안전점검 대장, 건강 진단 결과서, 위생·안전교육 실시대장 등 비치
- 나. 위탁급식업체 변경 시 비치서류 일체를 이관 받아 학교에 3년간 보관

3. 위탁급식업체 계약사항 보고

- 가. (학교)
 - 위탁급식 계약사항 승인 요청 및 계약기간·운영형태 등의 변경 시(초·중·고·특수학교)
 - 계약(변경) 후 5일 이내 관할 교육지원청으로 보고
- 나. (교육지원청)
 - 학교에서 계약보고 받은 후 10일 이내 시교육청으로 보고【서식 8】

4. 위탁급식 운영 시 유의사항

- 가. 현대화 등 급식시설 공사의 사유로 일시적으로 외부 운반 급식 시 운영 및 위생관리 철저
- 나. 업체 현장 방문 등을 통한 적정한 업체 선정 및 계약
- 다. 위탁급식업체 불시점검 등 학교 자체 위생관리 체계 마련

부 록

[붙임 1] 석식 위탁운영에 관한 법제처 유권해석 / 83

[붙임 2] 학교급식 운영 감사지적 사례 / 85

[붙임 3] 질문과 답변(Q&A) / 87

[붙임 4] 보고 서식 및 참고사항 / 99

- 보고 서식
- 참고 서식 및 자료



【붙임 1】 석식 위탁운영에 관한 법제처 유권해석

안전번호	법제처-15-0563	요청기관	민원인	회신일자	2015. 10. 15
안전명	수업일의 점심급식을 제외한 학교급식에는 직영원칙이 배제되는지 여부 (「학교급식법 시행령」 제2조 등 관련)				

• **질의요지**

「학교급식법」 제15조제1항에서는 학교급식은 원칙적으로 학교의 장이 직접 관리·운영하도록 규정하고 있고(이하 “학교급식 직영원칙”이라 함), 같은 법 시행령 제2조제1항에서는 “학교급식은 수업일의 점심시간에 법 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.”라고 규정하고 있는바, 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에는 학교급식 직영원칙의 적용이 배제되는지?

• **질의배경**

민원인은 학교급식공급업자로 학교급식의 직영원칙은 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식에만 적용되는 것인지에 관하여 교육부에 질의하였고, 교육부에서 모든 학교급식에 직영원칙이 적용된다고 회신하자 법제처에 법령해석을 요청함.

• **회답**

수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙이 적용됩니다.

• **이유**

「학교급식법」 제15조에서는 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「초·중등교육법」 제31조의 규정에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있고, 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다(제1항)고 규정하고 있으며, 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다(제3항)고 규정하고 있습니다.

그리고, 같은 법 시행령 제2조제1항에서는 학교급식은 수업일의 점심시간(「학교급식법」 제4조 제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁시간)에 「학교급식법」 제11조제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다고 규정하고 있는바, 이 사안은 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에는 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 직영원칙의 적용이 배제되는지에 관한 것이라 하겠습니다.

먼저, 「학교급식법」 제15조제1항에서는 학교의 장은 “학교급식”을 직접 관리·운영하되, 예외적으로 위탁할 수 있도록 규정하고 있는데, 여기에서 “학교급식”은 「학교급식법」의 목적을 달

성하기 위하여 같은 법 제4조의 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말하는 것입니다.(제2조제1호)

그런데, 「학교급식법」 제2조제1호에서는 “학교급식”을 그 목적과 대상자, 실시자를 기준으로 정의하고 있을 뿐, 급식을 제공하는 시간대별로 즉, 점심시간과 저녁시간, 평일과 토요일, 수업일과 수업일 외의 기간 등으로 따로 구분하여 규정하고 있지는 않습니다.

따라서, 같은 법 제15조제1항은 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식이라면 그 급식이 언제 제공되는 것인지를 불문하고 학교의 장이 원칙적으로 직접 관리·운영하도록 규정하고 있음이 문언상 명백하다고 할 것입니다.

한편, 「학교급식법 시행령」 제2조제1항에서 학교급식은 “수업일의 점심시간”에 제공하는 것을 원칙으로 한다고 규정하고 있는 점을 들어 같은 법 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙은 같은 법 시행령 제2조제1항에 따라 “수업일의 점심시간”에 제공되는 학교급식에 한하여 적용되고 그 외의 시간에 제공되는 학교급식에는 적용되지 않는다는 의견이 있을 수 있습니다.

그러나, 「학교급식법 시행령」 제2조제1항에서 학교급식은 수업일의 점심시간에 제공하는 것을 원칙으로 한다고 규정한 것은 통상 초·중·고등학교에서 최소 수업일의 점심시간에 급식을 제공하는 현실을 반영하여 학교급식의 운영원칙을 선언한 것으로 보아야 하고, 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대하여는 직영원칙이 배제된다는 취지의 규정은 아니라고 할 것입니다.

또한, 학교급식 직영원칙은 학교급식의 질을 제고하고 학생들의 건강증진을 위하여 도입된 것으로서(2006. 7. 19. 법률 제7962호로 전부개정되어 2007. 1. 20. 시행된 「학교급식법」 개정이유서 참조) 특별히 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식에만 학교급식 직영원칙이 적용된다고 제한적으로 해석하는 것은 학교급식 직영원칙을 규정한 법률의 입법취지에도 반하는 결과가 될 것입니다.

이상과 같은 점을 종합해 볼 때, 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙이 적용된다고 할 것입니다.

학교급식 운영 감사지적 사례



지적사항	내용
급식비 지원금 업무처리 부적정	<ul style="list-style-type: none"> ● 별도 교직원 급식비 책정 시 원가계산 등 정확한 산출근거가 필요하며, 「2015년 부산광역시교육청-전국학교비정규직연대회의」단체협약서 제29조에 의하여 조합원에게 의견개진의 기회를 부여 하는 등 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐야 함
학교급식비 집행 부적절	<ul style="list-style-type: none"> ● △△ 학교는 학사일정 및 급식인원의 변동 등으로 식재료 추가 또는 취소를 하면서 결재권자의 사전(긴급한 경우 사후) 결재 없이 매월 말 일괄 변경계약을 하여 대금을 지급함 ● 학교급식 자료 미보관 <ul style="list-style-type: none"> - 별도 관리되는 지출증빙서류(거래명세서 등)는 보존기한 5년
청탁금지법 및 공무원행동강령 위반	<ul style="list-style-type: none"> ● (2017년) 식재료를 구매한 식품제조업체가 제공한 포인트 또는 상품권(00의 기프트카드) 등을 개인용으로 사용함 ● 시식품의 사적 사용 <ul style="list-style-type: none"> - 업체가 제공한 샘플로 시식회를 하고자 조리종사원들에게 시식준비를 요청하면 '갑질'이라고 하기때문에 학교에서 시식을 하지 못하고 집에 가져가서 조리하여 시식하는 사례가 있음. 이는 「공직자 이해충돌 방지법」, 「부정청탁 및 금품 등 수수의 금지에 관한 법률」위반에 해당함

지적사항	내용
급식기구 구매계약 부적절	<ul style="list-style-type: none"> ● 신설학교 건축설계업체에서 급식기구 제조업체에 무상으로 급식실 설계를 지원받고, 급식기구업체는 해당학교에 대한 정보를 입수하여 영업에 활용함 ● 권고사항 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 급식실 설계에 참여한 업체가 해당 사실을 공표하여 불공정 영업을 할 경우 물품 선정위원회에서 감점(패널티) 처리하도록 기준 마련
	<ul style="list-style-type: none"> ● 신설학교 급식분야 컨설턴트로 참여한 영양교사가 물품선정위원회에서 ‘특정업체가 급식실 설계에 도움을 주었다’며 해당 업체의 제품을 선정하도록 유도함 ● 권고사항 <ul style="list-style-type: none"> ▶ 급식기구 구매를 위한 물품선정위원회 회의록 녹취록 보관 의무화(5년간)
식재료 구매 계약 시 부당행위	<ul style="list-style-type: none"> ● 급식품 납품 시 배송차량의 전수등록제 준수 여부를 확인하지 않거나, 대리납품이나 불법하도급을 인지하고도 당일 급식 차질 또는 2차 민원 야기에 대한 우려로 미등록된 배송차량으로 배송하여도 묵인함
	<ul style="list-style-type: none"> ● 현품설명서에 특정제품을 기재하거나, 특정업체를 유추할 수 있는 단서를 기재하여 특정업체의 식재료를 납품하도록 유도함

질문과 답변(Q&A) 목차

I. 학교급식(식재료, 위탁) 납품업체 자격조건

1. 식육포장처리업 면허를 소유한 자가 포장된 닭·오리 등의 가금류를 다른 업체로부터 받아서 학교에 납품하는 것이 가능한가?
2. 친환경농산물을 학교에 납품하기 위한 자격조건
3. 중소기업자간 경쟁제품은 반드시 관련 법령을 준수해야 하는가?

II. 학교급식 계약 관련

4. 매년 「학교급식 기본방향」시행 후 「계약법」 등 법령이 변경된 경우 어느 법을 적용해야 하는가?
5. 지정정보처리장치에서 2인이상 견적서를 제출 받아야 하는 수의계약의 경우 특정업체 2곳만 지정하여 견적서를 받아도 되는가?
6. 식재료 납품계약 이행 중 “부정당제재”를 받은 A업체와 계약해지 여부
7. 계약 이행 중 “계약을 포기”하거나 정상적인 납품이 어려운 경우(부도 등)
8. 계약 이행 중도 해지 시 차 순위업체와 반드시 해야 하는가?
9. 차순위 업체가 계약을 포기한 경우에도 “부정당업자 제재”사유에 해당되나?
10. “부정당업자”와 “수의계약배제 업체”비교
11. 「학교급식법 시행령」제2조 “식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항”을 “학교 운영위원회”심의를 하도록 되어 있는데 범위가 어디까지인가?
12. 입찰 공고 시 “추정가격 2천만원”이란
13. “추정가격 2천만원(기초금액 2천2백만원)”의 중요성
14. 계약의 이행 중 불가항력(태풍, 홍수 등)으로 인하여 발생한 손해 부담은?
15. 식재료 등의 수량 조절 및 물가변동으로 인한 계약금액 조정 가능 여부
16. 계약 기간 중 계약업체 대표가 변경되었을 경우 계약 진행은?

질문과 답변(Q&A) 목차

Ⅲ. 학교급식실 현대화 및 위탁급식 관련

17. 학교급식실 현대화 사업 추진 시 “급식기구 설치 업체” 선정을 학교별 “00 위원회” 해야 하는지?
18. 위탁급식 업체 계약기간은?
19. 위탁급식 업체와의 계약 시 NEIS 급식 시스템 사용을 조건으로 제시하도록 되어 있는데 급식실 현대화로 인한 일시적인 운반 위탁 시에도 적용해야 하는지?
20. 위탁급식계약 시 1식당 단가를 5,000원으로 계약을 체결하였음. 그 후 교육청 급식예산 단가가 5,000원에서 5,500원으로 인상된 경우, 예산증액을 이유로 변경계약하여 1식당 5,500원으로 증액할 수 있는지?

Ⅳ. 기타

21. 조리종사자 병가 및 출산휴가 등에 따른 대체인력 인건비를 학교급식비에서 사용해도 되는지?
22. 학교에서 학예회를 학교가 아닌 타 기관 시설에서 실시할 경우 급식비로 학생들에게 빵과 우유를 제공할 수 있는지?
23. 교직원의 개인 사정으로 급식을 하지 않은 날에 대한 급식비 환불 요구 시 처리 방법?
24. 학교급식소에서 일부 학생을 위한 대체식을 제공하는 경우 보존식을 보관해야 하는지?
25. 학교장 승인 하에 학교 행사(축제, 체육대회 등)에 학부모회(단체)에서 전교생에게 간식을 제공할 경우 간식도 보존식으로 보관해야 하는지?
26. 유찰 2회로 수의계약을 할 경우 기초금액 변경 가능한지? (조달청 유권해석 인용, 2017. 5. 25.)
27. 특정 식재료 업체의 홍보직원이 개별학교에 방문하여 학교급식 담당자인 영양사 또는 영양교사를 직접 만나 특정제품을 홍보하는 행위가 청탁금지법에 저촉되는지?
28. 특정 식재료 업체가 홍보한 제품을 홍보 이후 학교에서 구매할 경우 청탁금지법에 저촉되는지?
29. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되는지?
30. 건강진단의 유효기간 산정 방법은?
31. 건강진단의 검사기간은?
32. 건강진단 유효기간은 어떻게 확인할 수 있는지?



학교급식(식재료, 위탁) 납품업체 자격조건



1. 식육포장처리업 면허를 소유한 자가 포장된 닭·오리 등의 가금류를 다른 업체로부터 받아서 학교에 납품 가능 여부
 - 불가능함
 - “식육포장처리업자”는 포장육을 만드는 영업자로, 닭·오리를 직접 포장·판매하거나 부위별로 절단하여 포장·판매는 가능하나,
 - 타 업체로부터 포장된 것을 받아 판매하는 것은 “축산물판매업”신고자
2. 친환경농산물을 학교에 납품하기 위한 자격조건
 - 포장을 해체하여 소분 및 재포장하여 납품할 경우 “친환경농산물에 대한 취급자 인증” 필요
 - “집단급식소 식품판매업”신고를 한 납품업체가 친환경농산물을 소분하지 않고 포장 상태 그대로 납품할 경우
3. 중소기업자간 경쟁제품 지정된 제품 구매 시 반드시 관련 법령을 준수해야 하는가?
 - 중소기업자간 경쟁제품으로 지정된 제품 구매 시 「중소기업제품 구매촉진 및 판로지원에 관한 법률」을 준수하여야 함
 - 특히, 김치류는 분리 구매가 가능한 제품으로 중소기업자간 경쟁을 통해 구매를 하여야 함
 - ☞ 우리교육청 청렴도 제고 방안에 따라 수의계약 및 지명계약 불가
 - 하지만, 학교급식 식재료 구매의 특성상 빵류, 잼류, 조미김(맛김), 통조림 등은 단품으로 별도 구매가 어려우므로 별도 지침 시행 전까지 타제품과 일괄 구매해도 무방할 것으로 보임(중기청에서는 별도 구매하는 것을 장려함)
 - 입찰공고문에 “참가자격” 및 “직접생산여부”를 반드시 명시해야 함



학교급식 계약 관련



4. 매년 「학교급식 기본방향」시행 후 「계약법」 등 법령이 변경된 경우 어느 법을 적용해야 하는가?

- 변경된 「계약법」을 준용하여야 함
 - 교육청은 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행·재정적으로 지원하고, 영양교육을 통한 학생들의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승발전을 위해 시책을 강구하여 매년 “학교급식 계획”을 수립·시행하여야 함
 - 매년 「학교급식 기본방향」을 수립하여 교육부 및 교육청 “학교급식 분야 정책”을 안내하고, 더불어 단위학교 학교급식 업무를 원활히 할 수 있도록 지원하기 위해 급식과 관련된 계약 내용을 일부 포함하고 있으나, 법령을 우선할 수 없음

5. 지정정보처리장치에서 2인 이상 견적서를 제출받아야 하는 수의계약의 경우 특정 업체 2곳만 지정하여 견적서를 받아도 되는가?

- 불가능함
 - 지방계약법상 추정가격 2천만 원 이상 1억 원 이하 물품계약 시 지정정보처리장치에 의한 견적서를 2인 이상 제출 받도록 하고 있음
 - 여기서 2인 이상은 입찰결과 응찰한 업체 수가 2인 이상이어야 성립한다는 의미로, 특정업체 2곳만 지정할 수 있다는 것은 아님
 - 입찰가능 한 모든 업체에게 공정한 입찰기회를 부여하라는 의미로 해석해야 할 것임

6. 식재료 납품계약 이행 중 “부정당제재”를 받은 A업체와 계약해지 여부

- 계약해지 할 수 없음. 이미 체결된 계약은 효력이 유효함.
 - 계약해지 사유에 해당되지 않음
 - ※ 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행규칙」제75조의2 및 「지방자치단체 입찰 및 계약집행 기준」의 “물품계약일반조건”
 - 입찰 및 계약 당시 A업체가 제출한 서류 및 자격의 허위 등 입찰무효 사유에 해당되는 경우에는 해지가 가능
 - ※ 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행규칙」제42조(입찰무효)

7. 계약 이행 중 “계약을 포기”하거나 정상적인 납품이 어려운 경우(부도 등)

- 계약 포기 여부를 확인 후 “포기각서” 징구 후 입찰 당시 차 순위업체와 계약을 체결하는 것이 원칙
- 대표자와 연락 두절 등 “포기각서” 징구가 어려운 경우 “부정당업자 제재가 가능하다는 내용을 포함한” 공문(내용증명)을 통해 계약이행 촉구(2~3회 이상) 후에 “계약해지 통보” 등 증빙서류를 확보한 후 차 순위업체와 계약체결 하는 것이 타당할 것임
- ※ 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준 제15장 물품계약 일반조건」“7절. 3. 계약상 대자의 책임 있는 사유로 인한 해제·해지”

8. 계약 이행 중도 해지 시 차 순위업체와 반드시 해야 하는가?

- 차순위자 순으로 결격사유가 없고, 잔여 계약 이행분에 대하여 계약체결을 동의하는 자와 최초 입찰을 부칠 때 정한 가격과 조건으로 계약을 체결할 수 있음
- ※ 「지방계약법 시행령」제27조 및 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준 제5장 수의계약 운용요령」에 의거 계약해지 후에는 수의계약을 할 수 있으며, 수의계약을 할 경우 보증금과 기한을 제외하고는 최초 입찰에 부칠 때 정한 가격과 그 밖의 조건을 변경할 수 없다고 되어 있음

9. 차순위 업체가 계약을 포기한 경우에도 “부정당업자 제재”사유에 해당되나?

- 차 순위 업체는 계약의 의무가 없으므로 “부정당업자 제재” 사유에 해당하지 않음

10. “부정당업자”와 “수의계약배제 업체” 비교

- 계약가능 범위



- 부정당업자 : 모든 계약(수의계약 포함) 체결 불가 포함
- 수의계약배제 업체 : 수의계약 체결 불가

- “부정당업자”와 “수의계약배제 업체”가 확정되지 않아 투찰이 가능할 수도 있기 때문에 “계약 시”업체 현황을 반드시 확인하여야 함
- ※ 낙찰자와 계약이 체결되기 이전까지 제재처분이 확정되지 않은 경우는 계약 체결은 원칙적으로 가능함
- ※ K-에듀파인 수의계약 배제업체 등록 및 조회 방법
- ☞ 학교회계>계약관리>계약업체관리>수의계약배제업체관리

11. 「학교급식법 시행령」제2조 “식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항”을 “학교운영위원회”심의를 하도록 되어 있는데 범위가 어디까지인가?

- 계약방법(수의계약, 경쟁입찰, 조달구매 등), 업체선정기준 및 기구사양은 심의 또는 자문 가능하나, 「계약법」을 준용해야 함
- 업체선정은 심의 또는 자문기구인 학교운영위원회 결정 사항은 아님

12. 입찰 공고 시“추정가격 2천만원”이란

- 기초금액에서 부가가치세를 제외한 금액임
※ 기초금액=추정가격+부가가치세
예) 추정가격이 2,000만원이면, 기초금액은 2,200만원

13. “추정가격 2천만원(기초금액 2천2백만원)”의 중요성

- 낙찰자 선정기준이 다름
 - 추정가격 2천만원 이상~5천만원 이하 : 예정가격의 88% 이상 투찰금액 중 최저가 금액 낙찰
 - 추정가격 2천만원 이하 : 예정가격의 90% 이상 투찰금액 중 최저가 금액 낙찰

14. 계약의 이행 중 불가항력(태풍, 홍수 등)으로 인하여 발생한 손해 부담은?

- 용역, 공사: 계약 이행 중 계약상대자의 책임이 아닌 불가항력으로 인하여 발생한 손해는 발주기관이 부담함
 - ※ 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준 제14장 용역계약 일반조건」“8절. 8. 불가항력으로 인하여 발생한 손해”
- 검사(음식)를 필하지 아니한 부분 중 객관적인 자료(예: 식재료 거래명세, 제품완성본 사진 등)에 따라 작업이 이미 수행되었음이 판명된 부분에 대해 계약상대자와 협의하여 처리함. 단, 계약서에 별도 명시가 되어 있는 경우에는 계약 내용에 따름

(예) 위탁급식업체와 계약한 A학교가 폭우로 인해 휴업 및 급식 중단을 결정함
⇒ 증빙서류(식재료 거래 내역서 및 사진 등) 첨부하여 대금 지급
※ 완성된 요리를 확인할 수 있는 서류

- 식재료 계약 : 대금 지급 사유 없음. 식단변경 등 가능 사유임
 - ※ 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준 제15장 물품계약 일반조건」“7절. 계약이행의 지체와 계약의 해제·해지”, 8절 “이행의 완료와 대가 지급”

15. 식재료 등의 수량 조절 및 물가변동으로 인한 계약금액 조정 가능 여부

- 수량조절 : 계약된 물품의 수량의 100분의 10 범위 안에서 조절 가능하며, 다만 해당 물품의 수급상황 등을 고려하여 부득이하다고 판단하는 경우 계약상대자의 동의를 얻어 100분의 10 범위를 초과하여 계약수량 변경이 가능하며 계약 시 계약당사자가 제출한 산출내역서에 따라 계약금액을 변경하여야 함
 - 물가변동으로 인한 계약금액 조정 : 계약체결 후 90일 이내에 조정할 수 없음
단, 계약금액 10%이상 증가의 경우 계약금액 조정 가능
- ※ 「지방계약법 시행령」제73조 및 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준 제15장 물품 계약 일반조건」

16. 계약 기간 중 계약업체 대표가 변경되었을 경우 계약 진행은?

- 대금청구권 외에는 제3자에게 양도할 수 없으므로 계약해지 사유가 됨
 - 단, 계약당사자가 법인이고 단지 그 법인의 대표가 변경된 것이라면 관련 증빙서류를 징구하여 계약을 지속할 수 있음
 - 상기 내용이 아니라면 계약을 해지하고, 질문 10. 질문 11.에 따라 진행
- ※ 계약 미이행에 따른 “부정당업자 제재” 요청을 하여야 함



학교급식실 현대화 및 위탁급식 관련



17. 학교급식실 현대화 사업 추진 시 “급식기구 설치 업체” 선정을 위해 학교별 “00위원회”를 해야 하는지?

- 관련 계약법을 준수하여 업체 선정
 - 사업 추진 시 효율적이고 공정한 업무처리를 위해 급식소위원회 및 교육(지원)청의 TF팀(컨설팅) 활용하고, 급식기구선정은 물품선정위원회에서 여건에 맞는 기구 선정, 기구별 계약 방법 등을 결정
 - 급식기구 설치를 위한 업체는 물품선정위원회와 관계없이 관련 계약 법규 및 지침 등에 따라 결정

18. 위탁급식 업체 계약기간은 1년 단위로 되어 있는데 계약 시기 관련 없이 1년으로 계약만 하면 되는가?

- 회계연도 단위로 계약 체결
 - 수요자가 학생이므로 학년도 단위로 계약체결을 하는 것이 타당함
 - 학년도 중간에 계약이 변경되는 일이 없도록 함으로써 학생과 학부모들의 심적 부담을 최소화하기 위함
 - 교육청 초·중·고등학교 급식비 지원에 따라 매 회계연도 급식비 단가 변경이 가능하므로 효율적인 학교급식 운영을 위함

19. 위탁급식 업체와의 계약 시 NEIS 급식 시스템사용을 조건으로 제시하도록 되어 있는데 급식실 현대화로 인한 일시적인 운반 위탁 시에도 적용해야 하는지?

- 운영위탁 급식교, 장기 위탁급식교 필수 적용 사항
- 일시적인 운반위탁급식교는 사용유무를 자율로 결정하되, 관련 서류 철저히 징구 필요
 - NEIS 급식 시스템은 식재료, 급식 운영사항에 관한 전 과정을 투명하게 관리하기 위한 시스템으로
 - 6개월 이상 장기 운반위탁급식학교를 포함하여, 학교급식시설을 이용하여 업체에서 조리 등 전 과정을 운영하는 운영위탁 급식은 필수로 사용. 6개월 이상 장기운반위탁급식교도 필수 사용
 - 급식실 현대화 등으로 인한 일시적인 운반위탁 급식교는 시스템 미사용시 ‘NEIS 급식 시스템 이용을 대체할 서류를 철저히 징구하여 보관하여야 함

20. 위탁급식계약 시 1식당 단가를 5,000원으로 계약을 체결하였음. 그 후 교육청 급식예산 단가가 5,000원에서 5,500원으로 인상된 경우, 예산증액을 이유로 변경 계약하여 1식당 5,500원으로 증액할 수 있는지?

- 불가능

- 변경계약은 관련 법령*에서 정한 기준에 따라 계약의 목적상 필요하다고 인정될 경우 실시할 수 있음. 지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준‘ 제9장 제7절 계약금액의 조정’에서 정한 바에 따라 물량 조절, 과업내용 변경 등의 사유가 있을 때 실시할 수 있음

※ 관련 법령

- 지방계약법 제22조, 같은 법 시행령 제73조~제75조
- 지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준 제9장 계약 일반조건



21. 조리종사자 병가 및 출산휴가 등에 따른 대체인력 인건비를 학교급식비에서 사용해도 되는지?

- 대체인력 인건비는 학교운영비에서 지급
 - 대체인력 인건비는 학교운영비에서 지급하도록 되어 있음. 기본적으로 인건비가 학생 급식비(무상급식 및 수익자부담경비)에서 지급되고 있어 병가 등으로 인한 인건비 이중 지급에 따른 급식 식품비 비율 저하 등을 방지하기 위함

22. 학교에서 학예회를 학교가 아닌 타 기관 시설에서 실시할 경우 급식비로 학생들에게 빵과 우유를 제공할 수 있는지?

- 제공 불가함
 - 학교급식은 원칙적으로 빵·우유를 주식으로 제공할 수 없으며,
 - ※ 「학교급식법 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)」에 의거 “학교급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다”라고 되어 있어 급식비로 빵과 우유를 제공하는 것은 맞지 않음
 - 특히 초·중·고등학교 급식비 지원범위는 수업일의 점심시간에 학교급식 시설을 이용한 급식에 한정하므로 타 장소에서 빵과 우유를 제공하는 것은 금지하고 있음
 - ※ 단, 천재지변, 급식실 운영 일시 중지 등 예측할 수 없는 상황으로 인한 빵, 우유 제공은 가능

23. 교직원의 개인 사정으로 급식을 하지 않은 날에 대한 급식비 환불 요구 시 처리 방법?

- 학교운영위원회 심의 기준대로 처리
 - 학교급식은 식자재 계약이 급식하기 전에 이뤄지므로 환불 요구에 대한 처리를 할 수 없음
 - 급식비 환불에 대한 항목, 절차, 금액 등은 학교운영위원회 심의사항

24. 학교급식소에서 일부 학생을 위한 대체식을 제공하는 경우 보존식을 보관해야 하는지?

- 집단급식소(학교급식 계획 및 교육과정에 의거 학교장 사전 승인이 있어야함)에서 개별적으로 제공하는 대체식도 보존식 보관 대상임

- 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당, 치료를 주목적으로 환자에게 제공하는 치료식은 보존식 보관 의무가 없음)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량(150g 이상 보존 바람직)을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동보관하여야 함

25. 학교장 승인하에 학교 행사(축제, 체육대회 등)에 학부모회(단체)에서 전교생에게 간식을 제공할 경우 간식도 보존식으로 보관해야 하는지?

- 집단급식소(학교급식 계획 및 교육과정에 의거 학교장 사전 승인이 있어야 함)에서 개별적으로 제공하는 대체식도 보존식 보관 대상임
- 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당, 치료를 주목적으로 환자에게 제공하는 치료식은 보존식 보관 의무가 없음)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량(150g 이상 보존 바람직)을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동보관하여야 함

26. 유찰 2회로 수의계약을 할 경우 기초금액 변경 가능한지?

(조달청 유권해석 인용, 2017. 5. 25.)

- 불가함
- 기간 및 기초금액 변경 등 최초 입찰 조건이 달라질 경우에는 새로운 입찰을 진행하여야 함
 - ※ 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」제19조에 의거 공고 입찰에서 입찰자 또는 낙찰자가 없는 경우에는 같은 장소에서 재공고입찰을 부칠 수 있으나, 기한을 제외하고 최초의 입찰에 부칠 때에 정한 가격과 그 밖의 조건을 변경할 수 없음

27. 특정 식재료 업체(공산품 등)의 홍보직원이 학교에 방문하여 학교급식 담당자인 영양사 또는 영양교사를 직접 만나 특정제품을 홍보하는 행위가 청탁금지법에 저촉되는지?

- 청탁금지법상 금지되는 부정청탁이나 금품 등의 제공이 없는 한 청탁금지법상 제재대상에 해당되지 아니함
- 홍보직원이 학교를 방문하여 제품홍보를 위해서 소규모 샘플을 제공하는 것이 원활한 직무수행 또는 사교·의례 목적으로 제공되는 5만원 이내의 선물 또는 불특정 다수인에게 배포하기 위한 홍보용품에 해당할 경우 청탁금지법에 저촉되지 않음

28. 특정 식재료 업체가 홍보한 제품을 홍보 이후 학교에서 구매할 경우 청탁금지법에 저촉되는지?

- 학교가 특정 식재료 업체와 정상적인 구매계약을 체결하고 해당제품에 상응하는 반대급부를 제공한다면 정당한 권원에 의해 제공받는 금품 등으로 청탁금지법에 저촉되지 않음

29. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되는지?

- 2024. 1. 8.부터 건강진단을 실시하는 경우 변경된 내용 적용
※ 개정 전 건강진단을 받은 사람은 6개월에 1회 기준 준수(유효기간 및 검사기간제도 미적용)

30. 건강진단의 유효기간 산정 방법은?

- 직전 유효기간이 만료되는 날의 다음날부터 6개월 기산(검진일 기준 아님)
(예) '24. 2. 1. 진단 시 → 유효기간 만료일은 '24. 8. 1. → 다음 유효기간 만료일은 '25. 2. 1.
※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 고정되어 반복됨

31. 건강진단의 검사기간은?

- 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시
(예) 유효기간 만료일이 '24. 8. 1.인 경우 → 검사기간은 '24. 7. 2. ~ '24. 8. 31.
※ 검사기간 이전에 검사하거나 검사기관 변경 시 유효기간 만료일이 새로 산정되므로 유의

32. 건강진단 유효기간은 어떻게 확인할 수 있는지?

- 건강진단 결과서에 표시되므로, 결과서에서 확인 가능

〈(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서〉

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

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

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.

보고서식 목차

[서식 1] 학교 영양·식생활교육 및 영양상담실 운영 실적 보고(학교).....	101
[서식 2] 학교 영양·식생활교육 및 영양상담실 운영 실적 보고(교육지원청).....	102
[서식 3] 학교급식점검단 구성현황 보고(교육지원청).....	103
[서식 4] 학교급식점검단 등 활동실적 보고(교육지원청).....	103
[서식 5] 학교급식 실태 보고(학교, 교육지원청).....	104
[서식 6] 학교급식 개시(변경) 보고(학교).....	106
[서식 7] 학교급식실시현황 1, 2(교육지원청).....	107
[서식 8] 위탁급식 계약상황 보고(학교, 교육지원청).....	109
[서식 9] NON-GMO 식재료 사용현황 보고(학교, 교육지원청).....	110
[서식 10] 학교 식중독 의심환자 발생보고(학교, 교육지원청).....	111
[서식 11] ○○학교 일일 상황보고(학교, 교육지원청).....	113
[서식 12] 학교 식중독 원인조사 결과 보고(학교, 교육지원청).....	114
[서식 13] 학교급식 식재료 배송차량 점검표.....	115

참고 서식 및 자료 목차



[참고 1] 공동급식 비조리교 급식일지	116
[참고 2] 운반위탁 급식일지	117
[참고 3] 학교급식 일일 위생관리 점검표	118
[참고 4] 운반위탁 급식공급업체 위생 점검표	119
[참고 5] 학교급식용 정부양곡 공급 신청서	120
[참고 6] 학교급식용 정부미 사용대장	121
[참고 7] 집단급식소 설치·운영 신고서	122
[참고 8] 집단급식소 설치·운영 신고사항 변경신고서	124
[참고 9] 식재료 부적합품 확인서	126
[참고 10] 학교 식재료 검수 모니터링 기록지	127
[참고 11] 출입·검사 등 기록부	128
[참고 12] 음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리 계획	129
[참고 13] 음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리실적 보고	131
[참고 14] 음식물류 폐기물 관리대장	133
[참고 15] 학교급식 관계자 위생교육 세부계획	134
[참고 16] 학교급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항	135
[참고 17] 학교급식 사고 발생 시 처분기준	137
[참고 18] 식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법	140
[참고 19] 2022년 학교급식시설 표준모델 개발 TF팀 운영 결과	143

학교 영양·식생활교육 및 영양상담실 운영 실적 보고

(학교장)

1. 급식연구(시범)학교 운영 및 영양·식생활교육 실적

급식연구(시범)학교 지정·운영		영양·식생활교육 현황(해당란에 0표)				비고
지정운영여부	지원액	관련교과	창의적체험활동	관련교과 + 창의적체험활동	미실시	
O, X						

※ 작성대상 : 초·중·고·특수학교(국·공·사립) 영양교사 배치교

※ 작성요령

- 급식연구(시범)학교 지정·운영 : 교육청 및 교육지원청에서 실시하는 급식연구(시범)학교
- 영양·식생활교육 : 영양교사가 관련교과 또는 창의적 체험활동 시간에 월2회(연 평균) 이상 실시한 경우

* 관련교과 및 창의적 체험활동을 통한 교육 미실시 학교 중 방과후 수업시간을 통해 월 2회 (연평균) 이상 실시한 학교는 '비고'란에 기재

2. 학교 영양상담실 설치·운영 실적

학교 영양상담실 설치·운영(해당란에 0표)				비고
홈페이지 상담실	현장상담실	홈피 + 현장상담실	미운영	

※ 작성대상 : 전체학교

학교 영양·식생활교육 및 영양상담실 운영 실적 보고

(교육지원청)

1. 급식연구(시범)학교 운영 및 영양·식생활교육 실적

급식연구(시범)학교 지정·운영		영양교사 배치학교수	영양·식생활교육 현황(학교수)					비고
학교수	지원액		관련교과	창의적 체험활동	관련교과 + 창의적체험활동	미실시	계	

※ 작성대상 : 초·중·고·특수학교(국·공·사립) 영양교사 배치교

※ 작성요령

- 급식연구(시범)학교 지정·운영 : 교육청 및 교육지원청에서 실시하는 급식연구(시범)학교
- 영양·식생활교육 : 영양교사가 관련교과 또는 창의적체험활동 시간에 월2회(연 평균) 이상 실시한 경우

* 관련교과 및 창의적체험활동을 통한 교육 미실시 학교 중 방과후 수업시간을 통해 월 2회 (연 평균) 이상 실시한 학교는 ‘비고’란에 기재

2. 학교 영양상담실 설치·운영 실적

전체학교수	학교 영양상담실 설치·운영(학교수)					비고
	홈페이지 상담실	현장상담실	홈피 + 현장상담실	미운영	계	
	(00.0%)	(00.0%)	(00.0%)	(00.0%)		

※ 작성대상 : 전체학교

[근거 : 교육부 학교급식 정책 추진상황 보고]

학교급식점검단 구성현황 보고

구 분	소 속	성명	성별	직업	전화번호(휴대폰)	비 고

※ 작성요령

- 구분 : 학부모, 전문가, 시민단체, 시·군·구 공무원, 영양교사, 영양사 등
- 제출파일형식 : 한글파일

학교급식점검단 등 활동실적 보고

점검명	점검일	학교명 (업소명)	점 검 대 상 수										간부공무원		지적 사항	조치 사항
			직영				위탁				운반 위탁 업체	식재료 납품 업체				
			초	중	고	특수	초	중	고	특수						
학교 급식 점검단																
간부 공무원 급식 점검																

※ 작성요령

- 점검명 : 학교급식점검단, 간부공무원 학교급식소 특별점검 및 사전특별점검 등 교육지원청 단위 각종 점검활동 (정기위생안전점검 실적 제외, 점검명 추가 시 행 추가 작성)
- 점검일 : 셀 서식, 표시 형식, 사용자 정의 yyyy-mm-dd로 지정
- 점검일별 별도 작성
- 제출파일형식 : 엑셀파일

※ 작성요령

1. 일반현황

- ① 학교명: ○○초등학교, ○○중학교, ○○고등학교 ② 학급수 : 특수학급 포함
- ③ 급식형태: 직영단독, 직영조리, 직영비조리, 위탁단독, 위탁조리, 위탁비조리, 운반위탁 중 기재
- ④ 배식형태: 교실, 식당, 병행(식당+교실) 중 기입
※ 병행배식교 중 식당 좌석수 대비 2회전 가능 학교: 배식형태 “식당” 기재
- ⑤ 식수: 1식, 2식, 3식 중 기입
- ⑥ 급식단가: 1인 1식당 (중식)급식비/기타 : 인건비, 연료비외/(위탁)이윤 및 일반관리비 등
- ⑦ 전체인원: 4.1.기준(교육통계) 제적 학생 수 및 교직원수(유치원이 있는 경우 인원수 제외)
- ⑧ 급식인원: 학생+교직원 등 급식인원(유치원 포함, 공동급식교(비조리교)는 제외-해당학교에서 입력),
교실배식(급식인원(학급수)), 식당배식(급식인원(식당수))

2. 급식인력 현황(직영조리교)

- ① 배식실무원(기타): 비고란에 기타 직종 표기
- ② 조리사, 조리원(정규직): 지방공무원(위생원) 등 해당

3. 급식 시설 현황

- ① 작성대상: 조리장 또는 식당 보유 학교
- ② 식당: 식당별로 구분하여 각 열에 개별 입력(위치: 본관1층, 별관2층 등)
- ③ 식당운영횟수: 1회전, 2회전, 3회전 중 기입

4. 학교급식 식재료 구매방법(분리구매)에 대한 학교운영위원회 심의 후 현황 제출

5. 제출방법: K에듀파인 자료집계시스템으로 '24. 4. 12.(금)까지 제출

학교급식 개시(변경) 보고

일반현황	학교명		설립별		학교장		주소		
	최초 급식개시일		유형별		학급수		전화		
	재적학생수		교직원수		기타(명)		총계(명)		
운영방식	직영	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:)		<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)				
	일부위탁	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:)		<input type="checkbox"/> 공동관리교 <input type="checkbox"/> 공동관리대상교(관리교명:)				
	전부위탁	<input type="checkbox"/> 단독	<input type="checkbox"/> 공동조리교 <input type="checkbox"/> 공동비조리교(조리교명:)		<input type="checkbox"/> 외부운반(도시락급식)				
집단급식소 설치	집단급식소 설치 신고일			영양사명(면허번호)		조리사명(면허번호)			
	년 월 일			()		()			
학교급식 위탁현황	위탁업체명	대표자명	영업신고번호	업종(식품군)	계약기간				
			제 호		(년)				
배식장소	<input type="checkbox"/> 교실 <input type="checkbox"/> 식당		<input type="checkbox"/> 교실·식당 병행			<input type="checkbox"/> 기타			
배식시간	<input type="checkbox"/> 단일시간급식(동시급식)			<input type="checkbox"/> 시차제급식					
우유급식대상	<input type="checkbox"/> 전체급식			<input type="checkbox"/> 희망급식			<input type="checkbox"/> 미실시		
급수현황	구분	상수도(광역지방)	마을상수도	상수도 지하수(혼용)	지하수				
	음용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
	조리용수	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
운영현황	급식인원 (명)	구분	학생	교직원	기타(유치원등)		계		
		본교인원수							
	급식단가 (원)	식품비							
		인건비							
		운영비 등							
		합계							
	근무인력 (명)	<input type="checkbox"/> 영양교사 <input type="checkbox"/> 영양사		조리사(면허소지자)		조리원		총계	
		정규직	학교회계직	기타	정규직	학교회계직	기타		
	급식시설현황	설치현황	구분	건축	설치연도	설치시 재원부담		금액(천원)	설치후 변경내역
			조리장	<input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타			
식당			<input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 신축 <input type="checkbox"/> 증축 <input type="checkbox"/> 개축 <input type="checkbox"/> 증개축		<input type="checkbox"/> 교특 <input type="checkbox"/> 지자체 <input type="checkbox"/> 기타				
구조		구분	철근콘크리트조	철골조	철근철골콘크리트조		조적조	조립식	
		조리장	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		식당	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
급식운반		<input type="checkbox"/> 덤웨이터 <input type="checkbox"/> 화물용승강기 <input type="checkbox"/> 일반용승강기			설치연도		용량	kg 대수	
조리장		면적(㎡)	총면적(㎡)		전처리실	조리실(장)	식기구세척실	식품보관실	
			소모품보관실		급식관리실	편의시설	보일러실	기타	
		연료	<input type="checkbox"/> LNG <input type="checkbox"/> LPG <input type="checkbox"/> 경유 <input type="checkbox"/> 전기 <input type="checkbox"/> 혼용(,) <input type="checkbox"/> 기타						
		공조시설	<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치		냉난방시설		<input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 미설치		
		기계기구 (용량)	냉장냉동고		오븐기	냉방기	세척기	보온보냉고	
	(냉장 ℓ)(냉동 ℓ)		매(단)	대	탱크	ℓ			
식 당	면적(㎡)	식탁수/좌석수		/ 석	손씻는시설	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무			
기타	하수처리	<input type="checkbox"/> 오수처리시설 <input type="checkbox"/> 관로연결 <input type="checkbox"/> 기타							
	유수분리	<input type="checkbox"/> 그리스트랩 설치 <input type="checkbox"/> 그리스트랩 미설치							
	폐기물	<input type="checkbox"/> 위탁처리 <input type="checkbox"/> 자가처리(진반처리장치보유)		<input type="checkbox"/> 위탁자가처리병행 <input type="checkbox"/> 기타					
급식변경내역 * 변경보고시 입력	급식변경 (중단)일	구체적 사유 및 내용			급식개시시 예정일	비고			

「학교급식법 시행령」 제3조 및 동법 시행규칙 제2조에 따라 위와 같이 보고합니다.
 년 월 일
 학교장(교육장) (인)

※ 보고일자 : 학교 급식개시 전 10일 까지, 변경보고서 - 학교급식 중요사항 변경 후 20일 이내

1. 급식학교 및 학생수 현황

(단위:교, 명)

[illegible]

학 교 급 식 실 시 현 황 (2)

2. 학교급식예산 연간집행액

(단위 : 천원)

3. 학교급식인력 및 학부모참여인원

(단위 : 명)

구분		초등학교	중학교	고등학교	특수학교	총계	구분		학교급별				총계	설립·운영별					총계
									초등학교	중학교	고등학교	특수학교		직영		위탁			
														국립	공립	사립	일부	전부	
시설설비비	교육비특별회계						영양교사	정규직											
	자치단체지원금						영양사	정규직											
	기타							학교회계직											
	계							기타											
식품비	교육비특별회계						조리사	정규직											
	자치단체지원금							학교회계직											
	보호자부담금							기타											
	기타						조리원	정규직											
	계							학교회계직											
운 영 비	시설, 설비의 유지비	교육비특별회계					총계	기타											
		자치단체지원금							정규직										
		기타							학교회계직										
		계							기타										
	인건비	교육비특별회계						총계	계										
		자치단체지원금							학부모참여인원(연인원)										
		보호자부담금							4. 기타사항										
		기타																	
	연료비,소 모품비 등	교육비특별회계																	
		자치단체지원금																	
		보호자부담금																	
		기타																	
	총 계	교육비특별회계																	
		자치단체지원금																	
보호자부담금																			
기타																			
총 계	계																		
	학교급식품 생산액																		

위탁급식 계약상황 보고

○○학교(교육지원청)

1. 학교현황

학 교 명	급식 형태	급식비단가(원)		급식 실시 학년	급 식 장 소		급 식 인 원					
		학 생	교직원		교실	식당 (좌석수)	학 생			교직원		급 식
							재 적	급 식		총인원		
							조	중	석			
					()							

※ 급식형태 : 운영위탁단독, 운영위탁조리, 운영위탁비조리, 운반위탁 중 기재

2. 계약업체 현황

대표자 성명		업 체 명	
소 재 지		전 화 번 호	
집단급식소 신고번호		계 약 기 간	년 월 ~ 년 월 까지
영업허가번호		민자유치액	급 식 기 구 천원
			급식소시설 천원
			승 강 기 천원
			계 천원
급식비 중 식품비 단가 비율	% 원	급식전담직원	영 양 사 명
			조 리 사 명
			조리종사원 명
			계 명
영양사인적사항	성 명	소지자격(면허번호)	채용년월일
음식물배상책임 보험가입액	원	식 단 구 성	식 찬

3. 급식기구현황

품 명	규 격	수 량	단 가(원)	금 액	민자유치액

※ 첨부자료: 위탁급식 계약서 사본, 영업허가증 사본

☞ 학교 식중독 조기경보시스템(<https://www.foodsafetykorea.go.kr/ews>)에 계약상황 계약 후 5일
이내 업데이트

※ 보고일자: 학교- 계약 후 5일 이내, 학교에서 계약보고 받은 후 10일 이내 시교육청으로 보고

[서식 9] 학교, 교육지원청

[보고일자: 학교 - '24. 9. 6.(금), 2월 학년말 방학전 / 교육지원청 - 학교보고 후 5일 내]

NON-GMO 식재료 사용현황 보고

(단위 : 원, 명, 일)

품목	일 평균 급식인원(명)				6개월 급식일수	제품명	단량 (kg, L)	총 사용량 (kg, L)	총 지원금액	총 구매금액	공동조달제품 (O,X)
	학생	원아	교직원	계							
된장							kg				
국간장							L				
양조간장							L				
고추장							kg				
청국장							kg				
밀가루							kg				
쌀엿							kg				
전분(감자)							kg				
전분(고구마)							kg				
올리브유							L				
유채유							L				
해바라기유							L				
참기름							L				
순두부							kg				
경두부							kg				
연두부							kg				
토마토케첩							kg				
스위트콘							kg				
조미김(8절)											
조미김가루											
부침가루											
튀김가루											
총계											

※ 작성요령(엑셀로 작성)

- 일 평균 급식인원 : 일 평균 학생수, 원아수(유치원생 수), 교직원수
- 6개월 급식일수 : 6개월 전체 급식일수(예: 3~8월분은 3월+4월+5월+6월+7월+8월 급식일수)
- 총지원금액 : 일 평균 학생수×6개월 급식일수×130원("총계"란만 입력)
- 총구매금액 : NEIS상 6개월 사용량 조회 자료 품목별 총구매금액 입력
- NON-GMO 식재료 사용현황 보고 : 3 ~ 8월분 ⇒ '24. 9. 6.(금).까지, 9 ~ '25. 2월분 ⇒ 2월 학년말 방학 전까지

학교 식중독 의심환자 발생보고

(‘00. 00. 00. ○○학교, ○○교육청/ 작성자 : 직/성명/전화번호)

〈요약〉

’24. 3. 19.(화), ○○도 ○○시 △△고등학교(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 학교 현황

학교명	설립구분	급식형태	학교규모		영양교사 및 영양사
			학생수	교직원수	
00학교	공립	직영/상수도	000	00	주아무개

2. 발생현황

- 인지일시 : ’24. 3. 19.(화) 10 : 30경
 - (인지상황) 3-1반 담임 000이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 2명 발생함에 따라 학교장에 보고
- 보건소 신고일시 : ’24. 3. 19.(화) 11 : 00경 △△보건소(신고자 : 교감 000)
 - 신고시점 기준(의심)환자 현황 : 총 11명 (학생 10명, 교직원 1명)
- 학교 조치내용
 - 학교에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
 - ※ 학교자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

- 현장방문 및 대책회의 참석자 : ○○교육지원청 식품위생주사보 김길동
- 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과
 - (가검물 채취) 환자가검물 건, 환경가검물 건
 - (추정 감염경로 및 원인식품)
 - (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월 0일부터 0월 0일까지 급식 중단
 - (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- 사례 정의 :
- 학생 환자 현황('24. 3. 19.(화). 17시 기준)

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

5. 참고사항

- 언론취재 :
- 기타 :

○○ 학교 일일 상황보고

구분	환자현황								치료현황				비고
	누적 (의심)환자수				신규 (의심)환자수				치료중 (의심)환자수				
	구토	설사	복통	합계	구토	설사	복통	합계	입원	통원	투약/자가	합계	
3월19일	1	4	3	8	1	4	3	8	1	4	3	8	발생인지일
3월20일	1	6(1)	4	11	0	2(1)	1	3	0	3	2(1)	5	조리사 1명
3월21일	1	7(1)	5	13	0	1	1	2	0	1	1	2	
3월22일	1	7(1)	5	13	0	0	0	0	0	0	1	1	추가환자 없음
3월23일	1	7(1)	5	13	0	0	0	0	0	0	0	0	모든 환자 완치
				0				0				0	
				0				0				0	
				0				0				0	

〈작성요령〉

1. 발생 인지 일부터 모든 환자가 완치된 날까지 작성(비고란에 표시, 작성 예시 참조)
2. 매일 오전 12시까지, 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료
3. 환자현황 표기 방법
 - 가. 구토: 구토 환자 및 구토를 동반한 2개 이상의 증상이 보이는 환자
 - 나. 설사: 설사 환자 및 설사를 포함한 2개 이상의 증상을 보이는 환자
(구토를 동반하는 경우에는 구토에 표기)
 - 다. 복통: 구토, 설사를 하지 않는 단순 복통을 호소하는 환자(※ 방역당국 역학조사 시 환례정의에서 단순 복통은 제외한 경우 기입 생략)
4. 환자 중 교직원이 있을 경우 해당되는 셀에 괄호로 표기 / 괄호 밖의 숫자는 학생환자수와 교직원 환자수를 포함한 숫자임
5. 파일명은 "보고년월일6자리+학교명+일일상황보고"로 할 것(예시: 230318OO초상황보고)

학교 식중독 원인조사 결과 보고

기관명 : ○○교육지원청(학교)

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

- 식단 작성, 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 향후 계획

※ 보고시기: 질병관리본부 등 역학조사당국 조사결과 최종통보 후 즉시 보고

()월 학교급식 식재료 배송차량 점검표

□ 계약현황

품 목	농수공잡곡	소·돼지	가금류	급식지원센터	...
업체명	부산유통	부산축산	부산식품		
배송차량	000가1000	000가2000	000가3000		
배송기사	김배송	이배송	박배송		

□ 배송차량 변경사항

기록자: 영양(교)사 김○○

품목	변경사항		변경 납품일	비고 (사유서, 신고 등)
	승인일	내용		
소돼지	2024.3.11	기사변경 (이배송→정배송)	2024.3.12.	
가금류	2024.3.15.	차량변경 (000가3000 → 000나 1000)	2024.3.14.	교통사고로 사후 변경 신청 (사유서 첨부)
농수공	2024.3.20.	차량변경 (000가1000 → 000나 2000)	2024.3.19.	사전 승인없이 차량변경으로 위장업체신고센터 신고

- 작성방법 1. 사전 변경 등록차량이 아닐 경우, 비고란에 조치 내용 등 작성
2. 위반업체 확인 시, NeaT 위장업체신고센터 신고
3. 해당 점검표 및 증거자료는 지출증빙서에 편철하여 보관

[참고 1]

공동급식 비조리교 급식일지

결	담당자			교 장
재				

□ 급식실시 현황

구 분		/ (월)	/ (화)	/ (수)	/ (목)	/ (금)	/ (토)
급식학생수 (급식실시학년)		명 (~)	명 (~)	명 (~)	명 (~)	명 (~)	명 (~)
급식품 운 반 위 생	도착시간	:	:	:	:	:	:
	배식시간	:	:	:	:	:	:
	운반차 위생상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
	급식품 포장상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
	배식기구 및 개별용기의 세척위생상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
	운 반 원 위 생 상 태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
검식 현황	음식에서 이상한 냄새, 맛 발생여부, 1인당 분량의 적절성, 식단간 조화 등	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
기타 사항 (영양교육 실시 및 검식 등 에서 문제발생 시 처리 내용)							

※ 공동급식 조리교와 같은 장소에서 급식을 하는 경우에는 조리교의 급식일지로 갈음할 수 있음

[참고 2]

운반위탁 급식일지

결	담당자			교 장
재				

□ 급식실시 현황

구 분		/ (월)	/ (화)	/ (수)	/ (목)	/ (금)	/ (토)
급식학생수 (급식실시학년)		(~)명	(~)명	(~)명	(~)명	(~)명	(~)명
오늘의 식 단	식 단 명						
	에너지(Kcal)						
	탄수화물(g)						
	단백질(g)						
	지방(g)						
	비타민A(R.E)						
	티아민(mg)						
	리보플라빈(mg)						
	비타민C(mg)						
	칼슘(mg)						
	철분(mg)						
급식품 운 반 위 생	도착시간	:	:	:	:	:	:
	배식시간	:	:	:	:	:	:
	운반차 위생상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
	급식품 포장상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
	배식기구 및 개별용기의 세척·위생상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
	운 반 원 위생상태	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
검식 현황	음식에서 이상한 냄새, 맛 발생여부, 1인당 분량의 적절성, 식단간 조화 등	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량	양호, 불량
보존식 관리		실시, 미실시	실시, 미실시	실시, 미실시	실시, 미실시	실시, 미실시	실시, 미실시
기타 사항 (영양교육 실시 및 검식 등에서 문제발생시 처리내용)							

학교급식 일일 위생관리 점검표

결 재	담당자			교장

구분	점검 사항		점검결과							조치 사항
			월	화	수	목	금	토	일	
			월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	월/일	
개인 위생 관리	복장 관리	위생복, 위생모, 마스크, 앞치마 착용, 장신구 미착용 여부								
	건강 상태	식품취급자(조리종사자 포함) 건강상태								
식재료 검수 및 보관 관리	검수 일지	식재료 검수일지 작성, 보관 여부								
	소비기한	식재료의 소비기한 경과 확인								
	구분 보관	식품, 비식품(세척제, 소독제 등)을 구분 보관 여부								
	냉장·냉동고	냉장고·냉동고 적정온도 여부								
조리 관리	세척 및 소독	가열하지 않고 생으로 제공하는 야채·과일을 소독할 경우에는 식품첨가물로 허용된 살균제 사용 및 충분한 행굼 여부								
	조리 시 주의 사항	육류, 어류 등 동물성원료(돈까스, 만두, 떡갈비 등 분쇄육 등)를 가열 조리하는 경우에는 식품의 중심부까지 충분히 익힘 여부								
		해동은 위생적인 방법으로 실시하고, 해동식품 재냉동 금지 확인								
	구분 사용	칼·도마(어류·육류·채소류) 용도별 구분 사용 여부								
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								
시설 관리	시설	자외선 또는 전기살균소독기, 열탕세척 소독시설, 환기시설 정상 작동 확인								
		배수구 청결관리 여부(조리장 바닥에 배수구 있는 경우)								
기타 특이사항 (불량 시 사정조치 내용 등 기재)										

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

점검자 직

성명

(서명)

위탁급식학교의 경우

업체(자가점검자 :) 직

성명

(서명)

학교(확인점검자 :) 직

성명

(서명)

[참고 4]

운반위탁 급식공급업체 위생 점검표

점검일자 : 년 월 일(※ 월 1회 이상)

결	담당자			교장
재				

업체명	대표자명	주 소		전화번호	영업허가 종류 및 허가번호	
영 양 사 배치현황	성 명			조리종사자수	정규직	명
	면허번호				임시직	명
운반차량 (보냉탑차)		대		운전원수	명	
조리 및 급식 설비 기구의 보유현황						
운영업체 지시 및 협조요청 사항						
급식소(조리실) 소 독 현 황		급식소(조리실)의 사용수				
소독일자	소독업체 명	상 수 도	지 하 수	지하수 사용 시 수질검사 결과		
1회 최대 생산량		식				
현재 생산량		아침 : 식, 점심 : 식, 저녁 : 식 / 총 : 식				
조리종사자 위생교육 실 시 현 황	일 시	방 법	교 육 내 용			
위 생 점 검 사 항	종사자 개인위생 (건강진단 실시여부)	조리장 설비 및 기구위생 상태	조리과정중 위생관리 상태	식품의 취급·관리 상태	조리장 환경위생 상태	기 타
기타 특이 사항						

점검자 소속 직 성명 (서명)
 확인자 소속 직 성명 (서명)

[참고 5]

학교급식용 정부양곡 공급 신청서

1. 학교명 : 학교 (☎ 051 - -)
가. 소재지 : 부산광역시 구 로 번지
나. 사업자등록번호 : - -

2. 급식현황

총학생수	급식학생수	월소요량(kg)	급식일수	급식형태	비 고
명	명	kg	일		1인 1식 ()g 기준

3. 영양교사, 영양사 등 배치현황

- ① 영양교사, 영양사 성명 :
② 영양사 자격증 번호 : 제 호
③ 전담직원 여부 : 유

4. 차액사용계획

※ 학교운영위원회 회의록 사본 첨부

년 월 일

학 교 장

[참고 6]

학교급식용 정부미 사용대장

결 재	담 당			교 장

[illegible]

※ 운영위탁급식학교 : 담당 → 영양사, 학교실정에 따라 급식담당교직원의 협조를 받도록 함

[참고 7]

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제68호서식] 〈개정 2020. 4. 13.〉

집단급식소 설치·운영신고서

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간	즉시			
신고인 (대표자)	성명 주소	생년월일 전화번호					
기관	명칭						
	소재지						
	설립 주체	[]국영 []공영 []민영					
	급식소 종류	[]공공기관 []학교 []유치원 []어린이집 []사회복지시설 []병원 []청소년수련시설 []산업체 []기타					
	1일 급식인원 (명)	계	아침	점심	저녁	야식	기타
	1인당 평균 급식비(식품재료비)						
	종사자 수	계	명(영양사	명, 조리사	명, 기타	명)	
	식품용수의 종류	[] 수도물 [] 먹는샘물 [] 먹는염지하수 [] 지하수(먹는샘물 및 먹는염지하수는 제외합니다) [] 먹는해양심층수 [] 그 밖의 먹는물 * 식품용수를 2개 이상 사용하는 경우에는 중복 표기가 가능합니다.					
운영	형태	[]직영 []위탁					
	공동 관리 여부	[]예 []아니오					
위탁급식 (위탁한 경우만 해당)	업소 명칭(신고번호)						
	대표자 성명	연락처					
종전 설비 유지 여부	수도시설		액화석유가스시설				

「식품위생법」 제88조 및

- [] 같은 법 시행규칙 제94조제1항(신규로 집단급식소를 설치·운영하려는 경우) 또는
[] 같은 법 시행규칙 제94조제2항(기존 집단급식소를 다시 운영하려는 경우)에 따라
집단급식소의 설치·운영을 신고합니다.

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

210mm×297mm[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

신고인 제출서류	1. 교육이수증(「식품위생법」 제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당합니다) 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는 물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다). 다만, 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우로서 종전 집단급식소의 수도시설을 그대로 사용하는 경우는 제출하지 않아도 됩니다. 3. 양도·양수 계약서 사본이나 그 밖에 신고인이 해당 집단급식소의 설치·운영자임을 증명하는 서류(기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우만 제출합니다)	수수료 2만8천원(제94조제2항에 따른 신고의 경우는 수수료를 면제합니다)
담당공무원 확인사항	1. 액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제27조제2항에 따라 액화석유가스사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다, 다만, 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 신고하는 경우로서 종전 집단급식소의 액화석유가스시설을 그대로 사용하는 경우는 확인하지 않습니다)	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인 사항을 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 않는 경우에는 신고인이 직접 관련 서류를 제출해야 합니다.

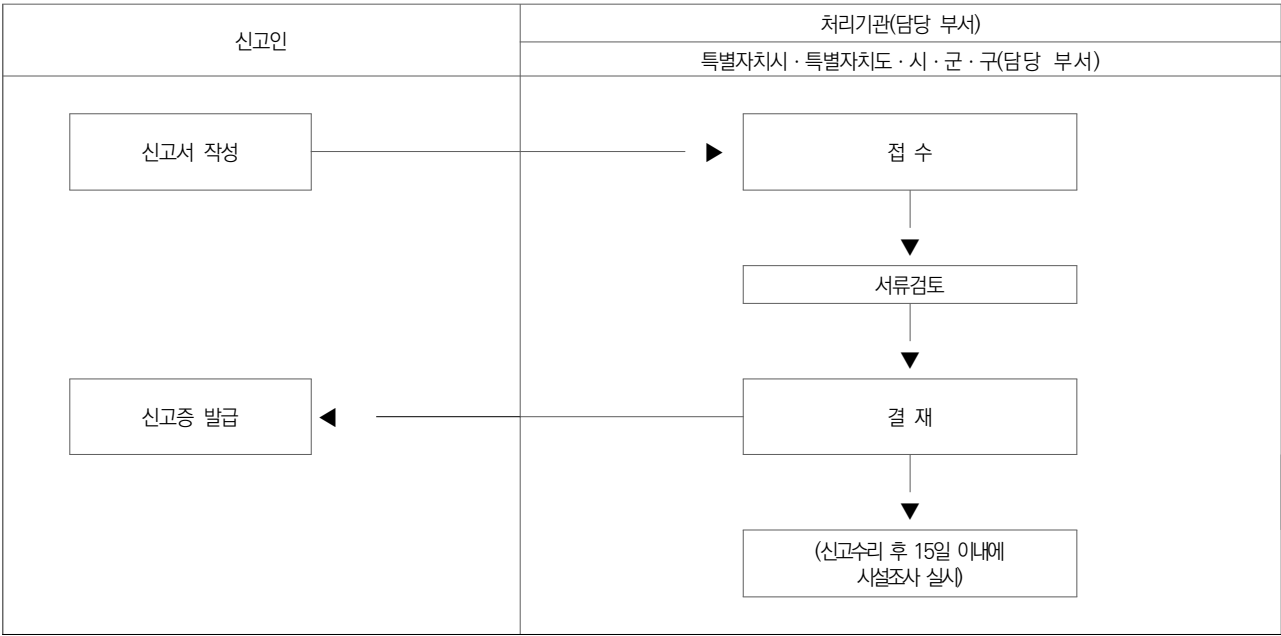
신고인

(서명 또는 인)

기재 시 유의 사항 및 신고 후 준수사항

- 집단급식소의 종류가 식품위생법 제2조제12호나목부터 라목까지 또는 바목의 어느 하나에 해당하는 곳의 집단급식소인 경우에는 설명란에 그 기관의 장을 적고, 생년월일란은 적지 않습니다.
- ‘위탁급식(위탁한 경우만 해당)’란은 ‘운영형태’가 위탁인 경우에만 그 위탁급식영업에 대한 내용을 적습니다.
- ‘종전 설비 유지 여부’란 기존 집단급식소를 다시 운영하기 위하여 이 신고를 하는 경우 중에서 기존 집단급식소의 수도시설이나 액화석유가스시설을 변경 또는 추가하지 않고 그대로 사용하는 경우에만 작성합니다)
- 집단급식소 설치·운영신고를 하지 않거나 거짓 신고를 한 경우에는 「식품위생법」 제101조제2항제9호에 따라 500만원 이하의 과태료가 부과될 수 있습니다.
- 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우: 집단급식소 설치·운영을 신고한 내용 중 그 대표자 또는 대표자의 성명, 기관의 명칭, 소재지 및 위탁급식영업이 변경될 경우에는 변경신고를 해야 합니다.
- 집단급식소의 설치·운영자가 법인이 아닌 경우: 집단급식소 설치·운영을 신고한 내용 중 설치·운영자의 성명, 기관의 명칭, 소재지 및 위탁급식영업이 변경될 경우에는 변경신고를 해야 합니다.
- 집단급식소 설치·운영을 하지 않을 때에는 별지 제72호서식의 종료신고서를 작성하여 시장·군수·구청장에게 제출해야 합니다.

처리절차



[참고 8]

■ 식품위생법 시행규칙 [별지 제71호서식] (개정 2021. 6. 30.)

집단급식소 설치·운영신고사항 변경신고서

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일자	처리기간	즉시
신고인(대표자)		성명	생년월일	
영업	형 태 []직영 []위탁			
	신고번호			
변경사항	변경 전		변경 후	
기관의 명칭				
설치·운영자의 성명 (법인의 경우 그 대표자 또는 그 대표자의 성명)				
집단급식소의 소재지				
위탁급식업체				
변경사유				
분실사유				

「식품위생법」 제88조 및 같은 법 시행규칙 제94조제7항에 따라 집단급식소 설치·운영 신고사항의 변경을 신고합니다.

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장 귀하

구분	소재지 변경	소재지 외의 변경	
신고인 제출서류	1. 집단급식소 설치·운영 신고증 1부 2. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당합니다)	1. 집단급식소 설치·운영 신고증 1부 2. 변경된 사항에 관한 변경내역 1부	수수료 없음
담당 공무원 확인사항	액화석유가스 사용시설완성검사증명서(「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」 제44조제2항에 따라 액화석유가스사용시설의 완성검사를 받아야 하는 경우만 해당합니다)		

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인사항 중 액화석유가스 사용시설완성검사증명서를 확인하는 것에 동의합니다.

* 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신고인(대표자)

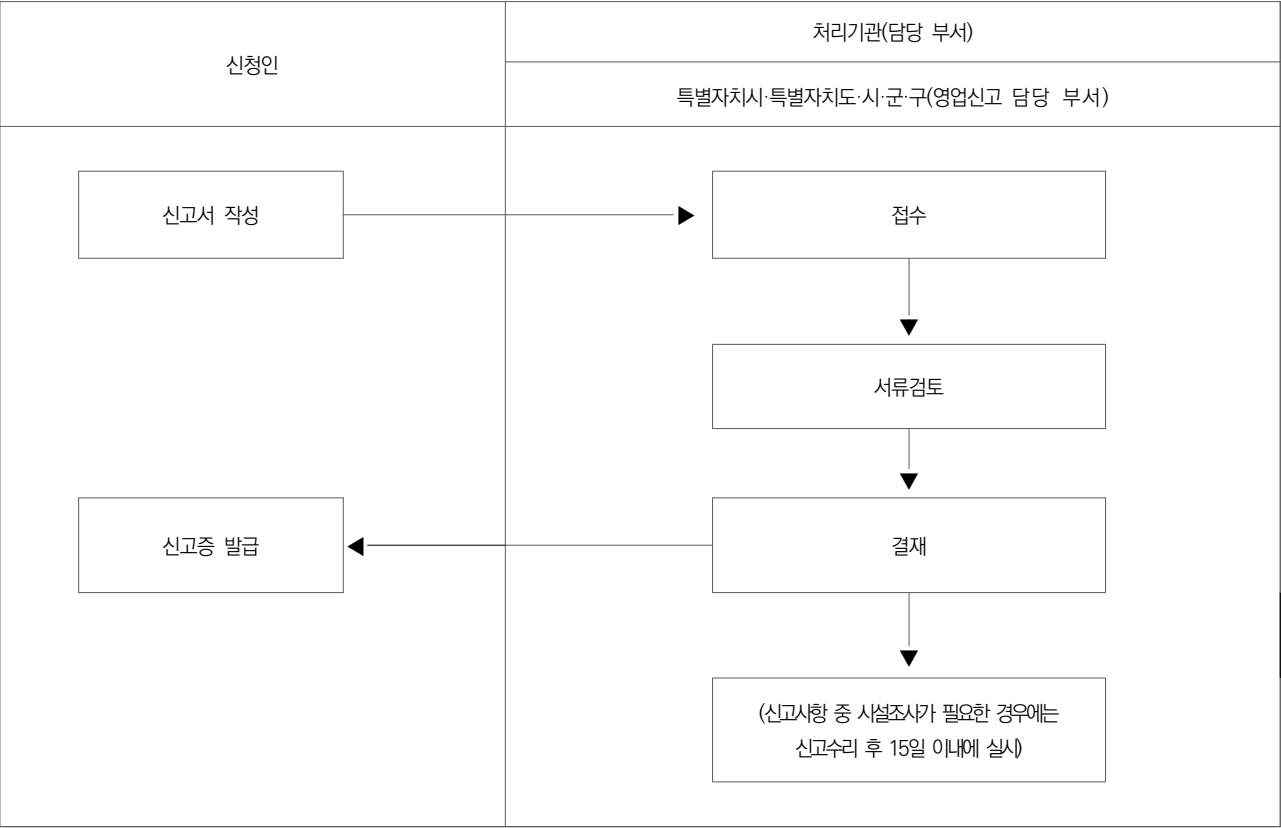
(서명 또는 인)

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

유의사항

집단급식소 설치·운영신고증을 잃어버린 경우에는 분실사유란에 그 사유를 적고 신고증은 첨부하지 않아도 됩니다.

처리 절차



[참고 9]

식재료 부적합품 확인서

납품일시	202○년 월 일 요일 00:00							
납품업체	업체명				대표자			
	식품군				연락처			
요구품목	식품명	규격	수량	단위	지적사항		비고	
구분	항목내용	세부항목/위반항목					비고	
❶ 품질 (Quality)	일반품질불량	<input type="checkbox"/> 사양 및 규격 미준수						
		<input type="checkbox"/> 수량 및 중량 부족						
		<input type="checkbox"/> 품질 등급 불량						
		<input type="checkbox"/> 미납, 미배송분 발생						
		<input type="checkbox"/> 포장 및 외관 불량						
	오염 및 신선도불량	<input type="checkbox"/> 교차오염, 이물질 혼입						
		<input type="checkbox"/> 식품온도 불량						
		<input type="checkbox"/> 상품 변질						
	법적 표시 사항	<input type="checkbox"/> 법적 표시사항 준수여부 <input type="checkbox"/> 원산지 표시사항 준수 여부						
❷ 납기 (Delivery)	일반납기	<input type="checkbox"/> 납품시각 준수 여부						
	반품 및 미배송 납기	<input type="checkbox"/> 미배송분 납품시각 준수 여부						
		<input type="checkbox"/> 반품 후 재배송 납품시각 준수 여부						
❸ 위생 및 안전(Safety)	배송차량 위생	<input type="checkbox"/> 차량 청소상태 불량 <input type="checkbox"/> 차량온도 및 표기						
	운반자 위생	<input type="checkbox"/> 운반자 위생불량						
	배송차량 안전	<input type="checkbox"/> 차량으로 인한 교내사고						
	위생관련 제출서류	<input type="checkbox"/> 위생관련 법정 서류 미제출 (건강진단 결과서 등)						
	❹ 서비스 및 협조도 (Responsiveness)	클레임처리 협조도	<input type="checkbox"/> 반품 및 납품 거부					
<input type="checkbox"/> 반품 시 재납품 품질 불량								
검수 협조도		<input type="checkbox"/> 대면검수 불이행 <input type="checkbox"/> 무책임한 배송(택배)						
업무 협조도		<input type="checkbox"/> 시정서, 확인서 거부 및 미제출						
❺ 기타		계약위임위탁	<input type="checkbox"/> 타업체 차량 이용					
	공급업체 점검	<input type="checkbox"/> 식약처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)						
	기타	<input type="checkbox"/> 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식 운영에 차질을 발생한 경우						
<p>상기 내용으로 인하여 학교급식에 지장을 초래한 사실이 있었음을 확인하며 차후 이러한 사례가 없도록 하겠습니다.</p> <p>202○년 월 일</p> <p>검 수 자 : 학교 직) 성명) ①</p> <p>검수참여자 : 학교 직) 성명) ①</p> <p>납 품 자 : 업체명) 성명) ①</p>								

(근거 : 교육부 학교급식위생관리지침서, 양식5)

[참고 10]

학교 식재료 검수 모니터링 기록지

학부모님 안녕하십니까?

학교급식은 학생들의 심신의 건전한 발달을 도모하고 올바른 식생활 습관 형성을 목적으로 실시하고 있습니다. 양질의 학교급식품 선정으로 보다 질 높은 급식제공을 위해 학부모 검수도우미를 대상으로 설문조사를 함으로써 학부모님의 의견을 최대한 반영하여 위생적이고 안전한 학교급식이 되고자 하오니 협조하여 주시기 바랍니다.

※ 작성방법 : 해당란에 V표 하세요.

평 가 항 목	양호	보통	불량
1. 식재료는 신선하며 양질의 것인가?			
2. 검수시 식재료의 납품온도는 적절한가?			
4. 포장상태 및 위생상태는 양호한가?			
5. 식품의 소비기한은 적절한가?			
6. 수량은 정확한가?			
7. 납품 요구사항(현장설명서)대로 납품되었는가?			
8. 검수작업은 바닥에서 60cm이상에서 이루어지는가?			
9. 식재료 납품업자의 위생상태는 양호한가?			
10. 납품차량의 위생상태는 양호한가?			
11. 검수담당자의 위생상태는 양호한가?			
12. 검수관련서류(등급확인서, 친환경인증서 등)는 정확히 확인하는가?			
13. 급식품 재료 선정 시 가장 고려해야 할 부분은 무엇이라고 생각 하시는지 직접 기입해 주세요 (예시 : 식품의 안전, 단가, 영양, 아동의 기호 등..)			

※ 검수 후 의견

성명

학부모:

(인) (학생 : 학년 반)

[참고 11]

출입·검사 등 기록부

[illegible]

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/m²)

(근거 : 학교급식법 시행규칙 제8조제3항)

[참고 12]

■ 폐기물관리법 시행규칙 [별지 제4호의11서식] <개정 2023. 12. 28.>

음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리 계획

[] 신고서

[] 변경신고서

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	7일
신고인	①상호(명칭)	②사업자등록번호	
	③성명(대표자)	④생년월일	
	⑤주소(사업장)		
	(전화번호:)		
⑥ 사업장 규 모	[] 집단급식소: 1일평균 총급식인원 명		
	[] 음 식 점: 사업장 면적 m ²		
	[] 대규모점포: 사업장 면적 m ²		
	[] 농수산물도매시장(공판장·유통센터): 사업장 면적 m ²		
	[] 호텔·콘도: 객실 수 실		
음식물류 폐기물의 발생 억제 및 처리 계획			
⑦ 음식물류 폐기물 배출예상량		kg/월 (1일 kg)	
⑧ 발생억제계획			
⑨ 자가처리계획	⑩ 자가처리(가열·발효 등에 의한 건조 등)		
	처리방법	처리능력 (kg/일)	설치 신고일
	처리량 (kg/일)	부산물 발생량 (kg/일)	처리방법
⑪ 건조 등 부산물처리	처리자		
⑫ 자가재활용계획	재활용량(kg/월)		재활용방법
	재활용장소		
⑬ 위탁재활용계획	위탁 재활용량 (kg/일)	위탁계약 비용 (원/kg)	위탁 업소명
	업종	재활용 방법	위탁업소 주소·전화
⑭변경사항	변경 전		변경 후
⑮변경사유			

「폐기물관리법」 제15조의2제2항 및 같은 법 시행규칙

제16조의10제1항제1호
제16조의10제4항

음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리 계획을

[] 신고
[] 변경신고

합니다.

신고인

년 월 일
(서명 또는 인)

특별자치시장, 특별자치도지사, 시장·군수·구청장 귀하

210mm×297mm[백상지 80g/㎡(재활용품)]

작성방법

- 예시)

집단급식소	깎끔 포장 식자재 구매 시차조리, 잔반저울 설치 메뉴 선호도 조사, 식사인원 파악시스템 도입 등
음식점 호텔·콘도 등	깎끔 포장 식자재 구매 소형복합찬기 이용 남은 음식 포장용기 비치 등
대규모점포	소포장 농·수·축산물 판매 깎끔포장 식자재 판매 등
농수산물도매시장 (공판장·유통센터)	반가공 농수산물 판매 양호한 농수산물 푸드뱅크 등 기부확대
공통	발생억제 방안에 대한 홍보

- 처리절차**

```

    graph LR
      A[신고서 작성  
신고인] --> B[접수]
      B --> C[검토  
특별자치시, 특별자치도, 시·군·구]
      C --> D[결재]
      D --> E[신고증명서 발급]
  
```

[참고 13]

■ 폐기물관리법 시행규칙 [별지 제48호의4서식] 〈개정 2016. 1. 21.〉

(앞쪽)

(년도) 음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리실적 보고

문서번호

시행일

수신 : 특별자치시장, 특별자치도지사, 시장·군수·구청장

발신 : (업소명)

(대표자)

인

①업소명		②소재지	분류번호	(시·군·구) (읍·면·동)			
③대표자		④전화		⑤사업자등록번호			
⑥업종							
사업장 규 모	[] 집단급식소 : 1일평균 총급식인원				명		
	[] 음 식 점 : 사업장 면적				m ²		
	[] 대규모점포 : 사업장 면적				m ²		
	[] 농수산물도매시장(공판장·유통센터) : 사업장 면적				m ²		
	[] 호텔·콘도 : 객실 수				실		
⑦음식물류 폐기물 발생 억제 및 처리 계획 확인사항		1. 신고번호 제 호 2. 신고일: . . .					
연간 음식물류 폐기물 총발생량		kg/년					
발생억제실적							
발생억제방법				발생량 감량성과	(전년대비 발생량 감량, %)		
처리실적							
자가처리			부산물처리				
자가처리 방법	처리시설 능력 (kg/일)	연간 처리량 (kg/연)	부산물 발생량 (kg/연)	처리방법	처리자		
재활용실적							
(1) 자가재활용의 경우		(2) 위탁재활용의 경우					
재활용량 (kg/연)	재활용 방법	위탁량 (kg/연)	위탁계약 비용 (원/kg)	재활용 방법	업체명	업종	주소·전화

우○○○-○○○ / 주소 / 전화번호()○○○-○○○○ / 전송()○○○-○○○○

담당부서

담당자

210mm×297mm[백상지 80g/㎡(재활용품)]

작성방법

1. ㉔란은 별도 작성지침에 따른 분류번호를 적되, 우측에는 그 주소를 적습니다.
2. ㉕란은 세무서에 신고된 등록번호를 적습니다.

※ 이 조사표에 수록된 귀사의 자료는 관계 법령에 따라 통계목적 외에는 사용되지 않습니다.

[참고 14]

■ 폐기물관리법 시행규칙 [별지 제35호의2서식] <개정 2018. 3. 30.>

(앞 쪽)

음식물류 폐기물 관리대장

(단위 : kg)

연월일	발생량	①자가처리내용								②자가재활용내용				③위탁재활용내용						보관량	결재	
		자가처리 방법	자가 처리 용량	자가 처리 누계	부산물처리					연월일	재활 용량	재활용 방법	누계	연월일	위탁 처리량	운반자	재활용자	재활용 방법	위탁 재활용 누계			
					발생량	처리량	처리 방법	처리자	보관량													

364mm×257 mm[백상지80g/㎡(재활용품)]

학교급식 관계자 위생교육 세부계획

실시기관	대 상 자	내용	실시횟수	시 기
시교육청	교육청 점검요원	평가척도협의회	연 2회	1월, 8월
	초·중·고·특수학교장(감)	회의 및 장학협의시	연 1회 이상	연중
	영양교사·영양사	직무연수	연 1회 이상	2월, 7월
	학교급식점검단	전문교육	연 1회	4월
	식재료 공급업체	위생, 청렴교육	연 1회 이상	연중
교육지원청	초·중·고·특수학교장(감)	회의 및 장학협의시	연 1회 이상	연중
	조리원, 운전원, 조리사(위생원 포함)	직무연수	연 1회	연중
	학교급식소위원회 위원	전문교육	연 1회	연중
학교장	학생, 교직원, 학부모봉사자	가정통신, 직접교육, 게시판 등	수시	연중
	조리사, 조리원	위생교육	월 1회	매월
			매일	매 급식전
(사)한국식품공업협회 (위탁)	집단급식소 대표자 (식품위생관리책임자 위임가능)	식품 위생교육	연 1회	연중
(사)대한영양사협회 (위탁)	영양교사·영양사	식품 위생교육	연 1회	연중
(사)한국조리사회중앙회(위탁)	조리사	식품 위생교육	연 1회	연중

학교급식 관련 법규 위반 시 행정처분 사항

▪ 대상 : 집단급식소

내 용	근거법령	처분사항
<ul style="list-style-type: none"> 식품의 위생적인 취급에 대한 기준 위반 <ul style="list-style-type: none"> - 규격이 정하고 있는 보존 및 보관기준 미 준수 - 위생모, 마스크 미착용 - 기계·기구 청결관리 및 칼·도마 구분사용 미실시 	식품위생법 제3조, 제88조, 제101조, 시행령 제67조 별표2, 시행규칙 제2조 별표1, 시행규칙 제100조 별표27	과태료 30만원, 100만원 과태료 20만원 과태료 50만원
<ul style="list-style-type: none"> 건강진단 미실시 	식품위생법 제40조, 제101조 제4항 제1호 시행령 제67조 별표2	과태료 20~50만원
<ul style="list-style-type: none"> 위생교육 미실시 	식품위생법 제41조, 제101조 제4항 제1호 시행령 제67조 별표2	과태료 20만원
<ul style="list-style-type: none"> 식중독발생 미보고시 	식품위생법 제86조, 제101조, 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 500만원
<ul style="list-style-type: none"> 식중독이나 그 밖에 위생과 관련한 중대한 사고 발생에 직무상의 책임이 있는 경우 	식품위생법 제80조 제1항, 제88조 제2항, 제101조 제1항 제3호 시행령 제67조 별표2	영양사, 조리사 : 업무정지 1월~면허취소 집단급식소 설치운영자 : 과태료 500만원
<ul style="list-style-type: none"> 소비기한이 경과한 원재료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 조리해 사용한 경우 	식품위생법 제101조 제1항 제3호 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 300만원
<ul style="list-style-type: none"> 영양사가 위생관리를 위해 요청하는 사항에 정당한 사유없이 따르지 않은 경우 	식품위생법 제101조 제1항 제3호 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 300만원
<ul style="list-style-type: none"> 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 수질검사를 실시한 결과 부적합 판정된 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용한 경우 	식품위생법 제101조 제1항 제3호 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 400만원
<ul style="list-style-type: none"> 보존식 미보관 <ul style="list-style-type: none"> - 매회 1인분 분량을 영하 18℃ 이하에서 144시간 이상 보관 	식품위생법 제101조 제1항 제3호 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 400만원
<ul style="list-style-type: none"> 보존식 훼손 식중독 발생 시 역학조사가 완료되기 전에 보관 또는 사용 중인 식품의 폐기·소독 등으로 현장을 훼손하여 원상태로 보존하지 않는 등 식중독 원인규명을 위한 행위를 방해한 경우 	식품위생법 제101조 제1항 제3호 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 500만원
<ul style="list-style-type: none"> 집단급식소 설치신고를 하지 않거나 허위로 신고한 자 	식품위생법 제101조 제2항 제3호 시행령 제67조 별표2	집단급식소 설치운영자 : 과태료 300만원

■ 식품위생법 시행령 [별표 2]

내 용	근거법령	처분사항
• 원산지 표시대상 식재료 원산지 미표시	농수산물의 원산지 표시 등에 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
• 방역기간 미준수	감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 제83조, 시행령 제24조	100만원이하 과태료
• 액화천연가스(LNG) 정기검사 미실시	도시가스사업법 제17조, 제51조	1년이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
• 액화석유가스(LPG) 정기검사 미실시	액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제44조, 제73조	2천만원 이하 과태료
• 덤웨이트 정기점검 미실시	승강기안전관리법 제32조, 제80조, 시행규칙 제54조	1년이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
• 검사대상기기(압력용기) 검사 미실시	에너지이용 합리화법 제39조, 제73조	1년이하 징역 또는 1천만원 이하 벌금
• 검사대상기기 관리자를 선임하지 아니한 자	에너지이용 합리화법 제40조, 제75조	1천만원 이하 벌금

■ 대상 : 운반위탁급식학교

내용	근거법령	처분사항
<div>운반위탁</div> <ul style="list-style-type: none"> • 자가품질검사의 의무 미이행 <ul style="list-style-type: none"> - 식품제조가공업(‘즉석섭취식품’에 해당) : 6개월마다 1회이상 - 자가품질검사기록서 2년간 보관 	식품위생법 제31조, 제97조, 시행규칙 제31조 별표12	3년이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금
<ul style="list-style-type: none"> • 운반위탁 학교급식 공급업자 영업허가 미 보고 	식품위생법 제37조 제5항, 시행령 제67조 별표2	과태료 200만원

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

학교급식 사고 발생 시 처분기준

가. 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자

위반행위	처분기준(최근 3년 이내)		
	1회	2회	3회
학교급식에서 식중독 원인균 검출 고의성이 있는 경우	중징계 의결요구	중징계 의결요구	중징계 의결요구
학교급식에서 식중독 원인균 검출 고의성이 없는 경우	경고, 경징계 의결요구	경징계 의결요구	중징계 의결요구
학교급식에서 식중독 원인균 불검출	시정	주의	경고

※ 위 표에 명시한 내용은 직영급식학교에 적용하며, 위탁급식학교의 경우는 식중독 원인균 검출시 관리자 및 담당자 경고, 불검출시 관리자 및 담당자 시정, 주의

나. 학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자

위반행위	처분기준(최근 3년 이내)		
	1회	2회	3회
학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자	경징계 의결요구	중징계 의결요구	중징계 의결요구

다. 학교급식법 제19조 제3항의 규정에 따라 교육부장관 또는 교육감으로부터 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 자

위 반 행 위	처분기준(최근 3년 이내)		
	1회	2회	3회
학교급식 식재료의 품질관리기준 등 (학교급식법시행규칙 별표 2)	주의	경고	경징계의결요구
학교급식의 영양관리기준 등 (학교급식법시행규칙 별표 3)	주의	경고	경징계의결요구
학교급식의 위생·안전관리기준 등 (학교급식법시행규칙 별표 4)	주의	경고	경징계의결요구
품질 및 안전을 위한 준수사항 (학교급식법시행규칙 제7조 제1,2항)	주의	경고	경징계의결요구

라. 학교급식과 관련하여 비리가 적발된 자

- 교육공무원 징계양정 등에 관한 규칙, 부산광역시교육감 소속 지방공무원 징계양정에 관한 규칙

마. 위생관리 관련 공통기준

구분	처분항목(내용)		처분기준		비 고
			관련자	처분기준	
공 통 기 준	1. 집단환자 발생(신고) 소홀 * 2명 이상의 동일원인으로 추정되는 유사증세 환자 발생 사실 인지 시	① 환자발생 인지 24시간 이후에 보고(신고)	관리자	경고	* 인지시점 - 설사, 복통, 구토, 발열, 두통 등 식중독 증세의 환자 2명 이상 발생시 학교자체 조사 후 동일원인으로 추정되는 유사증세 환자 2명이상으로 인지된 시간
			담당자	경고	
		② 환자발생 인지 후 은폐축소 미보고(신고)	관리자	경징계	
			담당자	중징계	
	2. 보존식 미보관 또는 훼손 등 관리소홀		관리자	경고	고의성이 있는 경우 가중 처분
			담당자	징계	
	3. 음용수 위생관리 소홀		관리자	주의	균 검출 시 징계 처분
			담당자	주의, 경고	

① 관리자는 학교의 장, 담당자는 학교장의 사무분장에 의한 담당교직원

② 관련자는 1년 이내에, 위탁업자·식재료 납품업자는 계약기간 내 위생사고 재발시 가중 처분

③ 중복시는 가중 처분할 수 있으며, 관련자의 업무처리 정황 등을 참작하여 조정적용 가능

※ 위에 명시한 처분항목(내용)별 관련자 처분기준과는 별도로 「학교급식법」 제22조 각호의 어느 하나에 해당되는 학교의 장 또는 그 소속 교직원에 대하여는 당해 징계사건을 관할하는 징계위원회에 그 징계를 요구하여야 함.

■ 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 미 실시	1회: 주의 2회: 경고	1회: 주의 2회: 경고	1회: 경고 2회: 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
5. 집단급식소 무신고 (위탁급식영업)	주의	경고	(계약해지)	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시
6. 종사자 건강진단 미 실시	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 평가결과 E등급 (60점미만)	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 2 이상 중복 또는 반복될 경우 가중처분 가능

식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법

1. 교육내용

- 가. 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
- 나. 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통식문화의 계승·발전을 위한 학생 지도
- 다. 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장 부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육
- 라. 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동

2. 시행방법

- 가. 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 「초·중등교육법」 제32조 제1항 제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교교육과정 운영계획에 반영하여야 함.
- 나. 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의한 “학교급식일지” 등에 기록(입력)하여 3년간 보존하여야 함.

(근거 : 영양교사 교직수당가산금 지급 규정, 교육부 훈령 제198호, 2017. 1. 1.)

(예시)

년도 학교 교육과정 운영계획

식품안전 및 영양·식생활교육 추진 계획

1. 목 적

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

2. 방 침

- 가. 식품안전 및 영양·식생활교육 연간 계획에 따라 월 2회 이상 교육을 실시한다.

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제13조에서 어린이 기호식품에 대한 안전과 영양공급 등에 대한 교육·홍보와 어린이 식생활 관리에 필요한 식품안전 및 영양교육을 실시하도록 규정
- 「식생활교육 지원법」 제26조에서는 학교에서 올바른 식생활 확산을 위하여 식생활 교육을 추진하도록 규정

- 나. 관련교과 및 창의적 체험활동 등 학교 실정에 적합한 교육 시간을 확보한다.

- 다. 학습목표는 식품안전 및 영양·식생활 교육의 목표를 충실히 반영하고 학년별 또는 교과별 연계가 이루어지도록 교육 내용을 체계화한다.

- 라. 또한, 학교 홈페이지, 가정통신문, 급식게시판, 영양상담게시판 등을 활용하여 학생 지도 효과를 높이고 가정과 연계한 교육이 함께 이루어지도록 한다.

- 마. 교육 실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조 제2호에 의한 ‘학교급식일지’ 등에 기록(입력)하여 3년간 보존한다.

교육영역	교육내용	시기	대상
학교급식	학교급식 홍보, 영양교육상담실 이용안내	3월	교직원 학부모
올바른 식생활 습관 형성 및 식생활 관리	식품위생, 급식안전, 식중독 예방 교육	3~4월	1-6학년
	위생적인 배식관리, 편식교정, 식사예절 등 급식지도	연중	1-6학년
	영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제, 식재료 원산지 표시제 교육	5월	1-6학년
	영양소와 체내기능 교육	연중	1-6학년
	비만관리를 위한 바른 식습관 교육	연중	1-6학년
	저나트륨, 저당, 저트랜스지방 섭취 교육	연중	1-6학년
	저체중, 과체중, 빈혈, 성장부진 등 질병 예방 교육	6월	4-6학년
식품안전 및 식품선택	학교주변 어린이 기호식품 및 부정불량 식품의 안전과 영양교육	7월	1-6학년
	고열량 · 저영양 식품의 안전과 영양교육	연중	1-6학년
환경친화적인 바람직한 식생활 실천	잔반안남기기, 음식물쓰레기 줄이기 교육	연중	1-6학년
	잔반 없는 날 운영 등	연중	1-6학년
한국형 전통식문화 계승발전 및 식량 생산·소비	전통음식의 날, 절기음식의 날 등 다양한 식단 제공, 한국 전통식문화 교육	연중	지원학생
	식량 생산, 소비 교육	연중	지원학생
	송편 만들기 실습, 김치 담그기 실습	9-11월	1-6학년
	학교 텃밭 가꾸기 체험, 농촌그린투어	연중	지원학생
영양교육상담실 운영	식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육	연중	1-6학년
열린 학교급식 운영	학부모 검수 및 모니터링 운영	연중	학부모
	학교급식 공개의 날, 학부모 요리 강좌	6월	학부모

※ 학교실정을 고려하여 교육시기와 대상을 구체적으로 작성할 것.

3. 기대 효과

- 가. 성장기 학생들이 올바른 식습관을 형성하고 자기 식생활 관리능력을 함양한다.
- 나. 학교 영양식생활 교육을 활성화하여 학생 건강 증진을 실현한다.
- 다. 다양한 영양식생활 체험 학습의 기회를 제공한다.

학교급식시설 표준모델 개발 TF 운영 결과

① 필요 급식기구 목록화 및 선정기준

가. 급식인원수별 급식기구 목록

실별	품목	규격 (가로*세로*높이mm)	연료	초등학교 급식인원 수						비고	
			전기 (kW)	~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201 ~1500	1501~		
				중·고등학교 급식인원 수							
					~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201~		
전실	외부인 신발장	900*500*1900		1	1	1	1	1	1		
	방문객 위생복합	900*500*1900		1	1	1	1	1	1		
	고무장화 소독기(벽부착형,6인)	835*265*490	815w	1	1	1	2	2	2	조리종사원 인원수에 맞게 선택	
	고무장화소독고(12컬레)	600*600*1800	1	1	1	1	1	1	1		
식품 창고	쌀받침대	1200*750*600		1	1	1	1	2	2	식수 많은 학교 권장	
	전자저울(150kg, 방수)	390*712*773		1	1	1	1	1	1		
	저울운반카	750*500*800		1	1	1	1	1	1		
	다단식선반(타공형)	1200*750*1800		1	1	2	2				
		1500*750*1800						2	2		
소모품 창고	다단식선반(타공형)	1200*750*1800		2	2	2					
		1500*750*1800					2	2	2		
검수실	유인포충기	750*170*160	20w	1	1	1	1	1	1		
	전자저울(150kg, 방수)	390*712*773		1	1	1	1	1	1		
	발판소독기(매립형)	600*530*30		1	1	1	1	1	1	작은 사이즈 매립 추천	
		900*530*30									
		1200*530*30									
	저울보조대(카)	750*500*800		1	1	1	1	1	1		
	손세정대(폐달식)	380*500*970		1	1	1	1	1	1		
	손소독기(용기교체형)	210*250*395	20w	1	1	1	1	1	1		
	자동위터릴(냉온수 겸용)	15m		1	1	1	1	1	1		
	검수대(1단)	1500*750*800		1	1	1	1	1	1	이동식 선택 가능	
	검수대(2단)	1600*800*800									
	1조낮은세정대 (검자탈피기용)	750*750*550		1	1	1	1	1	1		
	감자탈피기(20kg)	450*550*870	0.4	1	1	1	1	1	1		
	운반카(L형)	900*600*800		2	2	2	2	2	2		
	에어커튼		900*260*210 (송풍, 히터 겸용)	6.4	2	2	2	2	2	2	송풍,히터 겸용 (동절기 식당에 적합)
			900*235*195	0.3							
			1000*155*190	0.3							
1200*155*190			0.4								

실별	품목	규격 (가로*세로*높이mm)	연료 전기 (kW)	초등학교 급식인원 수						비고	
				~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201 ~1500	1501~		
				중·고등학교 급식인원 수							
					~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201~		
전처리실	유인포충기	750*170*160	20w	1	1	1	1	1	1		
	발판소독기(매립형)	600*530*30		1	1	1	1	1	1	작은 사이즈 매립 추천	
		900*530*30									
		1200*530*30									
	손세정대	페달식, 전자감응식 (500*500*850)		1	1	1	1	1	1	1	큰 사이즈 추천
	손소독기	자동분사형 210*230*213		1	1	1	1	1	1	1	
	냉장고(양문형)	1260*800*1900(1107L)	60Hz	1							조리실이동설치 가능
		1900*800*1900(1715L)	60Hz		1	1	1	1	1	1	
	1조 세정대(이동식)	1500*750*800		1	1	1	1	1	1	1	어, 육류 전용 세정대 별도 설치 권장
	2조 세정대	1500*750*800		1	1	2	2	2	2	2	
	3조 세정대	1800*750*800		1	1	1	1	1	1	1	
	세미기	60kg	0.64	1	1	1	1	1	1	1	
		80kg	0.64								
	회전식국술(데침술)-전기	150ℓ (300인용)	26	1	1	1	1	1	1	1	배기후드 등 설치
		250ℓ (500인용)	26								
	복합소독고 (칼,도마,고무장갑,앞치마)	900*600*1900	1.5	1	1						조리원 인원 에 따른 내부 구성 및 규격 선택
		1200*600*1900	1.5			1					
		1500*600*1900	2.2				1	1	1	1	
	야채절단기	215*475*515	0.37	1	1	1	1	1	1	1	조리실 이동 설치 가능
		285*450*586	0.55								
	다용도믹서기	257*290*436(4L)	0.55	1	1	1	1	1	1	1	조리실 이동 설치 가능
		310*350*480(6L)	1.1								
		286*387*517(8L)	1.5								
	절단기, 믹서기 보조대(카)	750*590*750		1	1	1	1	1	1	1	
	고정식작업대	1500*750*850		2	2	2	2	2	2	2	
	이동식작업대	1500*750*800		1	1	1	1	1	1	1	
	자동호스위터릴	냉·온 겸용, 스텐, 15M		1	2	2	2	2	2	2	
	소쿠리운반카	630*730		5	5	5	7	7	7	7	
	다단식선반	1200*750*1900		1	1	1	2	2	2	2	
		1500*750*1900									
	살균수제조장치(20L/min)	545*225*470	0.9	1	1	1	1	1	1	1	
	후드	기구 규격에 맞춤 (15~20cm 크게 제작)		1	1	1	1	1	1	1	데침술 위 설치
	정수기(열음)	스탠드형		1	1	1	1	1	1	1	
	자동야채세척기	700*1020*700(40kg)	1.8	1	1	1	1	1	1	1	
		700*1020*800(50kg)	1.8								
		700*1020*900(60kg)	1.8								
	도마소독조	1080*530*800		1	1	1	1	1	1	1	

실별	품목	규격 (가로*세로*높이mm)	연료	초등학교 급식인원 수						비고
			전기 (kW)	~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201 ~1500	1501~	
				중·고등학교 급식인원 수						
					~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201~	
조리실	냉동냉장고(단문형)	1260*800*1900(1100L)	60Hz	1						전처리실 이동설치 가능
		1900*800*1900(1715L)	60Hz		1	1	1	1	1	
	보존식냉동고	600*630*1400(200L, 7단)		1	1	1	1	1	1	
	김치냉장고	1135*750*895(350L)	0.28	1	1	1	1	1	1	
		1470*750*875(450L)	0.33							
		1810-750*875(550L)	0.4							
	전기인덕션취반기	720*650*1265(3단, 150인용)	10.5	2	3	3	4	5	5	급식인원, 사용연 료에 따른 선택
	전기다단식무압취사기	910*850*1660(400인용)	14	1	1	1	2	3	3	급식인원, 사용연 료에 따른 선택
		910*850*1660(500인용)	14							
		910*1100*1660(600인용)	14							
	전기인덕션국솥	1594*1277*905(300인용)	21	1	1	1	2	2	2	
		1737*1330*897(500인용)	30							
	전기튀김솥	1668*1300*1005(300인용)	14	1	1	1	1	1	2	
		1737*1329.5*897(500인용)	21							
	전기볶음솥	1668*1315*1005(300인용)	24	1	1	1	2	2	2	※ 만능조리기 대체가능
		1737*1329.5*897(500인용)	21							
	전기 만능조리기	1650*900*920	10.5	1	1	1	1	1	1	※ 볶음솥 대체가능
	전기인덕션	1200*750*800(2구)	10	1	1	1	1	1	1	급식인원, 사용연 료에 따른 선택
		1500*750*800(3구)	15							
	전기부침기	900*750*850	6	1	1	1	1	2	2	급식인원, 사용연 료에 따른 선택
		1500*750*850	10.5							
	전기오븐	879*900*1260(12단)	14.6	1	1	1	1	1	1	급식인원, 사용연 료에 따른 선택
		879*900*1890(24단)	31.2							
		1114*1110*1890(40단)	64.6							
	오븐트롤리	725*815*1200		1	1	1	1	2	2	
		725*815*1320								
		725*815*1855								
	튀김소쿠리운반카	630*730		2	3	3	4	4	4	
	복합소독보관고	900*600*1800	1	1	1	1	1	1	1	조리원 인원 에 따른 내부 구성 및 규격 선택
		1200*600*1800	1							
	회전무침기	900*700*800		1	1	1	2	2	2	
		1200*700*800								
		1500*700*800								
	배기후드/휠타망/등 (전기국솥용*3개)	기구 규격에 맞춤 (15~20cm 크게 제작)		3	4	4	5	5	6	급배기, 조명포함
	배기후드/휠타망/등 (오븐기용)	기구 규격에 맞춤 (15~20cm 크게 제작)		1	1	1	1	1	1	급배기, 조명포함
	배기후드/휠타망/등 (렌지부침기용)	기구 규격에 맞춤 (15~20cm 크게 제작)		1	1	1	1	1	1	급배기, 조명포함

실별	품목	규격 (가로*세로*높이mm)	연료	초등학교 급식인원 수						비고
			전기 (kW)	~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201 ~1500	1501~	
				중·고등학교 급식인원 수						
					~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201~	
	배기후드/휠타망/등 (취반기용)	기구 규격에 맞춤 (15~20cm 크게 제작)		1	1	1	1	1	1	급배기, 조명포함
	2조세정대	1500*750*800		1	1	1	1	1	1	
	이동식작업대	1500*750*800		1	1	1	2	2	2	
	고정식작업대	1500*750*800		1	1	1	2	2	2	
	손세정대	페달식, 전자감응식 (500*500*850)		1	1	1	1	1	1	큰 사이즈 추천
	손소독기	자동분사형(165*220*400)		1	1	1	1	1	1	
	유인포충기	750*170*160		1	1	1	1	1	1	
	자동호스위터릴	냉온겸용		2	2	2	2	3	3	
	다단식선반	1200*750*1900		2	2	2	2	3	3	
1500*750*1900										
조리실 (식품 알레르기 구역)	전기인덕션(가정용3구)	522*600*56	3.3	1	1	1	1	1	1	
	고정식작업대(인덕션용)	600*750*850		1	1	1	1	1	1	
	고정식작업대	1200*750*850		1	1	1	1	1	1	
세척실	식기세척기(전기)	5750*870*1880 (전기부스터, 2탱크, 건조O)	71.3	1	1	1	1	1	1	
		5650*930*1900 (전기부스터, 2탱크, 건조O)	48							
		4750*980*2000 (부스터X, 2탱크, 건조O)	33.55							
		4380*1025*1400 (부스터X, 1탱크, 건조X)	13.75							
	식기세척기(가스)	5800*830*1845 (가스부스터, 2탱크, 건조O)	32							74kw
	애벌세척기	1500*890*1100(담금형, 버블)	14	1	1	1	1	1	1	
		640*1180*1195(브러쉬형)	1.5							
	식기소독기(단문)	1200*800*1950	6.2	1	1	1	2	2	2	
		1500*750*1950	6.2							
		1800*750*1950	6.2							
		2100*750*1950	8.2							
	식기소독기(양문)	1200*800*1950	6.2	1	1	1	1	1	1	
		1500*800*1950	6.2							
		1800*750*1950	6.2							
		2100*750*1950	12.2							
	담금세정대	1500*900*800		1	1	1	1	1	1	
		1800*900*800								
	1조세정대	1500*750*800		1	1	1	1	1	1	이동식, 고정식 식판화수차 대체활용가능
	2조세정대	1500*750*800		1	1	1	1	1	1	
	3조세정대	1800*750*800								
		2100*750*850								
	발판소독기(매립형)	600*530*30		1	1	1	1	1	1	작은 사이즈 매립 추천

실별	품목	규격 (가로*세로*높이mm)	연료 전기 (kW)	초등학교 급식인원 수						비고
				~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201 ~1500	1501~	
	~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201~					
		900*530*30								
		1200*530*30								
	복합소독고 (앞치마, 고무장갑)	900*600*1800	1	1	1	1	1	1	1	
		1200*600*1800	1							
	손세정대	페달식, 전자감응식		1	1	1	1	1	1	
	손소독기	자동분사형		1	1	1	1	1	1	
	에어커튼	900*260*210 (송풍, 히터 겸용)	6.4	2	2	2	2	2	2	송풍, 히터 겸용 (동절기 식당에 적합)
		900*235*195	0.3							
		1000*155*190	0.3							
		1200*155*190	0.4							
	유인포충기	750*170*160	0.02	1	1	1	1	1	1	
	발판소독기(매립형)	600*530*30		1	1	1	1	1	1	작은 사이즈 매립 추천
		900*530*30								
		1200*530*30								
	자동호스워터릴	냉온겸용, 15M		2	2	2	2	2	2	
	후드	기구 규격에 맞춤 (15~20cm 크게 제작)		2	2	2	2	2	2	식기세척기위 설치
식당	식탁	6인용/1800*750*730								
		4인용/1200*750*730								
	보온보냉 배식대	상하부 보온보냉/ 2280*650*830	1.15	2	2	2	3	3	3	
	국보온운반카	80L/560*560*850	1.8	2	2	2	3	3	3	
		106L/640*640*850	1.8							
		120L/700*700*850	1.8							
	음식 보냉고	단문형/880*780*1820	0.35	1	1	1	1	1	1	
		양문형/880*780*1820	0.35							
	음식 보온고	단문형/880*780*1820	0.8	1	1	1	1	1	1	
		양문형/880*780*1820	0.8							
	수저식판 배분대	식판240장/800*600*1000		2	2	2	3	3	3	
		식판360장/1140*600*1000								
	수저 회수차	2구/600*500*850		1	2	2	3	3	3	
	잔반 처리대	1구/750*750*800		1	2	2	3	3	3	
		2구/1200*750*800								
	잔반 회수통	65L/470*580		1	2	2	3	3	3	
80L/470*670										
식판 회수차	식판320장/1200*600*800		1	2	2	3	3	3		
	식판240장/900*600*800									
디지털 메뉴보드	(메뉴보드 응용프로그램 등)		1	1	1	1	1	1		

실별	품목	규격 (가로*세로*높이mm)	연료	초등학교 급식인원 수						비고
			전기 (kW)	~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201 ~1500	1501~	
				중·고등학교 급식인원 수						
					~300	301 ~600	601 ~900	901 ~1200	1201~	
	손소독기	스탠스형/380*380*1600	0.2	2	2	2	2	2	2	식당출입구 개수에 따라 선택
		벽걸이형/230*210*213	0.2							
	위생복 보관고	900*600*1800	1.05	1	1	1	1	1	1	
	청소도구 보관고	전기식,UV/600*600*1800	1.05	1	1	1	1	1	1	
		700*630*1280								
	행주전용 세탁기	삶음전용/450*809*540		1	1	1	1	1	1	
	에어커튼	900*260*210 (송풍, 히터 겸용)	6.4	2	2	2	2	2	2	
		900*235*195	0.3							
		1000*155*190	0.3							
		1200*155*190	0.4							
	제습기	260L/540*1270*600	2	1	1	1	1	1	1	
	정수기									
휴게실	위생복세탁기	24kg	2.2	1	1	1	1	1	1	조리원 인원별 규격 선택
	위생복건조기	16kg	2.4							
	일반냉장고	555*1665*620(235L,2도어)	60HZ	1	1	1	1	1	1	
화장실	전기 순간온수기	15L	1.5	1	1	1	1	1	1	설치 위치 협의
영양 관리실	일반냉장고	555*1665*620(235L,2도어)	60HZ	1	1	1	1	1	1	
	전기 순간온수기	15L	1.5	1	1	1	1	1	1	설치 위치 협의

※ 급식실의 환기, 급식종사자의 건강을 고려하여 전기식 조리기구 권장

※ 위 자료를 적용한 급식시설 현대화 및 신증축 시 급식기구 구입비 예산은 2024년 본예산 반영

나. 작업구역별 급식기구 선정 시 확인사항

구분	품목	확인사항
검수실 및 전처리실	작업대	•재질은 스테인리스스틸로 하며, 급식 인원을 고려한 충분한 크기로 한다.
	식품 검수대	•이동식이며 바닥 면에서의 높이가 60cm 이상인 검수에 알맞은 충분한 크기로 한다.
	채소 세정대	•2조 또는 3조 세정대를 설치한다. •세정대의 배수구는 적절한 크기여야 하며, 배수관과는 직선으로 연결되는 구조로 한다.
	어·육류 세정대	•2조 세정대를 설치한다. •세정대의 배수구는 적절한 크기여야 하며, 배수관과는 직선으로 연결되는 구조로 한다.
	냉장·냉동고	•검수 후 저장 가능한 충분한 용량이어야 한다.
	자동세미기	•적정한 수압이 유지되어야 한다. •배수관은 트렌치와 연결되도록 설치한다.
	구근탈피기	•내부가 완전히 분리되어 세척과 소독이 쉬워야 한다. •배수관은 트렌치와 연결되도록 설치한다.
	채소 절단기	•세척과 소독이 쉬워야 한다. •다양한 모양과 크기로 절단할 수 있어야 한다. •분리 가능하며 전용 받침대를 설치해야 한다.
	소쿠리 운반카	•바닥으로부터 60cm 이상 간격을 유지해야 한다. •바구니 크기별로 사용 가능하여야 한다. •이동이 쉬워야 하며 안전성을 고려하여 원형으로 제작된 것이어야 한다.
	손소독기	•자동식으로 소독액이 분무 되거나 손을 담글 수 있는 소독조이어야 한다.
	손세정대	•전자감응식 또는 페달식으로서 손을 사용하지 않고 조작이 가능해야 한다. •냉·온수가 공급되어야 한다.
	저울	•전자저울로 설치하되 1kg~150kg까지 측정 가능한 것으로 갖춘다.
조리실	취반기	•고정시킬 경우는 바닥과 주변을 세척하기에 용이한 구조와 공간을 확보하여야 한다.
	국솥	•회전식이어야 하며 뚜껑이 부착되어야 한다
	부침기	•부침판은 기름이 흐르도록 약간 경사가 있어야 하며 덮개가 있어야 한다. •안전성을 고려하여 고정식이어야 한다.
	볶음솥	•바닥이 무쇠 등으로 두꺼워야 한다. •회전식이어야 하며 뚜껑이 부착되어야 한다.
	가스스테이블렌지 혹은 전기레인지	•화구가 2~3개 정도인 제품이 적당하다. •작업대의 높이와 같아야 한다.
	가스그리들 혹은 전기그리들	•가스 사용기기와 동일 구역에 위치해야 한다.
	밥·반찬 배식대	•보온·보냉 기능이 있어야 한다.
	오븐	•조리기능이 다양해야 한다. •급식수를 고려하여 크기를 정한다. •상·중·하단 온도분포가 균일하도록 작동되어야 한다.
	만능조리기	•튀김, 부침, 조리기능이 있어야 한다.
	냉장·냉동고	•냉장·냉동 식재료 보관 및 조리식품 냉각에 충분한 용량이어야 한다.
	작업대	•재질은 스테인리스스틸로 하며, 급식 인원수를 고려한 충분한 크기여야 한다.

구분	품목	확인사항
	손세정대	<ul style="list-style-type: none"> •전자 감응식 또는 페달식으로서 손을 사용하지 않고 조작이 가능해야 한다. •냉·온수가 공급되어야 한다.
식 기 세척실	담금세정대	<ul style="list-style-type: none"> •세척과 소독이 용이하고 충분한 크기이어야 한다.
	세 척 기	<ul style="list-style-type: none"> •세척 및 행굼 기능이 자동적으로 이루어져야 한다. •최종 행굼수의 온도가 살균에 적합한 온도(식판 온도 71℃이상)를 유지해야 한다.
	식기소독보관고	<ul style="list-style-type: none"> •내부 선반은 물 빠짐을 위해 타공된 것이어야 한다. •적정온도 관리를 위해 소독고 문에 설치된 고무패킹 부분은 기밀성이 있어야 한다.
	다단식선반	<ul style="list-style-type: none"> •청소 시 물이 튀지 않도록 하며, 맨 아래 선반은 바닥으로부터 60cm 이상 띄워야 한다.
	3조 세정대	<ul style="list-style-type: none"> •기물 세척·행굼·소독이 가능하도록 3조로 한다.
공통	다단식선반	<ul style="list-style-type: none"> •청소 시 물이 튀지 않도록 하며, 맨 아래 선반은 바닥으로부터 60cm 이상 띄워야 한다.
	에어커튼	<ul style="list-style-type: none"> •식당측 에어커튼은 송풍 히터 겸용 설치를 권장한다.
	발판소독기	<ul style="list-style-type: none"> •기구 이동에 방해되지 않는 것으로 선정한다.
	후드	<ul style="list-style-type: none"> •충분한 배풍량을 확보하고 응축수가 바닥 또는 조리기구 위에 떨어지지 않도록 제작한다.




다. 급식기구 설치 시 유의사항

- 작업 흐름에 따라 동선을 단축하며 능률적이고 위생적인 작업이 가능하도록 배치한다.
- 급식실 환기, 급식종사자의 건강을 고려하여 전기식 조리기구 사용을 권장한다.
- 급수 및 가스 배관은 바닥에 노출되어 기물의 이동을 방해하거나 작업 중 안전사고의 요인이 되지 않도록 한다.
- 고정식 설비는 하부청소가 용이하도록 바닥에서 15cm 이상 띄워 설치한다.
- 열 사용 및 가스 배출 기구와 배기 후드의 위치가 일치하도록 한다.
- 냉장·냉동고는 가스레인지, 오븐 등 열원 및 직사광선과 멀리 떨어진 위치에 설치한다.
- 작업대 등의 스테인리스스틸 제품은 절단된 면을 잘 마무리하여 손을 베는 등 안전사고가 일어나지 않도록 한다.
- 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.
- 화장실 및 급식관리실용 전기순간온수기의 설치 위치는 사전 협의하여 정한다.

② 작업구역별 시설 설계 방향

가. 실별 공통사항




1) 내부마감

구분	내 용		
내벽	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 바닥에서 내벽 끝까지 전면을 타일로 시공하되 부득이한 경우 바닥에서 최소한 1.5m 높이까지는 내구성, 내수성이 있는 타일 또는 스테인리스 스틸판 등으로 마감한다. ※ 이동식 작업대를 고려하여 내벽, 기둥 등의 파손이 우려되는 곳은 바닥에서 최소한 1m 높이까지 스테인리스 스틸판(스테인리스 타일) 등으로 마감하는 것을 권장 ▶ 내벽과 바닥의 경계면인 모서리 부분은 청소 용이하도록 둥글게 곡면처리 ▶ 벽면과 기둥의 모서리 부분은 보호대(코너비드)로 마감 처리, 코너비드는 두껍고 넓게 시공 ▶ 손세정대 위 크기 750mm의 매립형 핸드타올 디스펜서 설치 ▶ 소화기함은 벽내장형으로 스텐문 설치 		
			
	매립형 핸드타올 디스펜서	소화기함	스텐 마감 및 코너비드
바닥	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 바닥은 청소가 용이하고 내수성, 내구성이 있으며, 미끄럽지 않고 쉽게 균열이 가지 않는 재질로 시공 ▶ 국솥, 볶음솥, 데침솥 아래는 내열성이 강한 재질(버너처리 화강석 또는 석재타일 등)로 시공 ▶ 바닥은 배수가 잘되는 경사구조로 배수구를 향하여 1/100~1/200의 구배를 표준으로 시공 ▶ 배수로(트렌치)와 바닥 연결 부위는 파손을 방지할 수 있는 견고한 바닥재 사용 ※트렌치 바닥을 화강석으로 제작하여 맞춤 ▶ 습기에 약한 가스자동밥솥은 바닥보다 100mm 높은 기구가대를 설치 ▶ 각 작업실 출입구 바닥에 매립형 발판소독기 설치 (검수실-전처리실, 전처리실-조리실, 조리실-식당, 조리실-세척실) ▶ 바닥 단 올리기는 화강석으로 시공 후 테두리는 스텐비드로 마감처리 		
천장	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 바닥에서 천장까지 최대한 높은 층고 확보 ▶ 천장의 재질은 내수성, 내화성이 있고 청소가 용이한 재질 사용 ▶ 배기덕트, 전기설비 등은 가급적 천장 내부에 설치 		

2) 급수시설

- ▶ 수도시설은 세정대 또는 국솔 등 급수가 필요한 설비별로 직접 급수될 수 있도록 설치하고, 급수관에 중간밸브를 설치
- ▶ 외부 노출 수전 하단에 볼밸브 설치하여 수도꼭지 교체시 용이하게 한다.
- ▶ 수도전의 높이는 바닥에서 95~105cm 정도로 손을 직접 접촉하지 않고 팔꿈치 등으로도 조작할 수 있도록 레버식이 바람직
- ▶ 주방용 워터호스릴에는 냉·온수를 공급

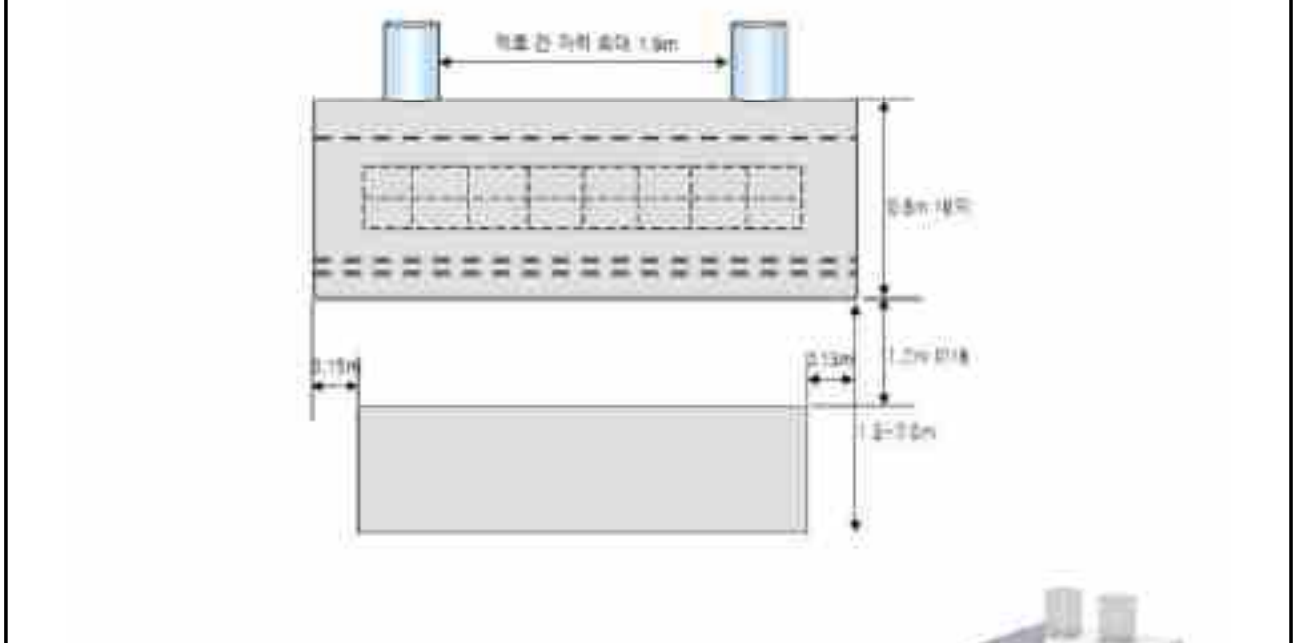
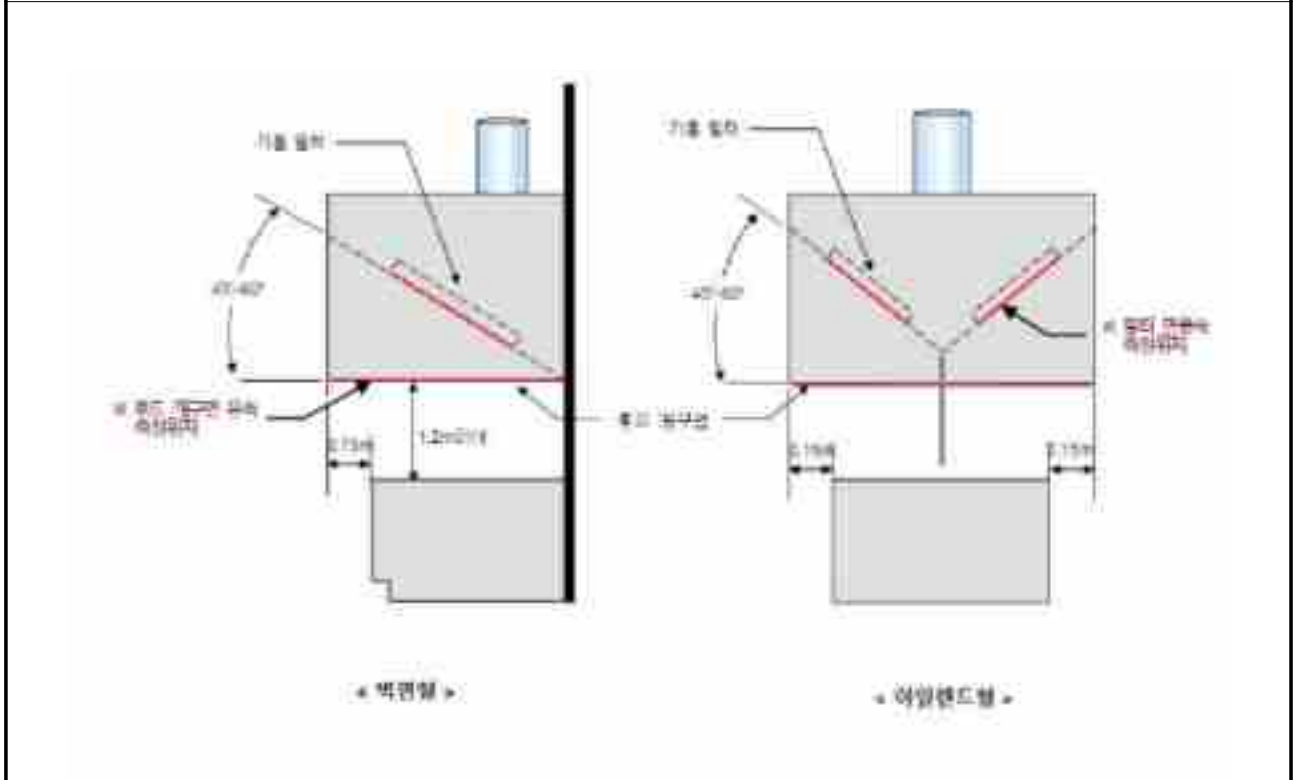
3) 배수시설

구분	내 용		
배수구	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 배수구 설치: 냉장실, 식재료보관실, 소모품보관실 등 ▶ 매립배수관 설치(50A이상): 세정대, 손세정대, 오븐기, 정수기 등 ▶ 트렌치 배수관 설치: 식기세척기 등 ▶ 그레이팅 설치: 국솔, 튀김솔, 데침솔, 삶은솔, 세미기 등 		
배수로 (트렌치)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 트렌치를 각 실과 실 사이 연결하여 매설 <ul style="list-style-type: none"> ※ 배수관은 트렌치와 연결 시 배수가 원활하지 않음, 원파이프 대신 사각 트렌치로 매설·시공하여 음식물찌꺼기 걸림이 없도록 함 ▶ 트렌치 깊이 최대 200~250mm에서 최소 100mm, 폭 200mm ▶ 트렌치 가장자리를 50~70mm 여유를 두어 트렌치 주변 바닥 파손 방지 ▶ 트렌치는 물 흐름이 용이하도록 2이상의 경사를 두고, 모서리 부분은 둥글게 하여 청소가 용이하게 시공 <ul style="list-style-type: none"> ※ 물 흐름 방향 <ul style="list-style-type: none"> ○ 검수실 → 전처리실 → 전처리실 그리스트랩 ○ 조리실 → 세척실 → 세척실 그리스트랩 ▶ 트렌치 덮개는 청소할 때 쉽게 들어 올릴 수 있는 정도의 이격을 두고 양쪽에 동그란 구멍을 넣어 제작하고, 미끄럼방지가 가능한 논슬립 기능을 갖춘 구조(역타공, 엠보싱 등)로 하며, 하중을 견딜 수 있는 3t 이상의 스테인리스재질(스테인리스스틸 그레이팅)로 하고, 세로방향으로 타공 		
			
	트렌치 바닥 화강석 마감	트렌치 규격	트렌치 덮개 동그란 구멍 타공
그리스트랩	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 바닥에서 천장까지 최대한 높은 층고 확보 ▶ 천장의 재질은 내수성, 내화성이 있고 청소가 용이한 재질 사용 ▶ 배기덕트, 전기설비 등은 가급적 천장 내부에 설치 		

4) 배기·환기설비

구분	내 용
환기 시설	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 공기의 흐름은 청결작업구역에서 일반작업구역 쪽으로 흐르도록 조리구역의 급기량을 배기량보다 크게 함 ▶ 전체환기설비는 천장부의 상태(구조물, 덕트, 배관 등)를 고려하여 적절한 형태로 설치하고 조리실 바닥면적 1㎡당 0.2㎥/min의 풍량을 확보 ▶ 창문 등 개방된 면을 통해 유입되는 기류의 속도가 2.5m/s를 초과하는 경우, 별도의 급기설비를 설치하고 필터를 거쳐 급기가 되도록 함 ※ 급기설비 설치 시 필터 교체 등 관리 필요
후드	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 스테인리스 스틸 재질로 함 ▶ 후드모양은 조리대에서 발생한 유해입자 등을 포집할 수 있는 형태로 설치 → 박스형 후드 H 0.6m 바닥에서 약 1.8m 이상이며 조리대 상단면에서 최대 1.2m 이내에 설치 ▶ 후드의 양측면, 뒷면 등에 패널을 부착하는 등 조리 흡 발생구역을 가급적 밀폐함 ▶ 후드는 조리대보다 사방 0.15m이상 크게 제작함 ▶ 후드의 폭은 1.8m 이내로 하되, 1.8m를 초과하는 경우에는 덕트 2개를 연결하거나 후드를 2개로 분리 ▶ 표면에 형성된 응축수, 기름 등의 이물질이 조리기구 내부로 떨어지진 않는 구조로 제작·설치 ▶ 후드의 몸체 및 테두리에 홈통을 만들어 흘러내린 액체가 바닥이나 조리기구 내부로 떨어지지 않도록 함 ▶ 튀김 등 기름 취급하는 조리대 상부 후드는 청소가 용이한 구조로 하고, 기름받이나 기름입자 제거용 필터를 설치하고 후드 개구면적 대비 필터 설치면적 비율은 20~25% 이내로 함 ▶ 후드 면풍속은 조리기구에 따라 0.5~0.7m/s 이상으로 함
덕트	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 후드 폭 1.8m 간격으로 1개 이상 설치, 후드 끝 부분에서 환기 효율이 저하되지 않도록 함. 후드 폭 대비 깊이가 충분하지 않을 경우 덕트 설치 간격을 줄이거나 후드 연결 위치를 달리하는 등 조리흡이 원활히 배기되도록 함 ▶ 녹이 슬지 않는 재질로 함 ▶ 후드에 연결된 덕트에는 유량 조절이 가능하도록 댐퍼를 설치 ▶ 장방향 덕트 종횡비는 1.5이하로 하고 종횡비가 1.5를 초과하는 경우 덕트재질 두께를 0.8 이상으로 하는 등 소음방지 조치를 함 ▶ 덕트와 배기후드의 연결 시 외부의 오염물질이 유입되지 않도록 자동개폐시설을 설치 ▶ 덕트는 유증기용(볶음솥, 부침기, 가스레인지, 오븐기)과 일반용(국솥, 취사기, 실한기)으로 구분하여 설치
공기 정화 장치	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 미세먼지나 냄새 제거를 위해 필요한 경우, 환경부에서 권장하는 공기정화장치를 가급적 배풍기 전단에 설치
송풍기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 송풍기는 조리실 외부에 설치(필요한 경우 소음 차단벽 설치) ▶ 배기구는 지붕면이나 벽면으로부터 1m 이상 이격하여 설치 ▶ 배기구에는 위생해충 및 쥐의 침입을 방지하기 위해 적절한 방충·방서 시설을 설치 ▶ 송풍기의 정압 및 풍량은 연결된 후드의 합계 유량과 후드 및 필터, 덕트, 공기정화장치 등에서 발생하는 압력손실 등을 고려하여 결정



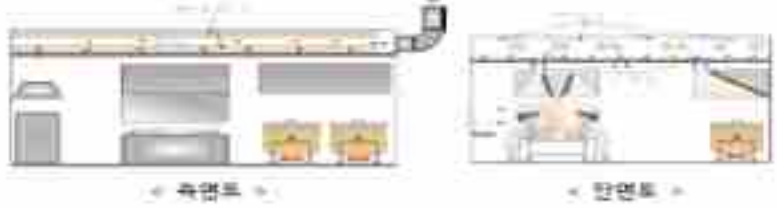
[참고] 후드 기본 설치규격



- 후드의 양 측면, 뒷면을 막을 경우, 방해기류의 영향을 최소화 할 수 있고, 근로자 호흡영역도 보호하면서 배기효율을 증대할 수 있음



[참고] 전체환기설비 설치 예시

구분	설치 방법
천장이 편평하고 덕트 설치 가능한 경우	<p>배기가 덕트 측면에서 이뤄지는 형태 (주로 국소 주변에서)</p>  <p>< 측면도 > < 단면도 ></p>
천장에 보가 설치된 경우	<p>배기가 덕트 위쪽에서 이뤄지는 형태</p>  <p>< 측면도 > < 단면도 ></p>
간섭에 의해 덕트 설치가 불가능한 경우 또 열관을 활용할 수 있는 방법	<p>다공판을 이용하여 균일하게 배기</p>  <p>< 측면도 > < 단면도 ></p>

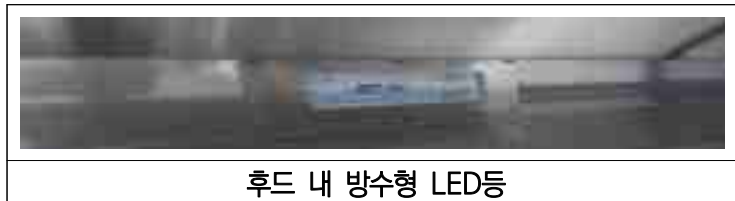
5) 냉난방 시설

- ▶ 냉난방기의 바람이 식품이나 조리된 조리된 음식에 직접 쏘이지 않도록 열기구 및 배기시설 주변에는 설치를 지양, 조리원들 작업위치 또는 통행로 쪽으로 설치

6) 전기·조명시설

- ▶ 조리장 내 전기, 가스, 자동제어반은 접근이 쉬운 관리구역 통로(전실)의 벽에 설치
- ▶ 조명 on-off 스위치는 관리실 인근에 중앙컨트롤, 실별 개별 스위치 설치
- ▶ 전기 콘센트는 바닥에서 적정높이(1.2m이상)와 위치에 맞도록 설계하고, 방수커버 부착 및 접지콘센트를 사용
 - ※ 콘센트 적정높이: 기구 높이보다 100mm 정도 상부에 설치하는 것이 기구 수리 및 전원 on/off가 용이
- ▶ 보존식냉동고 전용회로(상시전원) 설치

- ▶ 조도는 검수대 540Lux 이상, 전처리실 및 조리실 작업대 300Lux 이상
 - ▶ 천장의 전등은 함몰형으로 하되, 반드시 물이나 가스로부터 안전한 기구(방수·방폭등)이어야 하며, 유리 파손 시 식품오염을 방지할 수 있는 보호장치를 갖추도록 함
 - ▶ LED 조명을 설치할 경우에는 눈부심을 방지하기 위해 가급적 불투명 커버 선택
 - ▶ 후드 내부에 방수형 LED등 설치
- ※ 후드 내 조명은 급식기구 업체와 협의 필요



7) 방충·방서 설비

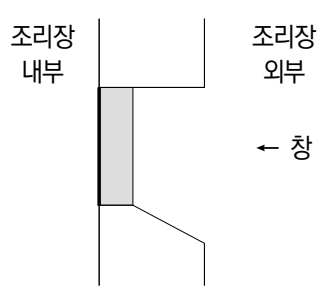
- ▶ 외부로 통하는 모든 출입문, 창문에 방충·방서시설(방충망, 에어커튼)설치
- ▶ 방충망 재질은 스테인리스망으로 설치하고, 일체형보다는 분리형으로 설치하여 유지보수의 편의성과 경제성을 제고

8) 출입구

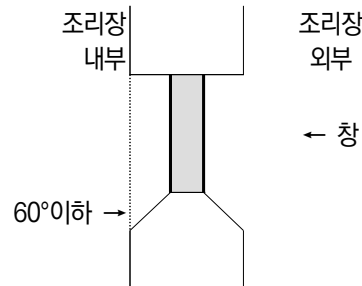
구분	내 용
공통	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리종사자와 식재료 반입을 위한 출입구는 별도로 구분 설치 ▶ 모든 출입구 상단에 에어커튼 설치를 위한 콘센트 설치, 에어커튼 커튼박스는 1.2배 크게 제작 ▶ 모든 강화도어는 도어 높이 중앙에 시건장치 설치 <ul style="list-style-type: none"> ※ 상부 시건장치는 조리원 키높이 맞지 않아 불편 ▶ 전처리실, 조리실, 배선차보관실 입구는 터치식 자동문 설치 <ul style="list-style-type: none"> ※ 자동문 강화유리 테두리 스텐 둘러 파손 방지, 자동문 앞에 역U자 원파이프 보강하여 충격방지
출입문	<p>[출입문 재질]</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 보일러실: 철재방화문 ▶ 외부출입문, 조리실, 식기세척실, 식품보관실: 강화유리문 ▶ 급식관리실, 휴게실, 화장실, 샤워실: 습기에 강한 재질(ABS도어 등) <p>[출입문 폭]</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 식재료 반입 출입문, 보일러실: 양문형 1,800mm ▶ 식품보관실: 1,200~1,800mm ▶ 가열조리실, 비가열조리실, 식기구세척실: 반자동미닫이문 1,200mm ▶ 소모품보관실: 900~1,200mm(전실 통로에 위치한 경우 선반 출입로 확보) ▶ 전실, 급식관리실, 휴게실: 900mm ▶ 화장실, 샤워실: 800mm

9) 창문

- ▶ 창문 면적은 자연채광을 위해 바닥면적의 1/4 이상이 되도록 함
- ▶ 먼지가 쌓이는 것을 방지하기 위해 창문틀과 내벽은 일직선이 유지되도록 하거나, 창문턱을 60°이하의 각도로 시설함
- ▶ 급식실(조리장)의 외부창 재질은 알루미늄으로 시공함



[그림 1] 창문틀과 내벽



[그림 2] 창문틀 각도

10) 기타

구분	내 용
건물 외부	▶ 외부로 통하는 출입구, 그리스트랩, 외부 트렌치, 쓰레기보관고 위에 캐노피 설치
엘리 베이터	▶ 급식실을 2층 이상에 설치할 경우, 안전사고예방과 위생을 고려하여 식자재 및 잔반처리를 위한 급식실 전용 엘리베이터 설치

나. 전처리실

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 외부와의 접근이 용이하고, 급식에 사용하는 모든 식재료의 전처리가 가능하도록 충분한 면적을 확보 ▶ 검수실을 포함하여 설치, 중규모 이상의 경우에는 검수실을 별도로 독립하여 설치 ※ 면적이 좁을 경우 검수실 면적 확보를 위해 검수실과 전처리실 장소 구분을 위한 벽이나 문 설치 제외 ▶ 전처리실 출입구 앞에 차양막 또는 방풍실 설치 ▶ 세미기, 데침국솜은 하부 그레이팅을 설치하여 배수 연결
기계 설비	<p>[세정대]</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 배수관은 배수로나 하수구까지 직접연결 ▶ 물이 넘치지 않도록 내벽에 오버플로우관 설치 ▶ 하단에는 악취발생과 해충 유입방지를 위한 트랩을 통행에 지장이 없도록 설치
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 방수등 설치 ▶ 조도: 검수대 또는 검수구역 540룩스이상, 전처리실 300룩스 이상 ▶ 기구 높이에 따라 방수형 콘센트 설치 높이 조정

다. 조리실

1) 공통사항

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 급식실 전체 환기를 위해 외부창호를 최대한 크게 설치 ▶ 오븐기 바닥은 화강석으로 시공하되 물갈퀴바닥과 연결되게 시공하면서 반드시 수평을 맞춤 ▶ 가스자동밥솥 받침 가대 설치: 100mm 높이(단, 오븐기는 제외) [양문형 기기 설치] <ul style="list-style-type: none"> ▶ 기기와 천장과 연결면은 보를 설치하거나 벽돌로 마감하여 공간적 분리 ▶ 설치할 기기의 너비와 폭에 맞게 벽면 설계 ▶ 청소 등 바닥물이 인접한 실로 유입되지 않도록 바닥에서 100mm 높이로 단을 두고, 기구 전·후면, 상·하 측면을 밀폐되도록 내수·내식성 재료로 인테리어 마감하고 상부는 한쪽 방향으로 개구부 설치(A/S 등 상부 기기 점검용)
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 국솥, 볶음솥(튀김솥): 냉·온수 급수배관 설치, 목돌림 수도꼭지를 우측에 설치
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리실 조도 300Lux 이상 ▶ 조리실에 별도의 배기후드 FAN(모터) 제어용 ON-OFF 장치 설치

2) 식품알레르기 조리구역

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1.2~1.5m 높이의 벽체 설치하여 조리실 내에서 구획 구분으로 공간확보 (최소 1.2m * 2m 면적 확보)
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 냉난방기 토출구 설치
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 가정용인덕션, 냉동냉장고를 위한 방수형 콘센트 설치 ▶ 충분한 조도가 나오도록 구역 천정부분에 등 설치

라. 세척실

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 세척실에 면하는 외부로 통하는 출입구를 설치하여 음식물쓰레기 처리 통로 확보, 출입문에는 자동센서식 에어커튼 및 비가림 시설 설치 ▶ 조리실로 세척실의 물이 유입되지 않도록 바닥 구배 조정 ▶ 세척실에 별도로 세제보관실을 구획·설치
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 세척기와 벽사이 간격 500~600mm, ▶ 세척기 투입구 하단에 트렌치 설치, 배수관 50A 이상 연결 ▶ 외부로 통하는 출입구 근처에 청소가 용이하도록 수도전 설치
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 세척기 입출구 부분에 벽걸이 선풍기 설치를 위한 방우형 접지콘센트 설치(on-off 스위치 설치)

마. 식재료·소모품 보관실

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 식재료보관실과 소모품 보관실을 별도 설치 ▶ 조리실을 통하지 않고 식재료와 소모품의 반입이 가능하여야 하며 출입문은 항상 내부에 서만 개폐할 수 있도록 함 ▶ 급식인원에 따라 충분한 면적을 확보하고, 공간 확보의 효율성을 위해 미닫이문(슬라이딩도어)나 자동문(버튼식)을 설치한다. ▶ 출입문 폭은 L형 운반차 및 작업대가 이동할 수 있도록 내경 900mm이상으로 설치 ▶ 식재료보관실의 바닥은 식품운반차 등이 이동이 용이하도록 높이를 같게 시공하고, 조리실로부터 물이 유입되지 않도록 함 ▶ 식재료보관실에 적당한 온·습도 관리를 위한 환기창 설치 ▶ 바닥은 미끄럽지 않은 재질로 시공
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 물청소가 용이하도록 배수구를 설치 ▶ 온·습도 관리를 위한 환기팬(환풍기) 설치
전기	▶ 필요에 따라 재실감시센터식 전등 설치



바. 영양관리실

구 분	내 용
건축	<p>[창문]</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 전처리실, 조리실 등과 면하는 벽은 시야확보 창 설치 ▶ 외부 또는 식당쪽, 복도쪽으로 통하는 미닫이창 설치 <p>[바닥]</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리실 바닥보다 100~150mm 높게 시공, 수평유지 ▶ 바닥 난방 설치(온돌판넬형) ▶ 테두리는 습기와 충격에 강한 스테인리스스틸 또는 화강석 마감 ▶ 출입구 쪽 벽면페인트 하부 걸레받이 시공 <p>[출입문]</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 영양관리실에서 전처리실 또는 조리실로 출입가능한 출입문 설치 ▶ 외부와 직접 면하도록 출입문 설치(또는 전실을 통하도록 설치) ▶ 문으로 인해 사무실 면적이 너무 좁아지지 않도록 반영(미닫이문, 문턱면적 축소)
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 싱크대 및 전기 순간온수기 설치 ▶ 개별 천정형 냉·난방기 설치 ▶ 각종 통제시설(가스누설차단기, 냉난방온도조절기 등)은 사무실 집기류를 놓을 벽면을 확보한 후에 잉여 공간에 설치하도록 계획 ▶ 바닥 난방 설치(온돌판넬형 권장)
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 볼륨 조절이 가능한 교내방송 스피커 설치 ▶ 외부(검수실쪽, 외부인 출입구쪽) 응대가 용이하도록 화상인터폰 설치 ▶ 충분한 수량의 전기콘센트를 설치하여 전기·사무기기 사용의 편의성 제고 ▶ 전기 분전함은 영양관리실 내부 설치 지양(전실에 설치)

사. 휴게실, 화장실, 샤워실

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리종사자 인원에 맞는 적절한 면적 확보 ▶ 외부로부터 조리장을 통하지 않고 출입하도록 설계 ▶ 휴게실 바닥은 조리실 바닥보다 100~150mm 높게 시공 ▶ 화장실 출입문 규격은 800mm 정도, 투명하지 않은 내수성·내습성 재질, 시건장치 설치
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 휴게실 전용 바닥 난방장치 및 냉방기 설치 ▶ 화장실 세면대 위에 전기순간온수기 설치 ▶ 화장실의 오·배수관은 외부 맨홀 또는 정화조에 직접 연결 ▶ 배기가 잘되도록 환기시설(동력배기) 설치
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 충분한 수량의 전기콘센트를 설치하여 전기·사무기기 사용의 편의성 제고 ▶ 휴게실: 업무용 전화, 랜 통신선로, 볼륨 조절이 가능한 교내방송 스피커 설치 ▶ 화장실: 필요에 따라 재실감시센서식 전등 설치

아. 식당

구 분	내 용
건축	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 퇴식구 벽면은 스테인리스 타일(스틸판)으로 시공 ▶ 퇴식구 바닥은 타일로 시공하고, 물빠짐이 용이하도록 경사를 주어 시공 ▶ 식당 청소용 개수대 설치. 공간 여유가 있다면, 청소용 별도공간 설치 ▶ 출입구는 두 군데 이상 설치하여 입구와 출구를 분리 ▶ 출입문은 양문형 강화유리도어로 설치하고 유리 및 손보호대 설치 ▶ 바닥은 테라조, 인조석 등 물청소가 가능하고 미끄럽지 않은 재질로 마감
	 
	<div>퇴식구 시공 (벽면-스테인리스 타일, 바닥-타일)</div> <div>학생 식당 내 별도 청소공간</div>
기계 설비	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 퇴식구에 수전와 배수구 설치하여 청소가 용이하도록 함 ▶ 식당 입구에 학생용 손세정 시설 설치 ▶ 환기장치 설치
전기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 전기콘센트를 충분히 설치, 천장에 선풍기 등 설치를 위한 콘센트 설치 ▶ 식당이 조리실로부터 떨어져 있을 경우 식당과 조리실 연결 인터폰 설치 ▶ 온풍기능이 있는 에어커튼 설치를 위한 전기배선 설치

3 학교급식시설 표준도면안(예시2개)- 붙임 참고

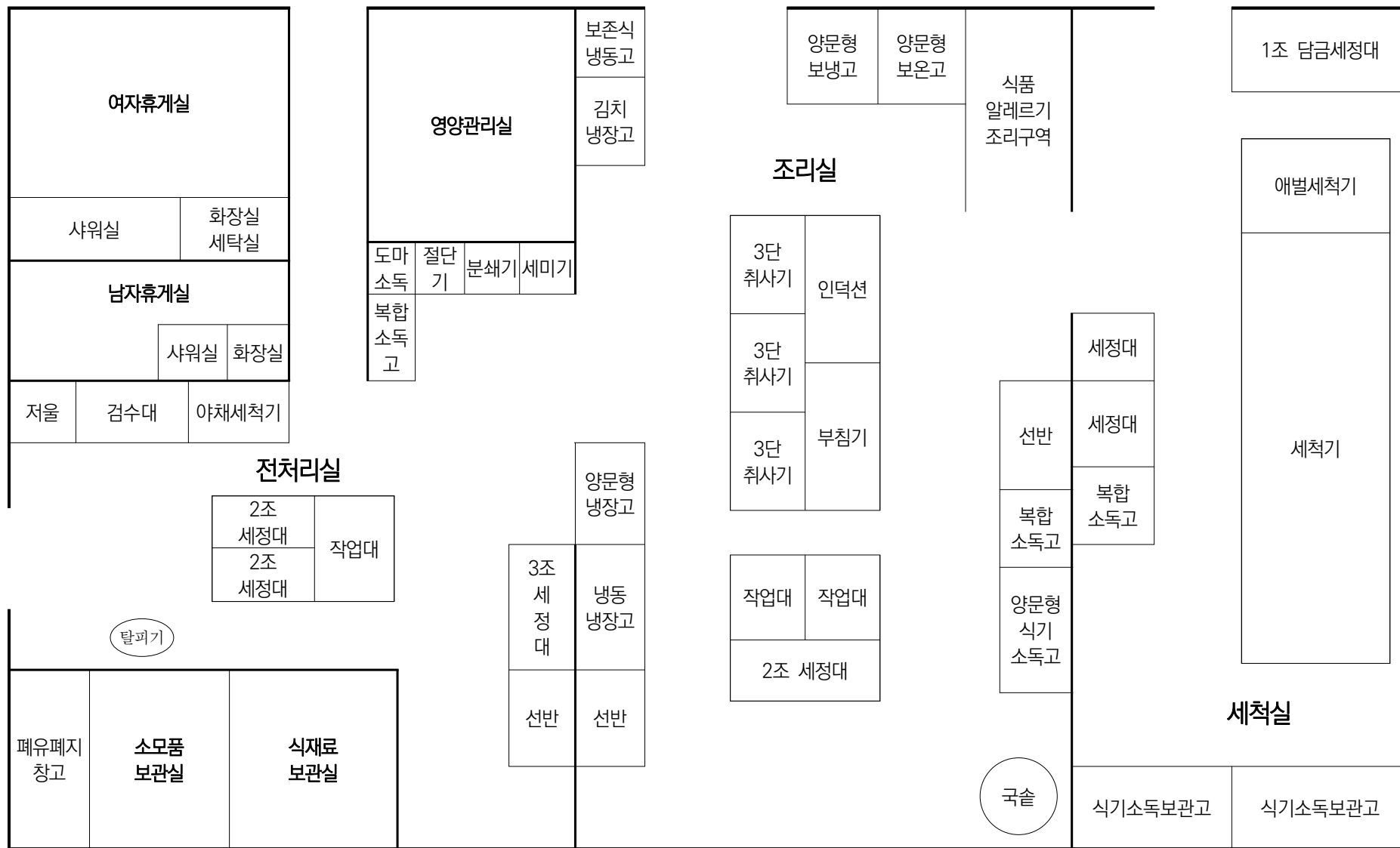
※ 본 도면은 급식인원 500명 기준으로 작성한 “예시(안)”으로 학교 여건에 따라 변경 적용

[참고문헌]

1. 학교급식 위생관리 지침서(2021. 교육부)
2. 학교 급식조리실 환기설비 설치 가이드(2021. 고용노동부)
3. 학교급식 환경개선 매뉴얼(2022. 서울특별시교육청학교보건진흥원)
4. 2019 학교급식 현대화 가이드북(2019. 경상북도교육청)
5. SMART 학교급식 시설개선 매뉴얼(2017. 대전광역시교육청)
6. 학교급식 시설개선 매뉴얼(2015. 경기도교육청)

[붙임] 학교급식시설 표준도면(예시 안) ※급식인원 500명 기준, 학교 여건에 따라 변경 적용

식 당



식 당

