

발 간 등 록 번 호

인천교육-2024-0052

학생성공시대를 위한
인천교육



2024학년도 학교급식 기본방향



인천광역시교육청
INCHEON METROPOLITAN CITY OFFICE OF EDUCATION

인천교육 기본방향

교육비전

학생성공시대를 여는 인천교육

교육정책



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

학교급식
운영
내실화

학교급식
안전관리
강화

영양관리 및
식생활지도
강화

성장기 학생의 발육에 필요한 균형된 영양식 공급

학교교육의 일환으로서의 편식 교정, 올바른 식습관지도,
협동·책임·질서·공동체 의식 등 식생활 교육

학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회 협력 강화

학교급식의 효율적인 운영관리와 위생적이고 안전한 급식관리 강화

청렴급식을 위한 학교급식 관계자 청렴의식 고취



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

목 차

I. 학교급식 운영의 내실화	9
II. 학교급식 위생·안전관리 강화	21
III. 학교급식 영양관리 및 식생활지도 강화	33
IV. 학교급식 식재료 구매 관리	41
V. 친환경 무상급식 지원계획	55
VI. 공동조리 급식학교 운영	67
VII. 위탁급식 학교 운영	71
VIII. 행정사항	79



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

• 보고문서(2023년도 보고문서 일람표)	83
[서식 1] 교육지원청 단위 [학교급식 점검단] 운영	86
[서식 2] 학교별 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	87
[서식 3] 상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	88
[서식 4] 학교급식시설 미생물 검사 결과	90
[서식 5] 학교급식 식중독 의심환자 발생 보고서	91
[서식 6] 일일 환자 발생 및 치료 현황	93
[서식 7] 학교급식 식중독 원인조사 결과 보고서	94
[서식 8] 학교급식 식중독 조치사항 결과 보고	97
[서식 9] 학교급식 관련 NEIS 보고	98
[서식 10] 학교급식 시설관리 카드	99
 • 학교급식관련 규정	101
◇ 학교급식법, 시행령, 시행규칙	103
◇ 인천광역시교육청 학교급식 방사능 등 유해물질 식재료 사용제한에 관한 조례	126
◇ 인천광역시교육청 안전한 학교급식 민관협력 운영에 관한 조례	128
◇ 인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례	131
◇ 인천광역시교육청 학교급식소 수도물 정수장치 설치 및 관리에 관한 조례	132
◇ 인천광역시교육청 학생 영양·식생활교육 활성화 조례	133
◇ 인천광역시교육청 채식급식 활성화에 관한 조례	135
◇ 인천광역시 안전한 공공급식을 위한 방사성물질 검사 지원에 관한 조례	137
◇ 인천광역시 친환경무상급식 지원에 관한 조례	140
◇ 기타 학교급식 관련 법규	147



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

• 참고자료	149
[참고 1] 급식학교 신고 및 검사 항목	151
[참고 2] 학교급식 일일 위생·안전 점검표	152
[참고 3] 학부모 급식모니터 활동표	155
[참고 4] 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제	157
[참고 5] 식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법	158
[참고 6] 감량의무사업장 음식물쓰레기 관리대장	159
[참고 7] 2023년 우수식재료 세부품질 기준 규격	160
[참고 8] 교육감소속근로자 임금협약 및 직종별 협약 체결 안내	161
[참고 9] 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물	163
[참고 10] 식품위생법 위반 과태료 부과기준 안내	164
• 주요변경사항	167



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

I

학교급식 운영의 내실화

1. 학교급식의 운영원칙
2. 학교급식경비 지원 및 관리
3. 학교급식 인력관리
4. 급식운영 공개 및 수요자 의견 수렴
5. 학교급식 관계자 청렴의식 고취
6. 학교급식 운영평가 및 유공자 표창

I. 학교급식 운영의 내실화

□ 기본 방침

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

□ 학교급식의 대상

- 학교급식법 제4조에 의한 학교 또는 학급에 재학하는 학생

□ 추진 현황

- 2023학년 전체 학교 548개교(100%)에서 학생 31만명 급식실시
- 유치원을 학교급식 대상에 포함('21.1.30.시행) 및 소규모 사립유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치가능토록 학교급식 법령 개정 ('22.6.29.시행)
- ※ (학교급식법 적용 대상) 국·공립 유치원 및 원아 수(현원) 50명 이상 사립유치원
- 2024학년 학교급식 현황

(기준:2024.3.)

구분	전체 학교수	급식 학교수	급식 운영 형태			비고
			직영급식	위탁급식	소계	
초	264	264	264	0	264	
중	144	144	144	0	144	
고	127	127	125	2	127	
특수	10	10	10	0	10	
각종	4	4	3	1	4	한누리, 해밀, 산업정보학교, 청담고
계	549	549	546	3	549	

※ 위탁급식 : 인천하늘고(전부위탁-교내운영), 한국주얼리고·인천청담고(전부위탁-외부운반)

※ 대상학교에서 분교 제외

1. 학교급식의 운영원칙

가. 학교급식의 운영원칙(「학교급식법」시행령 제2조)

- 1) 학교급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 함.
- 2) 학교급식에 관한 사항은 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정
- 3) 학교운영위원회 급식관련 심의사항
 - 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
 - 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
 - 식재료의 원산지, 품질 등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
 - 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
 - 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
 - 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
 - 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
 - 학교우유급식 실시에 관한 사항
 - 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항
 - 방사능 등 유해물질 식재료 사용 제한 여부 심의
 - 급식 중단 시 대처방안 등(적정한 영양량 확보와 학생 불만족 및 학부모의 우려가 최소화되도록 대체급식 제공 방안 마련)
 - ※ 급식시설 개선 공사, 급식사고 발생, 단수(장기화) 등의 사유로 학교급식이 중단 될 경우 외부업체(식품 위생법 제36조 및 동법 시행령 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 한 업체)에서 조리된 형태의 운반급식 가능

「인천광역시립학교 운영위원회 구성 및 운영에 관한 조례」 제5조 제2항에 따라 학교급식에 관한 사항을 심의할 때에는 학교홈페이지, 학부모총회, 가정통신문, 그 밖에 운영위원회에서 의결로 정한 방법 중 하나의 방법으로 학부모의 의견을 수렴하여야 한다.

나. 학교급식 운영계획의 수립(「학교급식법」 시행령 제4조)

- 1) 학교장은 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 ‘학교급식운영계획’ 수립(신학년도 급식 개시 전: 1~2월 중)
- 2) 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항 포함
- 3) 학교급식 운영계획 이행 상황을 연 1회 이상 학교운영위원회 보고

2. 학교급식경비 지원 및 관리

가. 학교급식경비 지원

- 2024학년 무상급식지원계획에 의함

나. 인건비 지원

- 1) 영양사 인건비 지원 : 영양교사 및 영양사겸임 조리직 공무원 미배치 직영급식 학교에 영양사 1명분 인건비 지원
- 2) 조리실무사 인건비 지원 : 조리실무사 배치기준에 따라 인건비 지원 (13p. 조리실무사 배치기준 참조)

다. 학교급식경비 관리

- 1) 학교급식경비 부담원칙(학교급식법 제8조, 제9조, 동법시행령 제9조)

구 분		부 담 주 체
급식시설, 설비비		학교 설립·경영자 부담 국가 또는 지방자치단체
식품비		보호자 부담 원칙 (국가 또는 지방자치단체 지원 가능)
급식 운영비	급식시설, 설비의 유지비	학교 설립·경영자 부담원칙
	종사자의 인건비	학교 설립·경영자 부담원칙, 보호자 부담 가능
	연료비, 소모품등의 경비	(국가 또는 지방자치단체 지원 가능)

※ 무상급식 운영 중 발생하는 운영비 부족액은 학교 자체 예산으로 편성

※ 학교급식경비 부담 관련 질의회신('07. 1월 교과부 학교급식법령해설서 20p 참조, '09년 국민권익위원회 주요 행동강령 운영 실태 조사·점검 결과 지적 사항)

질의 : 시행령 제9조제1항 제1호의 '급식시설·설비의 유지비'는 무엇인가?

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

- 따라서 급식시설·설비의 유지비란, 급식용 승강기의 유지보수비나 식기세척기 및 냉장고의 부품수리비, 압력용기 안전변 교체비용 등과 같이 급식시설·설비를 유지 관리하는데 소요되는 관련 경비를 말하며,

- 법 제8조제2항에 따라 당해 학교의 설립·경영자가 부담함.

2) 보호자가 부담할 급식경비는 학부모의 의견 수렴 및 학교 여건, 지역실정 물가 수준 등을 고려하여 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정

3) 학교급식경비는 「학교회계예산편성 기본지침」에 의거 목적 외 사용 금지, 비목간 이·전용이 불가하며, 당초 목적대로 당해 학년도에 전액 집행 완료

4) 교직원 등이 부담할 급식 경비

- 학생 급식단가 이상으로 책정

- 학교 상황에 맞는 산출 근거를 명시하고 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 결정

· 식품비 단가: 학생 식품비 단가 + 쌀 구매 단가(학교급별 적용)

· 운영비 단가: 학생 운영비 단가

· 단, 학교 규모 및 여건에 따라 식품비, 운영비, 배식원 인건비 등을 추가하여 책정 가능

※ 조리실무사 인건비는 급식 인원수에 따라 별도 지원하므로 교직원 단가 책정 시 미포함

※ 교직원 식단은 학생과 동일한 급식메뉴 제공

6) 석식 및 방학 중 급식 등 보호자부담으로 제공되는 급식은 급식인원을 고려하여 급식 운영에 차질이 없도록 현실성 있게 급식비 책정

3. 학교급식 인력 관리

가. 학교급식인력관리

1) 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 영양(교)사와 조리사를 배치함

2) 3식 급식학교, 과대학교, 공동조리학교, 통합학교 및 1교 2급식시설 설치학교는 영양(교)사 2명 배치 가능

※ 단, 영양(교)사 2인 배치는 정원 내에서 가능

※ 급식학교에 조리직공무원(영양사면허 소지자)이 배치된 경우 영양(교)사 2인 배치로 간주

3) 2식 급식학교는 영양(교)사의 업무지원자 추가 채용 가능

(보호자부담경비, 학교자체 예산, 「인천광역시교육감 소속 근로자 채용 등에 관한 조례」준수)

- 임신 중, 육아기 영양(교)사의 경우 영양사 추가 배치로 교대근무 체계 마련

- 영양(교)사의 업무 공백이 발생하지 않도록 근무시간 조정

4) 신설학교 개교업무 겸임발령 학교는 영양교사의 업무지원자(영양사)의 한시적 추가 임용 가능

(「인천광역시교육감 소속 근로자 채용 등에 관한 조례」 준수)

5) 학교장은 학교급식운영에 필요한 경우 전담직원의 근무시간 조정·운영

6) 저학년 교실배식 학부모 동원을 금지하고 자원봉사자 또는 자치단체 등 지원 사업 활용

※ 기타 교육감소속근로자 인력관리에 관한 사항은 「임금협약 및 직종별 협약 체결」

안내 참고(147~148p 참고-8.)

7) 조리실무사 배치기준 및 인건비 지원 기준

(단위 : 명)

조리실무사 배치인원수	중식교(급식인원)			2식교	3식교
	특수학교	단설유,초등학교	중,고,각종학교	각급학교 (급식식수)	각급학교 (급식식수)
1명		30명이하	30명이하		
2명	150명이하	31~180명	31~180명	200식이하	
3명	151~270명	181~330명	181~310명	201~450식	
4명	271~390명	331~480명	311~440명	451~660식	400식이하
5명	391~510명	481~630명	441~570명	661~870식	401~520식
6명	511~630명	631~780명	571~700명	871~1,050식	521~640식
7명	631명이상	781~950명	701~860명	1,051~1,290식	641~760식
8명		951~1,120명	861~1,020명	1,291~1,530식	761~880식
9명		1,121~1,290명	1,021~1,180명	1,531~1,770식	881~1,030식
10명		1,291~1,460명	1,181~1,340명	1,771~2,010식	1,031~1,180식
11명		1,461~1,640명	1,341~1,520명	2,011식이상	1,181~1,330식
12명		1,641명이상	1,521명이상		1,331식이상

※ 급식인원은 학생, 교직원, 병설유치원아동 포함

※ 조리실무사 배치 기준 인원은 조리직 공무원이 포함된 인원임

- ※ 조리실무사 배치는 매년 3.1.자 기준으로 배정된 정원 내에서 운영 가능
단, 급식인원 증감으로 배치 기준 인원 변동 시 교육청 승인 후 추가 또는 재배치 가능하며, 배정된 정원에 반영하지 아니한 근로자는 학교에서 채용 불가
- ※ 특수학교: 급식인원 631명 이상 150명당 1명 추가
- ※ 단설유치원, 초등학교: 급식인원 1,641명 이상 180명당 1명 추가
- ※ 중·고·각종학교: 급식인원 1,521명 이상 180명당 1명 추가
- ※ 3식학교: 급식식수 1,331식 이상 150식당 1명 추가
- ※ 특수조건(조리실무사 1명 추가 배치, 인건비 전액 지원, 중복 적용 불가)
 - 주말근무로 1인당 근로시간 52시간 초과 3식교
 - 초·중·고 중 교실 및 병행(교실+식당) 배식교
 - 신설학교(단, 완성학급 전까지 한시적 허용)
 - 오전 및 오후 간식 원아 인원 300명 이상인 단설유치원(단, 간식을 위탁하는 경우 제외)
- ※ 2식 학교의 경우 1식 기준과 2식 기준 중 유리한 배치 기준 적용
- ※ 2024학년도 한시적 추가 배치
 - 2022년 단협에 따른 한시적 추가 배치교 중 인력 변동 없는 조리장 광범위교
 - 초·중·고 중 중식 1,400명 초과교
- ※ 급식소 설치 분교는 각각의 기준 적용
- ※ 책임조리실무사 배치
 - 조리직공무원 미 배치교, 영양사겸직 조리직공무원 배치교는 조리사 면허 소지자 1명 선정 가능.
단, 1교 2급식시설 및 3식 학교의 경우 2명 선정 가능
 - 조리실무사 배치기준 인원 내 한하며, 조리사 면허소지자가 2인 이상인 학교에서는 급식실 구성원 간의 협의 후 학교장의 판단하에 순환보직 가능

4. 급식운영 공개 및 수요자 의견 수렴

가. 「학교급식소위원회」 구성·운영

- 1) 근거: 「인천광역시립학교 운영위원회 구성 및 운영에 관한 조례」제16조¹⁾
- 2) 구성: 학교운영위원회 위원장이 지명하는 9명 이내로 구성
 - 학부모 및 외부 전문가 등을 위촉할 수 있으며, 학부모위원은 반드시 1명 이상 포함
 - 영양(교)사가 간사로 참여('05. 12월, 국가청렴위 권고)

※ 소규모 학교의 경우 학부모 수, 운영 규모 등을 감안하여 「학교운영위원회」에서 '급식소위원회' 병행 가능

1) 「인천광역시립학교 운영위원회 구성 및 운영에 관한 조례」제16조(소위원회 설치)

② 소위원회는 운영위원회 위원장이 지명하는 9명 이내로 구성하되, 필요한 경우에는 학부모, 외부 전문가 등을 소위원회 위원으로 위촉할 수 있다. 이 경우 운영위원회 위원 중 학부모위원은 반드시 1명 이상 포함하여야 한다.

- 3) 역할 : 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요 사항 심의 시 실무 검토를 위한 전문위원회의 역할 수행

나. 「학교급식모니터단」 구성·운영

- 1) 구성 : 희망하는 학부모를 대상으로 ‘모니터요원 인력풀’을 구성
- 2) 운영 방법
 - 학교단위 ‘급식모니터단’은 ‘급식소위원회’와 연계(통합) 하는 등 효율적 운영
 - 학교별 학교급식 모니터 활동 자체 세부계획 수립
 - 학부모 학교급식 모니터 활동 요령 등 사전 교육 실시
- 3) 역할
 - 급식품 검수 및 검식 등 급식과정에 적극 참여, 기록 유지
 - 안전하고 질 좋은 급식이 이루어질 수 있도록 개선 방안제시 등

다. 학교급식운영 공개

- 1) 열린 학교급식 운영
 - 근거 : 「인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례」
(인천광역시조례 제5816호, 2017.06.12.제정 및 공포)
 - 공개 장소 : 학교 홈페이지 급식게시판
 - 공개 대상

[학교급식 정보공개에 관한 조례에 따른 정보공개 대상]

1. 학교급식 예산편성 및 운용에 관한 사항
2. 학교급식 영양, 위생, 안전 등 급식운영관리에 관한 사항
3. 「학교급식법」 제13조에 따른 식생활 지도 관련 정보에 관한 사항
4. 학교급식의 식재료 품목별 계약 현황
5. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제1항에 따른 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율
6. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2항에 따른 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 및 월간 식단표
7. 위 6에 따라 학교급식으로 제공한 식단의 사진
8. 「학교급식 정보공개에 관한 조례」 제8조에 따른 학교급식 만족도 조사 결과
9. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따른 학교급식 식재료 원산지
10. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

- 홈페이지, 급식소 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 ‘급식게시판’ 설치 및 운영
- 학교장은 학생 등을 대상으로 학교급식 관련 설문조사를 연 1회(상반기) 이상 실시하여 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영
 - ⇒ 조사결과 및 분석자료 홈페이지 공개
- 학교별로 ‘학교급식의 날’ 또는 ‘학교급식 공개의 날’ 운영을 통해 급식 과정 공유 및 시식회 등을 통하여 교육의 일환인 급식에 대한 이해 증진 및 참여 유도(권장)
- 2) ‘인천시교육청 학교급식정보나눔터’(https://www.ice.go.kr/icefood/main.do)
 - 홈페이지 운영
 - ‘학교급식정보나눔터’ 홈페이지를 통한 업무 공유로 역량 강화
 - 학교급식운영 지침, 급식 위생안전 및 식생활관리 자료 등 제공

라. 학생참여 건강급식 제안제도 운영

- 1) ‘건강급식 소통의 날’ 운영
 - 목적: 학생의 학교급식 주도적 참여를 통해 소통하는 급식운영
학교급식의 바른 이해를 통한 자기 건강관리 능력 함양
 - 방법: 학생자치기구와 영양(교)사의 정기적 소통의 시간 마련
학생모니터단 구성 및 운영
학생 식단 제안제도 도입, 월 1회 적용
- 2) 교육청 주관 ‘건강급식을 위한 학생토론회’ 개최
 - 급식에 관한 학생의 전반적 의견 청취 및 수렴 방안 모색
- 3) 교육청 주관 학생참여 건강급식 페스티벌 개최
 - 학생의 학교급식 긍정적 이미지 강화

5. 학교급식 관계자 청렴의식 고취

가. 비대면 전자조달 및 전자계약

- 1) 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시
- 2) 계약 관련 법령과 지침에 의거, 식재료 품목의 특성 및 학교 실정에 따라 맞춤형 구매
- 3) 인천 지역경제 활성화를 위해 가능한 인천지역 납품업체 적극 활용

나. 학교급식 계약관련 공개

- 1) 학교급식 식재료 납품업체 계약현황을 학교 및 교육청 홈페이지 게재

다. 부정·불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌 강화

- 1) 「학교급식법」위반자에 대한 처벌 강화(법 제23조 내지 제25조)
- 2) 식재료 품질관리기준 위반 등 급식비리 적발 시 제재조치 및 그 내용을 교육(지원)청 홈페이지에 공개
- 3) 급식관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공 받은 자 모두 엄중 처벌
 - 행정사무 감사 착안 사항으로 지정하여 청렴성 제고
 - 급식비리 관련 민원 발생 학교와 학교급식 운영평가 시 급식 운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사 부서와 협의하여 처리

라. 학교급식관계자 식재료 반출 시 감사 요청에 의한 처벌 강화

- 1) 학교급식으로 제공한 음식(잔반포함) 반출 금지
- 2) 학교급식을 위해 보관 중인 식재료(양념류)를 급식 제공 외 목적으로 사용 금지

6. 학교급식 운영평가 및 유공자 표창

가. 학교급식 운영평가 실시(「학교급식법」제18조)

- 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시
- 각급 학교 홈페이지에 운영평가 결과 공개

나. 학교급식운영 유공자 포상

- 학교급식운영 유공자에 대하여 교육부 및 교육감 표창 실시로 정부 포상의 영예성 제고 및 학교급식 운영의 내실화와 사기진작 도모
- 운영(채식급식 선도학교 등), 학교급식 운영 T/F 활동 등 교육청 추진 사업 참여 등을 포상 기준에 반영

다. 표창 인원 등 세부 계획은 추후 통보



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

II

학교급식 위생·안전관리 강화

1. 노후급식시설 현대화 등 급식환경 개선
2. 식중독 관리 대책
3. 학교급식관련 시설 위생 안전점검 강화 및 점검체계 개선
4. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화
5. 학교 폐식용유 관리 철저
6. 급식종사자 개인위생 관리
7. 환경 위생 관리
8. 학교급식관계자 교육 강화

II. 학교급식 위생·안전관리 강화

□ 기본 방침

- 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선으로 안전한 급식여건 조성
- 선제적 학교 식중독 예방 활동 강화 및 초동단계 신속 대응체계 확립
- 학교급식 점검체계 개선 등으로 학교단위 자주위생관리 능력 제고
- 학교급식 관계자의 위생관리 수준 향상을 통한 식중독 발생 예방

□ 추진 현황

- 2000년 HACCP개념의 「학교급식 위생관리시스템」 도입
※ 「학교급식 위생관리지침서」발간·보급(2000. 12월, 제5차 개정 2021. 2월)
- 2003년 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선사업 추진
- 2013년 11월, 학교급식법령 개정으로 급식 시설 세부기준 및 학교 급식 위생·안전관리 기준 강화(제6조)
- 식기세척제 성분(수산화나트륨) 안전성 확보 대책 지적
(`13 감사원, `17 국정감사)
- 2020년 2월 학교급식 식중독 예방관리 및 대응 매뉴얼 제작 및 보급
- 방학 중 급식시설에 대한 위생관리(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적
(`23 국정감사)

1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선

가. HACCP 기준에 부합되는 방향으로 학교급식시설 개선

- 1) 노후된 급식시설을 대상으로 학교별 급식여건 및 노후도 등을 고려하여 현대화 사업 계획 수립·추진
 - 급식시설의 노후 정도, 급식 인원, 건물 구조, 공간(부지) 확보, 기타 사업(다목적 강당) 연계 등 종합적으로 고려하여 사업추진
 - 노후 급식시설 현대화 사업을 조속히 완료하는 방안 마련
- ※ 급식시설 현대화 등 공사로 인해 외부운반 도시락을 제공하는 경우 학교장은 업체 방문을 통해 선정하고 자치단체 및 교육(지원)청에 관련 업체 사전 특별점검 요청

- 2) 교차오염 방지를 위한 전처리실, 조리실 등 작업공간 구획, 식당구축 등 HACCP 시스템 기준 충족
 - 다기능 오븐기, 보온·보냉 배식대 등 식단의 다양화 및 적은 급식을 위한 능률적인 급식기구 확충으로 음식의 맛과 질 향상

나. 학교급식 정보화 사업 지원

- 1) 학교급식 위생관리 시스템 도입으로 HACCP 시스템 DB화 및 CCP 실시간 기록·관리에 따른 업무 효율성 제고

다. 노후시설·설비·기구의 개선으로 위생·안전사고 발생 사전 차단

- 1) 학교급식 환경개선 예산 확보 노력(학교급식법 제8조 제4항)
- 2) 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 기 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 등 설치 권장
- 3) 식기류 소독 시 화상 등의 산업재해예방을 위해 열탕소독 외 전기식기소독고를 이용한 건열살균 등 다양한 소독방법 모색 권장
- 4) 학교 내부 구성원 간 협의를 거쳐 학교 자체 예산으로 행주 세탁 및 소독을 위한 행주 전용 세탁기 구입 가능

라. 급식시설 개선 공사는 방학 기간에 집중적으로 추진

- 1) 방학 기간을 이용한 관내 학교의 급식시설기구 점검을 실시하고, 필요한 부분에 대해 신학기 시작 전 개·보수 조치 완료
- 2) 학기 중 급식 중단으로 인한 학부모 불편 최소화 노력

마. 쾌적한 급식환경 조성을 위하여 식당 구성 공간 확보 방안 모색

- 1) 식당시설은 학교급식시설 현대화 사업과 연계하여 연차적으로 추진
- 2) 식당 미설치로 복도배식 중인 학교는 우선 교실배식으로 전환토록 지도

바. 급식소 후드청소 경비 지원

- 1) 후드 개수 및 조리장의 노후 정도 등에 따라 차등 지원
- 2) 급식종사자의 안전사고 예방 및 노동 강도 완화를 위한 외부 용역 권장

2. 식중독 관리 대책

가. 현황

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

구 분	2017년	2018년	2019년	2020년	2021년
발생 건수	27	44	24	13	36
발생 환자수(명)	2,153	3,136	1,214	401	936
건당 평균 환자수	80	71	51	31	26

※ 주요 원인균은 노로바이러스(13건, 36.1%), 병원성대장균(7건, 19.4%)이며, 여름철은 병원성대장균, 겨울철은 노로바이러스가 주로 발생('21년 기준)

나. 식중독 원인규명을 위한 보존식 보관 관리 철저

- 1) 학교별 충분한 용량과 기준을 갖춘 보존식 전용 냉동고 확충
- 2) 보존식*은 -18℃에서 144시간(6일) 보관, 사고 발생 시 소독처리 등 훼손 금지
 - * 보존식 양은 제공된 음식의 종류별로 충분히 담아 냉동 보관
 - ※ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)
- 3) 완제품으로 제공하는 급식품은 원상태(포장상태)로 보관
 - ※ 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관 방법에 따라 보관할 수 있음(식품위생법 시행규칙 제95조)
- 4) 영양(교)사 책임하에 보존식을 채취하되 '급식일자, 식단명, 채취일시, 폐기일시, 채취자 성명, 보존식 투입 시 냉동고 온도'를 확인·기록
 - ※ 영양(교)사는 조리된 음식을 배식하기 전에 반드시 검식을 실시하여 이상 발생 시 시정 조치하고, 재발되지 않도록 함
- 5) 역학조사 기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)

다. 학교급식으로 제공된 음식의 외부 반출 금지

- 1) 학교급식으로 제공된 음식은 반드시 식사 장소(식당 또는 교실)에서 섭취 하고 외부로 반출하는 사례 없도록 철저히 관리
- 2) 외부 음식 학교 내 반입 지양

라. 식중독 감시 및 신속 보고 체계 확립

- 1) 학교 단위 「학교급식 식중독 비상대책반」 3월 중 구성 및 연수
- 2) 각급 학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생수 및 원인 등을 고려하여 집단환자 발생 여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링
 - 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육청과 시·군·구(보건소)에 신고하고, 초동 단계 신속 대응조치 강구
- 3) 교육지원청에서는 식중독 (의심)환자 집단발생 인지 즉시 교육청에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력
 - ※ 교육(지원)청 담당자는 중간 검사 결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독예방 및 재발 방지 업무에 활용
- 4) 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생 원인에 따라 관련 업체 제재 및 원인 제공자, 관리자 등에 대한 제재 조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고

3. 학교급식관련 시설 위생·안전점검 강화 및 점검체계 개선

가. 학교급식에 대한 연 2회 정기 위생·안전점검 강화

- 1) 모든 학교를 대상으로 연2회(학기별 1회) 이상 위생·안전점검을 실시하고 평가 결과는 학교 및 교육(지원)청 홈페이지를 통해 공개
 - 1학기 점검은 위생관리지침서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부를 확인
 - ※ 1학기 점검 결과 위생관리 미흡 학교에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능(단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)
 - ※ 지적 사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검 시 지적사항에 대한 개선 여부 확인 및 미 이행 시 징계(「학교급식법」 제22조)
- 2) 교육지원청에서는 점검결과를 NEIS 시스템에 입력·관리 → 학교 조회 가능
- 3) 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식 종료 및 급식 개시 이전에 대청소 및 소독 등 실시

나. 학교급식 위생·안전 점검체계 개선을 위한 노력

- 1) 교육(지원)청 단위 ‘학교급식점검단’ 운영 내실화
 - 점검활동 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자로 구성
 - 교육청 공무원 1명이 점검단원 1명과 함께 2인 1조로 점검반을 편성하여 급식과정 전반에 대한 위생·안전점검 실시('14년~)
- ※ 점검단 구성은 「인천광역시교육청 안전한 학교급식 민관협력 운영에 관한 조례」에 따라 11명 이내로 구성, 점검요령 연수 등을 통해 실효성 제고, 소정의 점검 수당 지급
- 2) 교육청 주관 점검 결과 지적 사항은 관계기관에 처분을 요청하는 등 관계 법령 위반자 처분 강화

다. HACCP제도 검증을 위한 미생물 검사 실시

- 1) 교육(지원)청은 가급적 연 1회 이상 정기 검사 실시를 원칙으로 하되, 자체 또는 지역보건소, 시도보건환경연구원 및 사설업체 등과 사전 협의하여 연간 계획 수립하여 실시

4. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

가. 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼 보조제 관리

- 1) 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼 보조제는 「위생용품의 규격 및 기준」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)을 준수하여 용법에 맞게 사용
- 2) 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」²⁾ 등에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제 사용 불가
- 3) 학교급식에서 사용하는 식기 등 급식기구 세척제는 학생들의 건강과 안전을 위하여 반드시 수산화나트륨(NaOH) 함유량 5% 미만의 제품을 사용
- ※ 식기세척제 성분(수산화나트륨) 안전성 확보 대책 지적('13년 감사원, '17년 국정감사)
- 4) 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시

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

- 5) 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사³⁾를 실시하고, 그 검사 내용(실시일, 검사 결과 등)을 CP2 기록지 하단에 기록 유지
- 6) pH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육 실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)
 - 확인 검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
 - 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저
 - 원재료 미 표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
- 7) 조리실무사 등 학교급식 관계자를 대상으로 세척제의 올바른 사용법에 대한 교육·홍보

5. 학교 폐식용유 관리 철저

- 가. 유통기한 초과 식용유나 산패 식용유 또는 산가측정 결과 2.5이상인 식용유 학교 급식 조리에 재사용 금지
- 나. 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시군구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 견적에 의한 매각관리 적극 권장
- 다. 폐식용유 매각 금액은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리
- 라. 위생 및 안전에 유해 되는 장소에 보관 금지(예. 보일러실, 식품창고 등)

6. 급식종사자 개인위생 관리

- 1) 영양(교)사는 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 의심 증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함
- 2) 학교급식 종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강 진단을 실시하고, 영양(교)사는 급식종사자의 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리
 - 건강검진 결과서는 학교에 2년간 비치·관리

3) pH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은 색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류 여부 검사에 사용됨)으로 검사

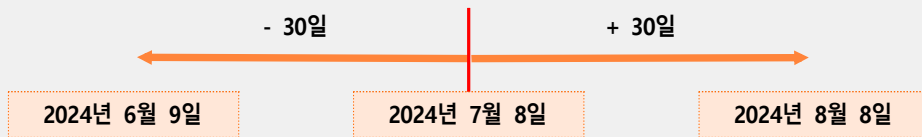
※ 다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간* 만료일 전·후 30일** 이내 받을 수 있도록 변경

(‘24.1.8. 시행, 시행 이후 건강진단을 받은 경우 부터 적용)

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

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

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



〈「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정사항(‘24.1.8.시행)〉

구분	기존	변경
검사 항목	폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환 (한센병 등 세균성 피부질환)	폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스
검사 기간	유효기간 만료일 전 반드시 검사	유효기간 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예 기간	검사기한 연장 불가	좌동
수수료	3,000원	지방자치단체 별 수수료 책정

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식 지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(학생건강정책과-4704, ‘23.7.19.)

3) 학교급식 종사자는 위생복, 위생모, 마스크 등을 착용

-「식품위생법」제3조(식품 등의 취급) 및 동법 시행규칙 제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준)에 의거, 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리 철저

4) 학교급식 종사자 및 학부모에 대하여 건강문진 및 동의서 작성 관리

7. 환경 위생 관리

가. 급식실 소독 철저⁴⁾

1) 소독 기간 및 횟수

기간	소독 횟수	비고
4월 ~ 9월	1회 이상 / 2개월	허가된 소독업체에서 정기적으로 소독 실시 소독필증 비치
10월 ~ 3월	1회 이상 / 3개월	

2) 신설학교 및 현대화에 따른 급식개시학교는 급식실시 전 소독 실시

나. 조리실, 식품보관실, 식당에 방충망 등 적절한 방충 시설 설치

다. 조리실은 채광, 환기, 통풍, 배수가 잘 되게 하고, 배수구에는 덮개 등 설치, 쓰레기통은 뚜껑이 있는 내수성 자재 사용

라. 급식조리 중에는 급식종사자 이외의 조리실 출입 통제

마. 급식소 메인 수도관 정수장치 운영 방안 준수

- 1) 정수장치의 유지·관리를 위한 학교별 관리 담당자 지정
- 2) 정수장치 유지 관리 대장 비치
- 3) 정수장치에 대한 정기점검을 실시한 후 적정 시기에 정수장치(필터 등) 교체
 - 필터의 오염상태가 심한 경우, 권장 교체 주기보다 자주 교체하여 이물질 혼입 방지
- 4) 필터식 정수장치의 경우 필터 교체 시 관리 철저
 - 학교에서 직접 교체할 경우 정확한 교체 방법 숙지 후 교체 실시
 - 학교 자체관리가 어렵다고 판단되는 경우 전문업체에 위탁관리 권장
- 5) 부식억제식 정수장치의 경우 관리(청소)주기를 준수하여 설치업체를 통한 관리 실시

4) 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조(소독의무), 같은법 시행령 제24조(소독을 하여야 하는 시설), 같은법 시행규칙 제36조 4항

8. 학교급식관계자 교육 강화

가. 학교급식관계자 연간 교육계획

교육주관	대상	내용	시기
시교육청	교육지원청 급식담당자	- 효율적 급식위생·안전관리	수 시
	영양(교)사	- 효율적 급식위생·안전관리, 직무교육	연2회 이상
	조리실무사	- 조리역량강화 연수	연 1회 이상
	학교장 및 행정실장	- 학교급식 위생·안전관리 - 학교급식 운영관리	수 시
	학교급식 납품업체 대표	- 학교급식 식재료 위생 관리	연1회 이상
	학교급식소위원회 위원	- 급식위생 운영 및 위생 관련 연수	연1회 이상
	학교급식점검단	- 학교급식 위생·안전관리	연1회 이상
교육지원청	영양(교)사	- 효율적 급식위생·안전관리, 직무교육	연1회 이상
	조리실무사	- 학교급식 위생·안전관리	연1회 이상
	학교장 및 행정실장 (초등학교, 중학교)	- 학교급식 위생·안전관리 - 학교급식 운영관리	수 시
	학교급식점검단	- 점검단 운영 요령	연1회 이상
각급학교	조리실무사	- 학교급식 위생·안전관리 - 개인위생	월1회 이상
	학생, 학부모, 교직원	- 개인위생 및 영양교육 - 식생활교육 - 음식물쓰레기 줄이기 교육	분기별1회 이상
	학교급식소위원회 위원	- 급식위생관리 - 납품업체 점검요령	수 시
	학교급식모니터단	- 급식위생관리 - 모니터 활동 요령	연1회 이상



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

III

학교급식 영양관리 및 식생활지도 강화

1. 학교급식 영양관리 강화
2. ‘알레르기 유발식품 표시제’ 시행 철저
3. 올바른 식사 선택 능력 배양
4. 학교 우유급식 운영
5. 식품안전 및 영양·식생활교육 강화
6. 학교 영양상담 프로그램 운영
7. 찾아가는 학교급식 컨설팅 운영
8. 탄소감축을 위한 채식선택 급식운영
9. 음식물 쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

Ⅲ. 학교급식 영양관리 및 식생활지도 강화

□ 기본 방침

- 건강 지향적인 영양관리로 학생의 올바른 식사선택 능력 배양 및 자기건강 관리 역량 강화
- 학교급식을 교육의 일환으로 운영하여 성장기 학생들의 균형 잡힌 영양 섭취를 통해 평생 건강의 기틀 마련
- 편식 교정 등 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 영양식생활 교육 강화

□ 추진 현황

- 식품 안전 및 영양 식생활 교육 체계화를 위한 교육부 훈령 제정('14.2월)
- L-글루탐산나트륨(향미증진제)*에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선 요구('19년 국회 등)
 - *「식품첨가물의 기준 및 규격」개정(식품의약품안전처고시 제2016-32호, '18.1.1.시행)
- 학교급식의 영양관리 기준 개정('21.1.30. 시행)
- 인천광역시교육청 영양·식생활교육 활성화 지원 조례 제정(2021.12.27.)
- 유·초·중·고 영양·식생활교육 가이드라인 및 초등학교 교육자료 개발 자료, 「학교 영양상담 매뉴얼」, 「식생활 및 생활 습관 진단 프로그램」 개발·안내('22.4.)
- 병설유치원 유아에게 매운 급식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회)
 - ※ 학교의 급식여건(조리원수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여, 병설유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 개발 노력
- 인천광역시교육청 학교 채식급식 활성화에 관한 조례(2022.4.21.)
- 학교의 장은 올바른 식생활 습관 형성 등을 위해 학생에게 식생활 교육을 실시하도록 「학교급식법」 개정('22.6.29. 시행)
- 2024년도 교육부 주요정책 안내 (교육부 학교교수학습혁신과, 건강한 식생활 및 영양교육 강화)
- 2024학년도 범교과 학습주제 편성·운영 안내 (교육부 학교교수학습혁신과-10351, '23.11.27.)

1. 학교급식 영양관리 강화

가. 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리

- 1) 학교급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」제5조 관련 별표3)

「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)

- 2) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 3) 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한
 - 가급적 자연식품과 제철식품을 사용하고 다양한 조리 방법 활용
- 4) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
 - 중식 기준 튀김류 주 2회 이하 사용 준수
- 5) 학교의 급식 여건(조리원 수, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여 병설 유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식 크기, 온도, 매운 정도 등) 개발 노력

나. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 1) 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립
 - 나트륨 및 당류 저감화 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영·수립
 - 학교급식 운영평가 시 학교별 계획 수립·이행 여부 확인
- 2) 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
 - 나트륨 및 당류의 함량이 높은 식품섭취 제한을 위한 영양교육 및 학부모 교육·홍보
 - 저염식단 제공 및 '염도계' 활용 등으로 나트륨 저감화 실천
 - 성장기 학생들의 건강증진을 위해 당, 나트륨이 과다 포함된 식품 제공 지양, 특히 완제품 사용 시 무당·저당 식품 적극 사용 권장
 - ※ '국 자율의 날' 운영 및 국 권고 염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
 - ※ 「학교급식 나트륨·당 저감화 교육자료(교구)」 활용 : 학교보건진흥원 보급

2. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

가. 알레르기 유발식품 정보 공지 의무화

- 1) 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화⁵⁾
 - 위반 시 학교급식관계 교직원은 징계, 위탁급식업자는 300만원 이하 과태료
- 2) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법⁶⁾

〈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

· 식약처장이 고시한 19가지 중 식품 원재료는 의무 적용, 기타 식재료와 성분은 권장사항

- 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 학교 홈페이지에 안내, 주간 식단표를 식사장소(식당, 교실)에 게시

※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보와 학교별 제공 식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내

- 3) 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병 학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강 교육 등 관리 실시

3. 올바른 식사 선택 능력 배양

가. 학교급식 ‘영양표시제’ 시행

- 1) 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
- 2) 영양량이 표시된 식단표는 가정통신문 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간 식단표는 식사 장소(식당 또는 교실) 등에 게시

5) 「학교급식법령」 개정, '13.11.23.

6) 「학교급식법 시행규칙」 제7조

4. 학교 우유급식 운영

가. 학교 우유급식 참여율 제고

- 1) 농림축산식품부의 「학교우유급식 표준 매뉴얼」 및 「학교우유급식사업 시행지침」에 따른 학교 우유급식 운영관리 및 우유급식 참여율 제고

5. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화

가. 「학교 교육활동 운영계획」에 ‘식품 안전 및 영양·식생활 교육계획’ 반영 및 실시

- 1) 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, 식품안전 및 영양·식생활 등에 관한 사항 반영, 월별 추진 계획 수립·시행
- 2) 관련 교과 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 연계 지도

※ 「유·초·중·고 영양·식생활 교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료 개발·안내('22.4.)

※ 영양·식생활 교육은 학교장 책임하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부 학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교 교육과정과 중복 및 혼란 등 민원 제기)

- 3) 담임교사 임장 식사를 통한 밥상머리 교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식 관련 정보제공

- 4) 급식 현장을 생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 ‘식당’ 명칭을 ‘식생활교육관’ 등으로 변경, 영상 장비(인터넷활용) 등 교육환경 마련

※ (현행) ‘급식소, 식당’ → (변경) ‘식생활교육관, 식생활관’ 등

나. ‘식생활교육실’ 운영 및 식생활 지도 활성화

- 1) ‘아침밥 먹고 등교하기’ 지도 등으로 아침결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성
- 2) 학교장, 교감, 교사, 행정직원 대상 연수과정에 학교급식 운영관리 반영

3) '식생활교육실' 운영 및 식생활 교육·체험공간 확충 권장

- 여유 교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 '식생활 교육실'을 마련하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시
- 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시
- 창의적 체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심 제고 및 기초 조리 능력 배양

**다. 교육감(장) 지정 학교급식 시범(연구)학교 운영 지원
라 영양(교)사 연수 프로그램 운영**

- 1) 신규 영양교사의 직무역량 강화를 위한 연수 과정 운영
- 2) 방학 기간을 이용하여 영양(교)사 대상 영양상담 등 전문교육 실시

6. 학교 영양상담 프로그램 운영

가. 학교 영양상담 프로그램 운영

- 1) 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담 실시
 - 2) '학생 비만 예방 프로그램' 활용
- ※ 「학교 영양상담 매뉴얼」 및 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·안내('22.6.)
- 3) 학교 홈페이지 및 급식관리실 등에 '영양상담실' 개설·운영

7. 찾아가는 학교급식 컨설팅 운영

- 가. 전문적이고 심층적 컨설팅을 통해 학교급식운영의 문제점을 진단하고 해결 방안을 모색하여 학교급식운영 개선 도모
- 나. 영역별 전문성 높은 영양(교)사를 중심으로 컨설턴트 구성
- 다. 컨설팅 영역 : 학교급식운영 /영양교육 /학교급식위생
- 라. 대상학교 : 저경력 영양(교)사 배치 학교 또는 컨설팅 희망 학교
학교급식 지도점검결과 C등급 이하 학교
학교급식관련 민원발생 학교

8. 탄소 감축을 위한 채식선택 급식운영

- 가. 탄소 감축 및 학생건강을 위한 채식선택급식 운영으로 육류 위주 식습관 개선
 나. 바람직한 식생활 습관 함양으로 자발적 채식선택 기회를 제공하고 다양한 식문화의 이해를 바탕으로 평화교육 실현
- 다. 학교별 급식여건과 교육과정을 고려한 학교 채식선택급식 운영
- 1) 초·중·고등학교 전면 시행
 - 2) 채식선택급식을 시행할 수 있는 학교 자체 방안 마련 및 시행
 예시) - V.T.S Day⁷⁾ 실시: 월 2회 이상 채식 식단 제공
 - 기존 식단에 채식 식단 추가 구성
 - 채식 식단 제공 배식대 별도 운영
- ※ 학생의 채식에 대한 거부감을 줄이기 위해 ‘채식의 날’ 용어 사용 지양

9. 음식물 쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

- 가. (관계법령) 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상에게 급식을 제공하는 집단 급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물 처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정
- 나. (교육청) 학교급식 음식물쓰레기 발생 실태 조사
- 1) 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천 여부 확인
- 다. (학교) 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책을 수립·시행
- 1) 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
 - 2) 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시, 학생 개인별 식사량 조절을 위하여 배식 조절대 비치 및 활용
 - 3) 음식물쓰레기 처리비용 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용절감 도모
 - 4) 학교 홈페이지, 급식 게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화
- ※ 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류 안내(150p 【참고9】참조)

7) V.T.S Day(Vegetarian Trip of School meal Day)

: 채식에 대한 학생 거부감을 줄이기 위해 ‘채식의 날’을 ‘학교급식의 채식여행’으로 문구 변경



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

IV

학교급식 식재료 구매 관리

1. 안전하고 우수한 식재료 사용
2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화
3. 식재료 구매 계약 관리
4. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매
5. 식재료 검수
6. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절
7. 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화
8. 식재료 구매 일반원칙
9. 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품 위생 및 건전성 교육 실시

IV. 학교 급식 식재료 구매 관리

□ 기본 방침

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

□ 추진 현황

- 학교와 학부모들은 국내산 식재료와 친환경농산물을 선호하나, 공급량 부족으로 가격이 비싸며 원산지 둔갑 등 유통과정 불신 내재
 - ※ 중국산 농산물 국내산 둔갑 유통('13.4월), 수입산 수산물 국내산 혼합하여 납품('15.7월)
- 관계부처 합동 「학교급식 식재료 공급체계 개선 대책」 마련('12.8월)
 - 제한적 최저가 낙찰제 적용, 전자조달 등록업체 관리강화, 불공정 행위 근절
- 불공정 행위 및 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화 ('13년, 감사원 지적)
- 학교급식 공급체계 개선 및 안전관리 강화 매뉴얼 개발·보급('14.9월)
 - ※ 학교급식 식재료 구매 관리 매뉴얼, 학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼, 학교급식 지원센터 가이드라인 등
- 나이스(NEIS) 급식시스템에 식재료 표준체계 도입 및 현장 적용('20년~)
- 학교급식 식재료에 대한 관련기관*의 가격정보 및 물가동향 등을 참고할 수 있도록 식재료 시장가격 정보시스템 구축** 및 운영
 - * 한국농수산식품유통공사(aT) 농산물유통정보(KAMIS), 축산물품질평가원 육류 정보 등
 - ** 학교급식 식재료 가격정보 사이트 운영(www.sfpi.or.kr)

1. 안전하고 우수한 식재료 사용

가. 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- 1) 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표 2에서 규정한 ‘학교급식 식재료의 품질관리기준’에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
- 2) 특히, 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산 제품 사용 의무화
(‘13.11.23~)
- 3) 병원성 대장균 오염이 우려되는 시기(8~9월)에는 숙성(pH 4.3정도)된 김치류 제공 권장
- 4) 학교에서 김치를 구매하는 경우 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

나. 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수

- 1) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)

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

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

※ (농축산물) 농산물품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지표시종합안내] 참조

(수산물) 수산물품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지표시] 참조

2) 표시방법

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

3) 축산물 이력제도 준수

- 이력관리대상 축산물: 국내산 소(부산물 제외)·돼지·닭·오리고기·계란, 수입산 소·돼지고기

※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력관리 대상 제외

- 준수사항

- 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시*
- 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 6개월간 보관
- 표시·게시 방법 : [방법 1] 또는 [방법2] 중 한 가지 방법 선택

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

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

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

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

4) 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력

- 학교에서 축산물품질평가원의 ‘축산물검수 원패스’ 활용하여 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사의뢰
- 국립농산물품질관리원 및 국립수산물품질관리원 등과 협의하여 영양교사 및 영양사, 조리사 등에 대한 식재료 검수요령 교육 실시

다. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

- 1) 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전(前) 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사 방식으로 개선('13. 국정감사 지적사항)

※ 산지 출하 단계 농산물 안전성 조사는 국립농산물품질관리원에서 수행, 유통단계 농산물의 안전성 검사는 시·도 보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시

- 2) 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전 정보포털 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 학교에 공급 될 경우 급식 제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치

라. 학교급식 식재료 방사능 등 유해물질 식재료 사용 제한

- 1) 「인천광역시교육청 학교급식 방사능 등 유해물질 식재료 사용제한에 관한 조례」(2019.7.15. 전부개정)
- 2) 학교급식의 안전한 식재료 사용 대책 수립
 - 유전자변형식품, 방사능에 오염되었을 가능성이 있는 후쿠시마, 이바라키, 군마, 미야키, 이와테, 도치기, 지바, 아오모리 등에서 생산된 농축수산물과 그 농축수산물물을 제조·가공한 식품 또는 식품 첨가물 사용 제한
 - 학교급식 식재료에 대한 방사능 및 GMO 검사 실시
 - 검사결과 해당학교 통보 및 홈페이지 결과 공개
 - 학교급식관계자 교육 및 연수 시 방사능 등 유해물질 관련내용 포함 실시

마. 우수 식재료 사용 확대

- 1) 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대
 - GAP(농산물우수관리인증), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
 - 친환경 식품비 지원
 - ° 지원기간 : 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31.
 - ° 지원단가 : 공립유 120원, 사립유 100원, 초 300원
중 320원, 고·각종 330원, 특수 340원
 - ° 지원기준 : 친환경 식재료 구입비 (인천지역 친환경농산물 우선 구매)
※ 친환경 식재료 구입비는 무상급식지원금에 포함하여 교부
 - ° 세부사용품목 : 친환경인증 농산물, 농산물우수관리(GAP) 인증 농산물, 무항생제 축산물, 품질인증 수산물, 전통식품 품질인증품 등
 - ° 재원분담 : 교육청 50%, 시 30%, 군·구 20%
 - 지역 농·축·수산물 사용 등 소비촉진 유도
- 2) 가공식품 22개 품목 세부 품질기준 우선 사용 권장
 - 학교운영위원회 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정하여 사용

2. 식재료 구매 계약 관리

가. 식재료 구매 시 계약관계 법령준수 철저

- 1) 학교급식 식재료 구매계약에 관한 사항은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 또는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」 「행정안전부 예규 지방자치단체 입찰 및 계약집행기준」, 「학교급식법」 제10조 및 동법 시행규칙 제4조의 규정을 준수하고 **비대면 전자조달 및 전자계약 원칙**
- 2) 지정정보처리장치 [조달청 ‘국가종합전자조달시스템(G2B)’, 한국농수산물유통공사 ‘공공급식 통합플랫폼(NeaT)’]을 이용하여 조달 및 계약
2) 지정정보처리장치 [조달청 ‘국가종합전자조달시스템(G2B)’, 한국농수산물유통공사 ‘공공급식 통합플랫폼(NeaT)’]을 이용하여 조달 및 계약
- 3) 학교급식 식재료 구매방법

계약형태		추정가격 범위
경쟁입찰		1억원 초과
수의계약	2인 이상 견적 제출	2천만원 초과 ~ 1억원 이하
	1인 견적 제출 가능	2천만원 이하
		다음의 어느 하나에 해당하는 기업 또는 조합과 계약을 체결하는 경우 5천만원 이하 (다만 3.부터 6.까지에 해당하는 기업 또는 조합의 경우에는 취약계층 고용비율 30% 이상인 경우만 해당) 1. 「여성기업지원에 관한 법률」제2조제1호에 따른 여성기업 2. 「장애인기업활동 촉진법」제2조제2호에 따른 장애인기업 3. 「사회적기업 육성법」제2조제1호에 따른 사회적기업 4. 「협동조합 기본법」제2조제3호에 따른 사회적협동조합 5. 「국민기초생활 보장법」제18조에 따른 자활기업 6. 「도시재생 활성화 및 지원에 관한 특별법」제2조제1항제9호에 따른 마을기업으로서 「마을기업 육성사업 시행지침」에 적합한 기업

※ 월 단위 계약 기본(수의계약 요건에 맞추기 위한 구매단위 축소 또는 분할발주 금지)
단, 소규모 학교는 분기 또는 학기단위 계약 가능

- 식재료 입찰공고나 규격서 등에 부당하게 특정 규격, 모델, 상표 등을 지정하여 입찰에 부치거나 계약을 하는 경우 금지(2인 이상 견적서 제출 수의계약 포함)
- 다만 학생의 생명보호, 건강, 안전, 보건위생 등 특별한 사유가 있는 경우(학생에게 안전하고 위생적인 먹거리 제공, 우수한 품질의 식재료 확보 등)에는 지정한 특정 상표 등에 대하여 특혜 소지의 오해가 없도록 당위성 및 객관성 확보 후 예외적으로 적용 가능

【위 단서 규정을 적용하여 특정 규격, 모델, 상표 등을 지정할 경우 유의사항】

- 품질·성능·조건 면에서 동등 이상의 다수의 상표가 있는 경우에는 다수의 상표를 지정하는 것이 타당함
- 계약의 목적, 특징, 학교급식 정책 방향, 공인기관의 품질인증 등 객관적이고 종합적인 검토 후 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 결정

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

- 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (국조실 현장점검 건의 사항, '14.8월)
 - ① 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우(대행하는 경우 제외)
 - ② 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류 판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우
 - ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
 - ③ 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」등에 의한 ‘농업인’과 ‘어업인’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 식품위생법 시행령 제25조제2항제7호 : 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조 제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

- 5) 학교운영위원회에서 학교급식 식재료의 조달 방법 및 업체 선정 기준, 「학교급식법 시행규칙」제4조 1항의 '식재료 품질관리기준'을 고려한 식품군 분류 등에 관한 사항 사전 심의(자문)
- 6) 중소기업자간 경쟁제품 지정안내
- 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품에 대해서는 「중소기업제품구매촉진 및 판로지원에 관한 법률」제6조, 제7조, 제9조를 적용

※ 중소기업자간 경쟁제품 지정 내역

〈중소기업자간 경쟁제품 지정내역(중소벤처기업부 고시 제2023-7호)〉		
제품	세부분류	특이사항
가공육류 및 조리육류	식육가공품	※ 국방규격에 따른 제품은 돈까스, 미트볼, 햄, 소시지(비엔나 소시지는 제외), 탕수육, 팝콘형 치킨에 한함
	불고기패티	국방규격 제품에 한함
신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물	어육가공품	생선묵 튀김제품에 한함
	새우패티	
해조류	조미김	맛김에 한함
각종소스류	요리용 소스	자장소스에 한함
	카레	군납제외
장류	간장	혼합간장에 한함
	고추장	
	된장	
빵, 비스킷 및 쿠키	신선탄빵	
	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 중소기업자간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약을 체결
- 다만, 동법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선조달계약에 대한 예외)에 명시되어 있는 예외적 사항에 해당되는 것은 공공기관의 정보공개에 관한 법률 제7조에 의거 기관 홈페이지에 해당되는 물품이 예외조항에 해당됨을 공표하고 동 내용을 구매공고문에 명시하여 공고

나. 식재료 공급업체 계약 및 사후관리

- 1) 식재료 공급업체 계약 및 사후관리를 위한 나이스 - 에듀파인 연계 시스템 사용 권장
 - 사전 식단 작성, 사전 품의 및 계약으로 학교급식비 집행 절차 준수
 - 변경 발주 시 반드시 사전 학교장 서면 결재
- 2) 공공급식통합플랫폼(NeaT) 내 공급업체 평가시스템 등록
 - 평가 등록 시 검수서(납품시간, 차량번호 게재된 타코메타 기록지 첨부), 사진 등 특수조건 위반 내용 첨부

3. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

가. 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 학교운영위원회 심의 의무화

- 1) 농·수·축산물 등 주요 식재료의 원산지와 품질등급은 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 학교장이 결정(「학교급식법 시행령」제2조)
- ※ 일본 방사능 누출사고 등에 따른 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

나. 식재료 구매 시 원산지, 품질등급 등 품질기준 명시

- 1) 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시

4. 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매

가. 소규모학교의 학교급식 식재료 안정적 조달 및 계약관련 행정업무 부담 경감 효과

나. 인근학교 또는 지역단위 ‘공동구매단’ 구성 → 학교별 계약기간 조정 → 식재료 공동구매 추진

※ 「학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼(‘14.9월)」적극 활용

5. 식재료 검수

- 가. 식재료 원산지과 품질확인 철저
 - 나. 의심되는 식재료는 농산물품질관리원, 축산과학원 및 수산물품질검사원 등에 원산지 또는 품질검사 의뢰
 - 다. 식재료 운반 차량 내부온도 측정·기록 의무화
 - 라. 영양(교)사가 학교관계자와 학부모 등의 참여하에 복수 대면 검수 실시
 - 마. 검수 결과 신선도 및 품질 등에 이상이 있거나 검수 기준에 부적합한 경우 반품 조치하여 재납품할 것을 요구하고, 납품업자로부터 반품 확인서를 징구하여 차기 납품 계약 시 심의 자료로 활용
 - 바. 완제품 김치류로 인한 식중독 예방을 위하여 검수 시 김치 숙성도 확인 철저 (산도계를 구비하여 기록관리)
 - 사. 육류 구입 시 ‘축산물등급판정확인서, 축산물수입신고필증’등을 확인하여 첨부·보관하고, 쇠고기 검수 시 개체식별번호에 따른 개별포장 및 납품 사항 확인
 - 아. 친환경농산물 구매·납품 시 잔류농약 검사 결과서를 첨부토록 구매계약 특수조건에 기재하고, 친환경농산물 정보시스템을 활용하여 인증종류, 생산자, 인증품목, 인증기관, 인증유효기간 등을 확인
 - 자. 식재료 배송 시 냉장·냉동식품의 적정한 온도 준수 및 위생적 취급
 - 차. 식재료 간 교차오염이 발생하지 않도록 분리 배송
 - ex) 공산품에 포함하여 납품되는 김치 및 수산물, 유제품류 등
 - 카. 축산물 검수시스템 입력 철저
 - 1) 국내산 육류를 납품받을 경우 축산물 품질평가원의 축산물검수시스템에 접속하여 부위별로 납품받은 내역 입력
 - 2) 축산물 검수시스템을 통한 축산물등급판정확인서의 위조여부 조회 및 확인과 축산물의 부위별 용량 초과 내역을 실시간으로 확인함으로써 축산물 검수 강화
- ※ 축산물검수시스템 의무사용 실시 [문의처 : 축산물품질평가원(031-390-5572)]

6. 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

- 가. 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화
 - 1) 전자조달시스템 운영기관(aT, 조달청)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출)→공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발

- 2) 공정위 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 교육청에 통보 → 계약 심의위원회 심의 및 제재(부정당업자 등록)
- 3) 부정당업자는 전자조달시스템(G2B, NeaT 등)에 등록하여 제재조치 강화
※ 지방계약법 제31조 및 시행령 제92조에 따라 공인인증서를 부정하게 사용한 자는 1개월 이상 2년 이하 범위에서 '부정당업자'로 제재하도록 규정

나. 불공정행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조

- 1) 전자조달시스템 운영기관 및 공정위, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육청은 식품위생분야 등 점검에 적극 협조

7. 식재료 등 유해·하자 물품 납품업체 제재조치 강화

- 가. 지방계약법 시행령 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정
- 나. 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사결과 귀책사유가 있는 식재료 공급업체는 제재 조치 시행
 - 1) 식재료 구매입찰 공고문과 구매계약 특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
 - 2) 월2회 이상 확인서(첫 확인서 제출이후 30일 이내 2회 이상)를 제출한 업체 및 식품위생법령 등 위반으로 행정처분을 받은 업체에 대하여는 계약기간 만료 후 3개월 이상 식재료 공급입찰(견적) 참여 제한(원산지 허위표시 또는 유통기한(소비기한) 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시 당해 학교에 1년간 참여 제한 등
※ 「학교급식 식재료 구매 관리 매뉴얼(‘14.9월)」적극 활용
 - 3) ‘공공급식통합플랫폼(NeaT)’의 ‘위장업체 신고센터’를 활용한 학교급식 식재료 위장업체 신고 및 ‘공급업체 평가시스템’을 통한 사후평가 실시로 식재료 납품업체의 건전성 및 책임 의식 강화
- 다. 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개
 - 1) 「학교급식법」 위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조 내지 제25조) 준수
 - 2) 식재료 품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 홈페이지에 공개

8. 식재료 구매 일반원칙

- 가. 무표시, 무허가 제품구입 및 사용금지
- 나. 식재료는 가급적 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 위생과 안전을 고려
- 다. 급식위생사고(식중독 등) 대비 『음식물책임배상보험』 가입(급식계약업체)
- 라. 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지
 - 1) 학교에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되어, 이는 식재료의 질 저하로 이어지므로 카드결제 지양
 - 2) 일부 학생 급식비 연체로 인해 발생하는 부족액을 식재료 납품업체에 전가하는 사례 금지(행자부 규제개혁 건의 과제, '14.10월)

9. 식재료 납품업체(대표자) 대상 식품 위생 및 건전성 교육 실시

- 가. 오염된 식재료가 학교에 납품되었을 경우 식중독 사고와 직결되므로 납품업체 교육으로 위생수준 및 인식 제고
 - ※ 납품업체에서 식재료 관리를 강화토록 특별교육 실시(식재료 HACCP 적용 철저, 세척·소독·행균과정 등 위생관리 강화, 사전 이물질 혼입 확인 등)
- 나. 식재료 납품업체(대표자)의 건전성 및 책임의식 강화
 - 1) 불량 식재료가 학교급식에 납품되는 사례를 방지하기 위해 식품위생 교육과 더불어 건전성과 책임 의식 고취를 위한 교육 필요



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

V

친환경 무상급식 지원계획

1. 2024학년 친환경 무상급식지원 계획

V. 친환경 무상급식 지원계획

□ 기본 방침

- 무상급식지원을 통한 학부모 부담 경감 및 보편적 교육복지 실현
- 친환경 식재료 사용으로 급식의 질 향상과 학생 건강증진 도모

□ 추진 경과

- 2011. 3월 초등학교 3~6학년 무상급식 시행
- 2011. 9월 초등학교 전학년 무상급식 지원 확대
- 2017. 3월 중학교 전학년 무상급식 전면 시행
- 2018. 3월 고등학교 전학년 무상급식 전면 시행
- 2019. 3월 사립유치원 무상급식 전면 시행
- 2020. 3월 공립유치원 식품비 일부 지원
- 2021. 3월 유치원·초등학교·중학교·고등학교·특수학교 전학년 실시
- 2021. 3월 친환경 우수식재료 지원 사업 통합 운영
- 2022. 3월 인천광역시 급식지원센터를 통한 쌀 현물공급 지원 시행
- 2024. 1월 무상급식비 재원분담률 변경
(교육청 50%, 시 30%, 군구 20%)

1. 2024년 무상급식지원 계획

가. 지원대상 : 유·초·중·고·특수·각종학교 전체 학생

나. 지원기간 : 2024.1.1. ~ 2024.12.31.(학기 중)

다. 지원일수 : 192일

라. 예산편성단가 : 공립유치원 3,050원, 초 3,650원,
중 4,420원, 고·각종 4,680원, 특수 4,980원

마. 무상급식비 지원: 학교급별, 지역별, 급식인원에 따라 구간별 단가 적용

바. 분담내용 및 분담율

- 식품비 및 운영비 : 교육청 50%, 시 30%, 군구 20% 분담 지원

사. 무상급식비 지원 기준 및 준수 사항

1) 무상급식 지원단가 준수

- 식품비 지원단가 이상 준수
- 친환경 식품비는 친환경 식재료 구입에 사용
- 무상급식 운영 중 발생하는 운영비 부족액은 학교 자체 예산으로 편성
- 공동조리 급식학교의 무상급식 지원 단가는 높은 학교급의 급별 기준단가 적용. (단, 학생수는 중식 기준 총급식 학생수(주조리교+비조리교) 적용)

2) 무상급식 지원제외

- 가정도시락 급식, 학교 밖 급식(현장학습, 연수원, 수련원, 체육관 등)
- 학교급식을 하지 못하는 경우(건강상의 이유, 도시락 지참, 개별 메뉴 요구 등)
- 학교 행사 시(체육대회, 체험학습 등) 대체음식을 제공할 경우
- 수업일의 중식을 제외한 조·석식, 방학 중 급식 등

3) 위탁학생 급식비 처리

- ° 학교급식법 제4조에 의한 학교급식 대상에 한함
- ° 원적교가 인천인 학생만 지원

인천 관내 초, 중, 고등학교 간 위탁교육 시	°원적학교 : 위탁학생 급식비 미신청 °위탁학교 : 위탁학생 급식비 포함 신청 - 지원단가 : 위탁학교 지원단가
인천 학생 ⇒ 인천관내 대안학교, 직업교육 위탁기관 또는 타시도 초, 중, 고등학교 및 대안학교, 직업교육 위탁기관으로 위탁교육 시	°원적학교: 위탁학생 급식비를 신청하여 위탁학교에 지급 - 위탁교육기관 자체 급식을 하는 경우 : 위탁시설의 실비 지원 가능 - 위탁교육기관 자체 급식을 하지 않는 경우 : 1식당 6,500원
타시도 학생 ⇒ 인천 관내 초, 중, 고등학교 및 대안학교로 위탁교육 시	° 위탁학교: 타시도 원적학교에 위탁학교 급식 지원 단가 신청

- ※ 고용노동부 등 타 부처 지원이 있는 경우 급식비 차액만 지원
- ※ 급식비 지원 시 위탁학교 등에 입금하되, 학생 또는 보호자에게 직접 입금 불가
- ※ 위탁교육기관에 급식시설이 있으나 위탁학생이 급식시설을 이용하지 않는 경우는 급식지원 대상에서 제외

4) 교환(교류)학습 급식비 처리

- 교육부 훈령 제365호(2021.1.4.) 별표8에 의거 학교장이 허가한 교환(교류)학생에 대하여 원적교가 교환(교류)학교로 급식비 이체
- 원적교와 교환(교류)학교 간 급식비 단가 차액 발생 시 원적교의 무상급식비 교부 재원에서 추가 지원

5) 특수교육대상자 중 가정순회학습 학생 급식비 처리

- 특수교육대상 학생의 학교급식비는 의무교육에 수반되는 비용으로 국가 및 지방자치단체의 책무

*「장애인 등에 대한 특수교육법 시행령」제3조(의무교육의 비용 등) ① 법 제3조제3항에 따라 국가 또는 지방자치단체가 부담하여야 하는 비용은 입학금, 수업료, 교과용 도서대금 및 **학교급식비**로 한다.

- ※ 특수교육대상 학생이 인천광역시교육청 협약기관에서 교육활동을 수행하는 경우 급식비 지원 가능
- ※ 가정, 시설, 병원 등에서 특수교육을 받고 있는 특수교육대상학생의 급식비 지원 가능
(교육부 규제개혁법무담당관-5681, '20.7.14.)
- 학교급식이 어려운 가정, 시설, 병원에서 교육을 받는 학생의 급식비는 급식일수에 따라 매월 또는 분기별 지원
- ※ 무상급식비 중 식품비(쌀 단가 포함)에 해당되는 금액을 농산물상품권, 현금, 현물 등으로 지원

6) 위탁급식 지원단가 및 지원범위

- 지원단가: 외부운반급식으로 학교급식 운영시 1식 기준 6,500원 한도 내 지원 가능(가정도시락 및 가정급식 지원 제외)
- 지원범위
 - 급식소 현대화 등(개·보수 포함)으로 학교급식이 불가능한 경우
 - 학사일정 차이(조리교 방학)로 비조리교에서 외부운반급식 운영하는 경우
 - 학교급식법시행령 제11조제1항제1호, 제2호의 사유로 외부운반급식 운영하는 경우
- ※ 사전에 학교운영위원회 심의, 학부모 의견 조사 등으로 급식 운영방식(외부도시락, 가정 도시락 등)을 정하여 민원 예방 철저

7) 무상급식 지원 관계법령 준수

- 목적 외 사용, 학교급식법 등 관련법규 미준수, 그 밖에 부당한 집행을 할 경우 무상급식비 지원 중단 및 지원금의 전부 또는 일부 회수
- 친환경식품비 지원기준 미준수 시 지원금 회수 또는 익년도 보조금 감액 지원

□ 2024년도 공립유치원 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

구 분			급식대상 (해당 초등학교) 학생(원아)수 기준	지원단가				교부단가	
				계	식품비				운영비
					일반	친환경	쌀		
단 설	(신설) 중구 영종지역, 강화군	~100명	4,160	3,400	120	140	500	4,020	
		101명 이상	3,540	2,830	120	140	450	3,400	
	도시형	~100명	3,650	2,910	120	140	480	3,510	
		101~300명	3,370	2,680	120	140	430	3,230	
		301명 이상	3,180	2,540	120	140	380	3,040	
별 설	도시형 미추홀구 동구 연수구 남동구 부평구 계양구 서구 중구(영종지역 제외) (계양초상야분교 포함)	~100명	3,930	3,080	120	140	590	3,790	
		101~200명	3,850	3,020	120	140	570	3,710	
		201~300명	3,650	2,930	120	140	460	3,510	
		301~400명	3,580	2,890	120	140	430	3,440	
		401~500명	3,510	2,840	120	140	410	3,370	
		501~600명	3,250	2,600	120	140	390	3,110	
		601~700명	3,190	2,570	120	140	360	3,050	
		701~800명	3,090	2,480	120	140	350	2,950	
		801~900명	3,040	2,430	120	140	350	2,900	
		901~1,000명	2,930	2,330	120	140	340	2,790	
		1,001~1,100명	2,890	2,300	120	140	330	2,750	
		1,101~1,300명	2,880	2,290	120	140	330	2,740	
		1,301~1,500명	2,850	2,270	120	140	320	2,710	
		1,501명 이상	2,830	2,250	120	140	320	2,690	
	중구	영종 지역 (영종초 금산분교 포함)	~100명	4,560	3,520	120	140	780	4,420
			101~200명	4,080	3,200	120	140	620	3,940
			201~400명	3,770	3,040	120	140	470	3,630
			401~500명	3,640	2,930	120	140	450	3,500
			501~700명	3,360	2,690	120	140	410	3,220
			701~900명	3,290	2,640	120	140	390	3,150
			901~1,100명	3,090	2,470	120	140	360	2,950
			1,101~1,300명	3,000	2,390	120	140	350	2,860
			1,301~1,500명	2,950	2,350	120	140	340	2,810
	1,501명 이상	2,920	2,330	120	140	330	2,780		
	강화군	벽지형	(신설)~100명	5,320	4,020	120	140	1,040	5,180
			101~200명	4,930	3,740	120	140	930	4,790
			201~400명	4,200	3,130	120	140	810	4,060
			401~500명	4,000	2,970	120	140	770	3,860
			501명 이상	3,870	2,860	120	140	750	3,730
	교동초, 삼산초, 해명초, 서도초		6,020	4,440	120	140	1,320	5,880	
	옹진군	벽지형	~200명	6,020	4,440	120	140	1,320	5,880
			201명 이상	5,480	4,020	120	140	1,200	5,340
		〈급식소마설치분교〉 용현남초자월분교, 남부초이작분교		9,000	9,000				9,000
		〈급식소설치분교〉 공향초신도분교, 삼목초장봉분교		7,240	5,390	120	140	1,590	7,100

※ 교부단가는 지원단가에서 쌀 현물공급 단가(140원)를 차감한 단가임

□ 2024년도 초등학교 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

구 분		급식대상 학생수 기준	지원단가				교부단가	
			계	식품비				운영비
				일반	친환경	쌀		
도시형 미추홀구 동구 연수구 남동구 부평구 계양구 서구 중구(영종지역 제외) (계양초상아분교 포함)		~100명	4,460	3,420	300	150	590	4,310
		101~200명	4,370	3,350	300	150	570	4,220
		201~300명	4,160	3,250	300	150	460	4,010
		301~400명	4,090	3,210	300	150	430	3,940
		401~500명	4,010	3,150	300	150	410	3,860
		501~600명	3,730	2,890	300	150	390	3,580
		601~700명	3,660	2,850	300	150	360	3,510
		701~800명	3,550	2,750	300	150	350	3,400
		801~900명	3,500	2,700	300	150	350	3,350
		901~1,000명	3,380	2,590	300	150	340	3,230
		1,001~1,100명	3,340	2,560	300	150	330	3,190
		1,101~1,300명	3,320	2,540	300	150	330	3,170
		1,301~1,500명	3,290	2,520	300	150	320	3,140
		1,501명 이상	3,270	2,500	300	150	320	3,120
중구	영종지역 (영종초금산분교 포함)	~100명	5,140	3,910	300	150	780	4,990
		101~200명	4,620	3,550	300	150	620	4,470
		201~400명	4,300	3,380	300	150	470	4,150
		401~500명	4,150	3,250	300	150	450	4,000
		501~700명	3,850	2,990	300	150	410	3,700
		701~900명	3,770	2,930	300	150	390	3,620
		901~1,100명	3,550	2,740	300	150	360	3,400
		1,101~1,300명	3,460	2,660	300	150	350	3,310
		1,301~1,500명	3,400	2,610	300	150	340	3,250
		1,501명 이상	3,370	2,590	300	150	330	3,220
강화군	벽지형	(신설)~100명	5,960	4,470	300	150	1,040	5,810
		101~200명	5,530	4,150	300	150	930	5,380
		201~400명	4,740	3,480	300	150	810	4,590
		401~500명	4,520	3,300	300	150	770	4,370
		501명 이상	4,380	3,180	300	150	750	4,230
	교동초, 삼산초, 해명초, 서도초		6,700	4,930	300	150	1,320	6,550
옹진군	벽지형	~200명	6,700	4,930	300	150	1,320	6,550
		201명 이상	6,120	4,470	300	150	1,200	5,970
	〈급식소미설치분교〉 용현남초자월분교, 남부초이적분교		9,000	9,000	-	-	-	9,000
	〈급식소설치분교〉 공향초신도분교, 삼목초장봉분교		8,030	5,990	300	150	1,590	7,880

※ 교부단가는 지원단가에서 쌀 현물공급 단가(150원)를 차감한 단가임

□ 2024년도 중학교 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

구 분	급식대상 학생수 기준	지원단가					교부단가
		계	식품비			운영비	
			일반	친환경	쌀		
도시형 미추홀구 동구 연수구 남동구 부평구 계양구 서구 중구(영종지역 제외)	~100명	5,070	3,900	320	250	600	4,820
	101~200명	4,980	3,840	320	250	570	4,730
	201~300명	4,680	3,610	320	250	500	4,430
	301~400명	4,630	3,570	320	250	490	4,380
	401~500명	4,600	3,550	320	250	480	4,350
	501~600명	4,420	3,400	320	250	450	4,170
	601~700명	4,320	3,350	320	250	400	4,070
	701~800명	4,270	3,320	320	250	380	4,020
	801~900명	4,230	3,280	320	250	380	3,980
	901~1,000명	4,130	3,190	320	250	370	3,880
	1,001~1,100명	4,110	3,180	320	250	360	3,860
	1,101~1,300명	4,080	3,150	320	250	360	3,830
	1,301명 이상	4,050	3,130	320	250	350	3,800
	중구 영종지역	~100명	5,580	4,230	320	250	780
101~200명		5,080	3,890	320	250	620	4,830
201~400명		4,710	3,610	320	250	530	4,460
401~500명		4,640	3,580	320	250	490	4,390
501~700명		4,450	3,430	320	250	450	4,200
701~900명		4,370	3,400	320	250	400	4,120
901~1,100명		4,270	3,310	320	250	390	4,020
1,101명 이상		4,220	3,280	320	250	370	3,970
벽지형 강화군	(신설)~100명	6,190	4,560	320	250	1,060	5,940
	101~200명	5,880	4,260	320	250	1,050	5,630
	201~400명	5,350	3,740	320	250	1,040	5,100
	401~500명	5,280	3,670	320	250	1,040	5,030
	501명 이상	5,160	3,560	320	250	1,030	4,910
벽지형(섬) ⁸⁾ 강화군, 옹진군	~200명	7,080	5,130	320	250	1,380	6,830
	201명 이상	6,380	4,560	320	250	1,250	6,130

※ 교부단가는 지원단가에서 쌀 현물공급 단가(250원)를 차감한 단가임

8) 강화, 옹진 벽지형(섬): 영흥중, 연평중, 백령중, 대청중, 덕적중, 서도중, 교동중, 삼산승영중

□ 2024년도 고등학교 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

구 분	급식대상 학생수 기준	지원단가					교부단가
		계	식품비			운영비	
			일반	친환경	쌀		
도시형 미추홀구 동구 연수구 남동구 부평구 계양구 서구 중구(영종지역 제외)	~100명	5,280	4,040	330	310	600	4,970
	101~200명	5,210	4,000	330	310	570	4,900
	201~300명	4,980	3,820	330	310	520	4,670
	301~400명	4,910	3,780	330	310	490	4,600
	401~500명	4,830	3,710	330	310	480	4,520
	501~600명	4,630	3,540	330	310	450	4,320
	601~700명	4,540	3,470	330	310	430	4,230
	701~800명	4,500	3,440	330	310	420	4,190
	801~900명	4,460	3,410	330	310	410	4,150
	901~1,000명	4,440	3,400	330	310	400	4,130
	1,001~1,100명	4,410	3,390	330	310	380	4,100
	1,101~1,300명	4,390	3,380	330	310	370	4,080
	1,301명 이상	4,370	3,360	330	310	370	4,060
중구 (영종지역)	~100명	5,750	4,330	330	310	780	5,440
	101~200명	5,360	4,100	330	310	620	5,050
	201~300명	5,060	3,890	330	310	530	4,750
	301~500명	4,950	3,810	330	310	500	4,640
	501~700명	4,740	3,630	330	310	470	4,430
	701~800명	4,600	3,520	330	310	440	4,290
	801~900명	4,550	3,490	330	310	420	4,240
	901명 이상	4,500	3,450	330	310	410	4,190
벽지형 강화군	(신설)~100명	6,300	4,600	330	310	1,060	5,990
	101~200명	6,020	4,330	330	310	1,050	5,710
	201~500명	5,570	3,890	330	310	1,040	5,260
	501명 이상	5,270	3,600	330	310	1,030	4,960
벽지형(섬) ⁹⁾	~200명	7,270	5,220	330	310	1,410	6,960
	201명 이상	6,520	4,600	330	310	1,280	6,210

※ 교부단가는 지원단가에서 쌀 현물공급 단가(310원)를 차감한 단가임

9) 강화, 옹진 벽지형(섬): 영흥고, 연평고, 백령고, 대청고, 덕적고, 서도고, 교동고

□ 2024년도 특수학교 무상급식 지원 기준단가

(단위 : 원)

급별	지원단가					교부단가
	계	식품비			운영비	
		일반	친환경	쌀		
특수학교	4,980	3,810	340	300	530	4,680

※ 교부단가는 지원단가에서 쌀 현물공급 단가(300원)를 차감한 단가임



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

VI

공동조리 급식학교 운영

1. 공동조리 급식학교 현황
2. 공동조리 급식 운영 방법
3. 공동조리 급식학교 업무내용

VI. 공동조리 급식 학교 운영

□ 기본 방침

- 인접한 2개 이상의 학교 중 1교에만 급식시설을 갖추고, 주 조리교에서 급식품을 조리하여 비조리교와 공동으로 급식 실시

1. 공동조리 급식학교 현황

(2024.3.현재)

학교급별	주조리교	비조리교	학교급별	주조리교	비조리교
초 ⇒ 초	조 산 초	양 도 초	고 ⇒ 중	동 산 고	동 산 중
	하 점 초	명 신 초		재 능 고	재 능 중
		강 서 중		광 성 고	광 성 중
계	2교	3교		인성여고	인성여중
고 ⇒ 초	세 일 고	한 일 초		송덕여고	송덕여중
	영화국제관광고	영 화 초		백 령 고	백 령 중
계	2교	2교		교 동 고	교 동 중
고 ⇒ 초·중	연 평 고	연평초·중		인하부고	인하부중
	덕 적 고	덕적초·중		영 흥 고	영 흥 중
	서 도 고	서도초·중			
	대 청 고	대청초·중	계	9교	9교
계	4교	8교	총 계	17교	22교

2. 공동조리 급식 운영 방법

- 가. 주조리교와 비조리교는 학년 초 급식운영 계획 수립 시 현장학습, 방학, 체육대회 등 학교 행사를 협의하여 가급적 동일한 일정으로 조정 실시
- 나. 차량 관리책임자를 지정, 유지관리 및 교통안전 대책에 철저를 기하고, 학교급식 용도 이외의 사용 금지
- 다. 비조리교는 급식인원 변동 시 즉시 조리교로 연락하여 급식 운영에 차질이 없도록 조치
- 라. 학사일정 또는 교직원 수급 상황에 따라 주조리교와 비조리교 지정 탄력적 운영
- 마. 원인규명을 위한 보존식 보관 철저
- 영양(교)사 책임 하에 보존식을 채취하되(순회 근무 대상교는 급식업무 대행자가 수행) ‘급식일자, 식단명, 채취시간, 채취자 성명, 폐기일자, 투입 시 냉동고 온도’를 기록
- ※ 보존식 양은 제공된 음식의 종류별로 충분히 담아 냉동 보관
- ※ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(150g 이상 보존 바람직)

3. 공동조리 급식 학교 업무 내용

주조리교 (중심학교)	비조리교
① 학교급식 운영계획서 작성 ② 급식소위원회 조직·운영 - 비조리교와 공동 조직 가능 - 급식 부담액 조정(비조리교 학부모 부담금 단가동일책정) 급식여건 조성 ③ 학부모 급식모니터 위촉 및 적극 활동 ④ 학부모 부담금 수합 - 비조리학교 ⑤ 급식경비 집행 ⑥ 식단작성 및 급식품 구입 ⑦ 조리작업 및 급식품 배분 ⑧ 급식 제장부 비치·정리(비조리교 학생 포함) ⑨ 보존식 보관 관리 ⑩ 차량 및 운전원 관리 ⑪ 조리전담직원의 위생관리 ⑫ 학교급식 홍보 영양교육 ⑬ 식단 및 식생활 교육자료 주1회 배부 → 비조리교	① 학교급식 운영계획서 작성 ② 급식소위원회 조직·운영 - 주조리교와 공동조직 가능 - 급식비(학부모 부담금) 징수 결정 등 ③ 학부모 급식모니터 위촉 및 적극 활동 ④ 급식인원 알림(변동시 수시) ⑤ 급식비 송금 ⑥ 급식품 운송용기 세척(반송준비) ⑦ 급식, 배식용기, 개별기구 세척,소독(보관) ⑧ 보존식 보관 관리 (주조리교와 식당을 공동사용할 경우 보존식은 주조리교에서만 보관) ⑨ 급식시설 및 인력관리(식당 별도 사용교)



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

VII

위탁급식 학교 운영

1. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화
2. 위탁급식 공통 운영
3. 위탁급식(교내조리)학교 운영
4. 위탁급식(외부운반)학교 운영
5. 일반행정사항

VII. 위탁급식 학교 운영

□ 기본 방침

- 위탁급식에 대한 학교의 관리·감독 강화를 통하여 급식의 질 향상 및 수요자 만족도 제고

□ 추진 현황

- 「학교급식법 시행령」 제11조에 의거 부득이한 경우 위탁급식 제한적 이용

1. 학교급식 업무위탁 등 운영방법의 내실화

가. 「학교급식법」제15조에 따라 학교급식은 직영 급식을 원칙으로 함

- 1) 일부위탁은 식재료 구매·검수 업무를 학교가 담당하고 조리작업 및 배식·세척 등 급식작업 과정의 일부 업무를 위탁하는 방식으로 학교운영위원회 심의를 거쳐 제한적으로 실시 가능
- 2) 전부위탁을 실시하는 경우에는 교육감이 학교급식위원회 심의를 거쳐 허용
 - ※ 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식에 대해서도 「학교급식법」 15조1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처 '15.8.21)
 - ※ 급식실 공사 등으로 직영급식이 불가하여 설문조사 및 학교운영위원회 심의를 통하여 위탁급식을 실시해야 하는 경우 관할 교육지원청의 승인 필요

2. 위탁급식 공통 운영

가. 학교급식비 관리

- 1) 학교여건, 지역실정, 물가변동 등을 충분히 고려하여 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 결정하고, 학교급식비에 대한 원가계산서 비치
- 2) 급식공급업자로부터 인상 요구가 있을 시, 급식비 인상과 관련한 자료(원가계산서 등)를 제출받아 원인 분석에 충실을 기하여 급식비 조정

- 3) 급식단가 중 식품비가 차지하는 비율을 65%이상 유지(계약서에 명시)
- 나. 급식개시 10일 전에 월간식단표와 영양량 산출표를 제출받아 「학교급식법 시행규칙」제5조제1항 별표3의 영양기준에 적합 여부와 가공식품 과다 사용 등을 검토하여 승인
 - ※ 주(월)간식단은 영양량, 알레르기 유발식품 표시 및 원산지표시법 제5조에 따른 식재료 원산지를 표시하여 제공
- 다. 학교급식이 단순한 식사제공이 아닌 생활교육, 환경교육, 인성교육의 장으로 운영되도록 급식담당 교직원 지정(학교장 임명)
- 라. 위탁급식업체에 급식시설 기부요구, 체납급식비 포기요구, 교직원 급식비 부가가 치세 전가, 운동부 등 무료급식 요구 금지
- 마. 위탁급식 운영관리의 투명성 확보와 급식 만족도 향상 방안 강구
 - 계약기간 만료시기 도래 및 직영전환 추진을 위한 과도기의 급식운영 소홀과 이윤 추구 등으로 인한 급식의 질 저하 방지 대책 마련
- 바. 학교급식에 대한 상반기 설문조사(기호도 및 만족도)는 학교에서 주관하여 연 1회 이상 학생 등을 대상으로 실시하고 그 결과를 위탁급식업자에게 통보 및 학교홈페이지 게시
 - 위탁급식업체는 설문조사 결과에 대하여 식단 자체평가 및 개선방안 모색 후 급식에 반영하도록 조치
- 사. 위탁업체 선정 시 운영계획과 참가 자격, 절차 등을 공고하여 가급적 많은 업체가 참여할 수 있도록 유도하고 학교 및 교육청 홈페이지에 게시
- 아. 위탁급식 허용 사유 소멸 시 즉시 직영 전환
- 자. 위탁급식 계약기간을 1년 단위로 하되 계약기간 중 업무 위탁 사유 소멸 등으로 직영 전환 추진 시 문제가 발생하지 않도록 단서 조항 등 계약서에 조치 사항 명시
- 차. 식재료 품질관리 기준 준수 <「학교급식법 시행규칙」제4조제1항 관련 별표 2>

3. 위탁급식(교내조리)학교 운영

- 가. 학교시설사용료 등 세입예산은 급식시설개선비 재원으로 활용될 수 있도록 세출예산에 편성하여 집행

- 나. 위탁업체가 반입한 식자재는 학교급식담당 교직원이 주 1회 이상 검수에 참여하여 안전 여부를 확인
- 다. 학교는 월 1회 이상 급식실 위생 점검을 실시하고, 점검결과 시정사항은 업체에 요구한 후, 조치여부 확인 및 기록보관
- 라. 학교장과 계약된 가격 준수 및 학교급식 관련서류 비치(추후 학교로 이관)

4. 위탁급식(외부운반)학교 운영

가. 공급업자 선정

- 「학교급식법」제15조 및 동법시행령 제11조에 의거하여 공급업자의 자격 요건을 갖춘 자로 한다.
- 공급업자의 자격 및 시설 기준 적정 여부를 학교관계자 및 학교운영위원 등이 현장 확인 후 우량업체 선정
 - 업체의 위생사고 여부 등 확인
 - 조리시간(조리시설 규모에 따른 계약 상황), 배송시간 등을 고려
- 공급업자 선정과정의 객관성·투명성 확보

○ 위탁급식 공급계약서 작성에 포함되어야할 사항

※ 공급계약서 작성 내용

- ◆ 급식비 가격 산정 및 식단내용의적정성(완제품, 가공식품, 축산물 등급 등) 여부 검토
- ◆ 식재료 품질관리 기준 준수< 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 관련 별표 2>
- ◆ 영양기준, 운반·배식시간, 방법 등 명시
- ◆ 공급과정의 불성실 또는 계약사항 불이행시 변상조치 및 해약 조건 명시
- ◆ 계약 불이행 또는 식품위생 사고 시 변상이 가능하도록 공급업자로부터 보증금 징구 및 영업배상 보험 가입 등 확인
- ◆ 계약 기간은 가급적 단기간으로 설정하고, 공급 상황에 따른 재계약 체결
- ◆ 위생 및 안전사고 발생 시 책임 변상 조치 (행·재정 및 민·형사상 책임 한계 명시)

○ 위탁급식 공급업자 선정 관련 규정

※ 학교급식법 제15조

제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조3에 따른 유치원운영위원회 및 「초·중등교육법」 제31조의 규정에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다.

②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.

③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

※ 학교급식법시행령 제11조

제11조(업무위탁의 범위 등) ①법 제15조 제1항에서 ‘학교급식 여건상 불가피한 경우’ 라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

②법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다. <개정 2009.8.6>

1. 법 제12조 제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부 업무를 위탁 하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조 제8호 마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것
2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우

가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조

제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것

나. 학교급식시설을 운영 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조 제8호 마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③학교의 장은 법 제15조 제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다. <개정 2009.8.6>

5. 일반 행정사항

가. 위탁급식 부가가치세의 면제(개정 2022.12.31., 시행 2023.1.1.)

1) 「조세특례제한법」 제106조에 의거 2025. 12. 31까지 공급한 것에만 면제 적용

나. 위탁급식업체로 하여금 연 2회 이상 학교운영위원회에 급식비 집행 상황을 보고토록 하여 계약사항 이행여부 확인

다. 교육행정정보시스템(NEIS) 사용 의무화(계약서 명시)

※ 단, 초·중등교육법 제60조의3에 따라 대안학교의 경우 교육행정정보시스템 사용 권장

라. 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 이행 철저



건강한 미래시민을 키우는 안전한 교육급식

VIII

행정사항

1. 2024년 학교 건강증진 프로그램 공모전 개최
2. 2024년 학교급식 우수사례 공모전 개최
3. 2024년 국가차원의 학부모 학교급식 정책 모니터단 운영
4. 학생건강증진분야 유공자 표창

VIII. 행정사항

□ 2024년 학교 건강증진 프로그램 공모전 개최(교육부 주관 예정)

- (목적) 지역 및 학교 특성에 맞는 건강증진사업 운영 우수사례를 발굴하여 확산하고, 관련 유공자 격려
- (공모분야 및 방법) 학교보건 전반(흡연·음주 예방, 개인위생, 아토피·천식예방, 올바른 성행태, 식습관, 정신건강, 신체활동, 중독예방, 환경관리 등)에 걸쳐 우수사례를 공모하고, 이를 평가하여 시상
 - 응모대상 : 전국 초·중·고 및 특수학교의 교직원, 교육청 관계자 등
 - 응모 및 심사방법 : 우수사례 보고서 및 증빙자료를 공모기한(9월경)내 제출받아 서류심사 후 발표대회를 거쳐 최종 선정

※ 공모주제 등 세부사업계획은 추후 통보 예정

□ 2024년 학교급식 우수사례 및 교육자료 공모전 개최(예정)

- (목적) 식품안전과 질 높은 급식 제공에 대한 관심과 사회적 요구가 증가함에 따라 학교현장의 우수사례를 개발·발굴하여 단위 학교에 보급·적용함으로써 학생 건강증진 및 수요자 만족도 제고
- (공모분야 및 방법)
 - 응모내용 : 학교급식 운영관리, 위생관리, 영양관리 및 식생활 지도 등
 - 응모대상 : 시·도 및 지역교육청 관계자 및 모든 초·중·고·특수학교의 영양교사 및 영양사, 조리사 등
 - 응모방법 : 해당 교육청에서 사전심사 후 교육부에 추천, 서류심사 및 필요시 발표심사 등 실시

※ 세부사업계획은 추후 안내 예정

- (협조사항) 시·도교육청에서는 각급 학교에 동 사업의 취지 등을 홍보하여 우수사례 공모에 많은 대상자가 참여할 수 있도록 협조

□ 2024년 국가차원의 학교급식 소통단 운영(교육부 주관)

- (목적) 학부모로 구성된 학교급식 정책 모니터단 운영으로 학부모 급식현장 참여 및 의견수렴 등 현장소통을 강화하고 급식 만족도 제고
- (운영 방법)
 - 구성: 학교급식에 관심이 많고 적극적 참여가 가능한 학생, 학부모, 학교급식운영자(교장·원감), 학계 등 전문가 등을 대상으로 분과별 구성
 - *학부모/학생/정책·운영분과(학교급운영자, 영양교사, 학계 전문가 등)
 - 일정: 발대식(5월~) → 정책소통단활동 및 협의회(5월~11월) → 결과나눔회(12월)
 - 내용 : 학교급식 전반(운영, 위생, 교육 등)에 대한 의견 수렴 및 개선 과제 발굴, 학교급식 우수사례 공유 및 홍보

□ 2024년 학생건강증진분야 유공자 표창(교육부 주관)

- (목적) 2024년 학생건강증진 정책방향 및 학생 건강증진 관련 정책 추진에 유공자 등을 발굴·표창하여 관계자 사기진작 및 학생건강 정책의 발전에 기여
- (대상) 학생 건강증진 등 관련 분야에 대한 주요 정책을 성실하게 수행하여 추진 성과가 탁월한 우수기관(학교, 단체) 및 유공자
 - 각 급 학교, 교육청, 기관(단체) 및 직종에 관계없이 해당분야 유공자 (교직원, 일반직, 민간인, 지역인사 등도 포함)
 - 표창수량 : 미정(별도 통보 예정)
- (일정) '24. 10~11월 대상자 추천, '24. 12월 표창 수여

보 고 문 서



1. 2024학년도 급식 실시 현황
2. 교육지원청 단위 [학교급식 점검단] 운영
3. 학교별 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과
4. 상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과
5. 학교급식시설 미생물검사 결과
6. 학교급식 식중독 의심환자 발생 보고
7. 일일 환자 발생 및 치료 현황
8. 학교급식 식중독 원인조사 결과 보고
9. 학교급식 식중독 조치사항 결과 보고
10. 학교급식 관련 NEIS 보고
11. 학교급식 시설관리 카드

보고문서 일람표

보 고 사 항	보 고 대 상	보 고 기 일	비 고
1. 2024학년도 급식 실시 현황	교육지원청	<u>2025. 02. 21.</u>	NEIS 학교급식시스템 이용보고
	급식학교	<u>2025. 02. 14.</u>	
2. 교육지원청 단위 【학교급식점검단】 운영	교육지원청	계 획 2024. 03. 15. 실 적 2024. 07. 26. 2024. 12. 27.	[서식 1]
3. 학교별 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	교육지원청	상반기 2024. 07. 26. 하반기 2024. 12. 27.	[서식 2]
4. 상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과	교육지원청	상반기 2024. 07. 26. 하반기 2024. 12. 27.	[서식 3]
5. 학교급식시설 미생물검사 결과	교육지원청	<u>상반기 2024. 07. 26.</u> <u>하반기 2024. 12. 27.</u>	[서식 4]
6. 학교급식 식중독 의심환자 발생 보고	학교급식관련 위생사고 발생교	- 인지 즉시 유선보고 - 역학조사 실시일 : 서면보고	[서식 6]
7. 일일 환자 발생 및 치료 현황	학교급식관련 위생사고 발생교	발생일 ~ 환자완치까지	[서식 7]
8. 학교급식 식중독 원인조사 결과 보고	학교급식관련 위생사고 발생교	마지막 환자 발생 후 1개월 이내	[서식 8]
9. 학교급식 식중독 조치사항 결과 보고	학교급식관련 위생사고 발생교	처분 통보 즉시	[서식 9]
10. 학교급식 관련 NEIS 보고	교육지원청, 급식학교 전체	<u>2024. 04. 20.</u> <u>2025. 02. 14.</u>	[서식 10]
11. 학교급식 시설관리 카드	급식학교 전체	신설교 및 변동사항 발생시 즉시 보고	[서식 11]

[서식 1] (교육지원청용)

교육지원청 단위 【학교급식 점검단】 운영

□ 교육지원청명:

1. 2024년도 학교급식점검단 운영계획

- 점검기간
 - (상반기) 2024.00.00. ~ 00.00.
 - (하반기) 2024.00.00. ~ 00.00.
- 점검대상
 - (상반기) 업체(00개소), 학교(00교)
 - (하반기) 업체(00개소), 학교(00교)
- 주요점검내용
 -
 -

2. 학교급식점검단 구성 현황 보고

소속	직	성명	연락처	위촉기간	비고

3. 학교급식점검단 추진실적

기관 및 업체명	점검일자	점검인원	점검결과	비고
계				

[서식 2] (교육지원청용)

학교별 학교급식 위생·안전 점검 및 운영평가 결과

□ 교육지원청명:

학교 번호	학교명	급식 형태 (직영/ 위탁)	점검일자	학교급식 위생·안전 점검 평점결과(상·하반기)					학교급식 운영평가				
				학교급식 위생·안전 관리기준 점검항목	학교급식 지도 (권장) 사항 점검항목	직접 위생안전 점검 지적사항 개선여부 등	계	등급	학교급식 법령 준수사항	급식운영 지도 (권장) 사항	직접 운영평가 지적사항 개선여부 등	계	등급
남나1	○○초	직영	0000.00.00										

※ 보고 시 나이스DB 엑셀변환 자료 반드시 첨부

[서식 3] (교육지원청용)

상·하반기 학교급식 위생·안전점검 및 운영평가 결과

□ 교육지원청명:

1. 학교급식 위생·안전 점검 지적 및 시정 현황

구 분	급식 학교수	점검대상 학교수	점검 학교수	점검율 (%)	민간인 점검단원 참여학교수	민간인 점검단원 참여율(%)	지적 학교수	시 정 현 황 (학교급식법 위반)	
								시정학교수	시정율(%)
초									
중									
고									
특수									
각종									
총 계									

※ 시정학교(학교급식법 위반교)에 대해 차기 점검 시까지 이행 완료토록 지도 강화

2. 학교급식 위생·안전점검 평점결과

구 분	운영형태별	점검학교수	평 점	평점별 등급 학교수						비고
				계	A	B	C	D	E	
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									

3. 학교급식 운영평가 지적 및 시정 현황

구 분	급식 학교수	점검대상 학교수	점검 학교수	점검율 (%)	민간인 점검단원 참여학교수	민간인 점검단원 참여율(%)	지적 학교수	시 정 현 황 (학교급식법 위반)	
								시정학교수	시정율(%)
초									
중									
고									
특수									
각종									
총 계									

4. 학교급식 운영평가 평점결과

구 분	운영형태별	점검학교수	평 점	평점별 등급 학교수						비고
				계	A	B	C	D	E	
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									
초	직영급식									
	위탁급식									
	계									
	비율									

[서식 4] (교육지원청용)

학교급식시설 미생물검사 결과

1. 미생물검사 현황

(단위 : 교, 건)

교육청명	구 분		검 사 내 역			검 사 결 과			재 검	
			대상	실시교	미실시교	적합교	부적합교	부적합건	실시교	실시건수
○○ 교육지원청	○ ○ ○ ○ ○ 구	초								
		중								
		고								
		특수								
		각종								
	○ ○ ○ ○ ○ 구	초								
		중								
		고								
		특수								
		각종								
합 계	초									
	중									
	고									
	특수									
	각종									

※ 상반기 중 미생물검사 결과를 취합하여 7월 26일까지 1차 보고 후, 미실시교(신설교 등) 또는 부적합교에 대한 추가 검사를 실시한 경우 12월 27일까지 보고 (연간누계로 보고)

2. 미생물 검사 결과 부적합 내역

연번	학 교 명	가검물명	검출세균명	조 치 내 역	재 검 결 과	비 고

[서식 5]

학교급식 식중독 의심환자 발생 보고

('00.00.00. ○○교육지원청/학교)

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

※ 보고자 : 직/성명(전화번호)

1. 학교 현황

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

2. 발생현황

- 인지일시 : 3.19.(화) 10:30경
 - (인지상황) 3-1반 담임 000이 담당학급 학생 중 설사증상 학생이 2명 발생함에 따라 학교장에 보고
- 보건소 신고일시 : 3.19.(화) 11:00경 △△보건소(신고자 : 교감 000)
 - 신고시점 기준 (의심)환자 현황 : 총 11명 (학생 10명, 교직원 1명)
- 학교 조치내용
 - 학교에서 조치한 주요 내용(추가 환자 파악, 교내 소독 등)
 - ※ 학교자체 대책회의 등을 개최한 경우 회의 주요내용 및 회의에서 결정한 사항 요약

3. 역학조사 등 조치사항

- 현장방문 및 대책회의 참석자 :
- 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:
- 환자 현황('24.3.19. 17시 기준)

구분	학년								합계
	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	유치원	교직원	
전체학생수									
환자수									

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	입원	투약/자가	합계	
03월 19일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 20일	12	2	0	3	2	5	
03월 21일	13	1	0	1	1	2	
03월 22일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여
 학교 → 교육지원청 → 교육청 담당자 ice Talk 혹은 이메일로 파일 전송 /
 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재 :
- 기타 :

[서식 6]

일일 환자 발생 및 치료 현황(예시)

기관명: ○○교육지원청/학교

○ 환자 현황('24.3.19. 17시 기준)

(단위 : 명)

구분	학년								합계
	유치원	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	교직원	
전체학생수									
환자수									

○ 일일상황보고

(단위 : 명)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
03월 19일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 20일	12	2	0	3	2	5	
03월 21일	13	1	0	1	1	2	
03월 22일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여
 학교 → 교육지원청 → 교육청 담당자 ice Talk 혹은 이메일로 파일 전송 /
 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

[서식 7]

학교급식 식중독 원인조사 결과보고 (예시)

기관명 : ○○교육지원청/학교

1. 발생개요

가. 학교현황

학교명 (학교장)	설립별	급식형태 (위탁업체)	소 재 지	비 고
○○초 (○○○)	공립/사립	직영/위탁 (00업체)	인천시 구 동 번지	

나. 환자발생 현황

○ 주요증세 : 복통, 구토, 설사

○ 환자수

: 급식인원 총 000명(학생 00명, 교직원 00명) 중 00명(0.0%)(학생 00명, 교직원 00명)

○ 학교의 인지시기 및 경위 : 보건실 방문 학생을 통해 00년 00월00일 오전0시경
발병 상황 인지

○ 교육청 보고 및 보건소 신고일시

: 교육청 : 00년 00월 00일 오전 00시경/보건소 : 00년 00월 00일 오전 00시경

○ 일자별 발병 및 치료현황

(단위 : 명)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	통원	투약/자가	합계	
03월 14일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 15일	12	2	0	3	2	5	
03월 16일	13	1	0	1	1	2	
03월 17일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

2. 급식실시 현황

가. 급식인원

(단위 : 명)

구 분	유치원	1학년	2학년	3학년	4학년	5학년	6학년	교직원	계	비 고
급식 인원수										

나. 급식종사자수 및 급식시간

급식종사자 : 영양(교)사 명, (책임)조리실무사 명, 기타(배식원등) 명

다. 식단내용

일 자	식 단 명	급식시간
3.7.(화)		12:40~13:30
3.8.(수)		
3.9.(목)		
3.10.(금)		

라. 식재료납품업체 및 위생관리 현황 등

- 식재료납품업체 : ○○○(농산물, 수산물, 공산품), ○○축산(소, 돼지), ○○우유 등
- 위생관리 현황 : 납품업체 위생점검(보건증 확인, 납품온도 확인 등) 및 위생교육 실시
현황 기재

3. 주요 조치내용

일별	00학교	00교육지원청	00보건소/00시.군청/식약청

○ 일자별, 기관별 주요조치 내용

- 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함
- 매일 보고한 사항을 정리하여 보고하되, 최종 역학조사 결과에 의하여 관련자 조치 및 후속 조치(치료비 보상내용 등)까지 포함 보고

4. 식중독 원인조사 결과

- 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
: 학교자체, 교육지원청 및 역학조사반 점검결과 이상 없었음
- 역학조사 결과
 - 설문조사 : 유증상 학생 및 조리실무사 00명 실시
 - 환자가검물(직장도말검사/식중독균, ... 등 0종) 검사
: 00명 중 \Rightarrow 0명(노로바이러스 0명, 황색포도구균 0명) 검출
 - 보존식(살모넬라, ... 등 0종) 검사 : 0건 \Rightarrow 모두음성
 - 음용수 및 조리수(대장균, ... 등 0종) 검사 : 0건 검사 \Rightarrow 모두 음성
 - 환경가검물(대장균, 살모넬라, ...) 검사 : 칼, 도마, 식품(3건) \Rightarrow 모두 음성
- 보건소(역학조사관)의 종합결론
 - 조리종사자 및 보존식에서 특별한 문제점이 발견되지 않았고 급식 음식물에 대한 통계분석결과 추정 감염경로를 확인할 수 없었고,
 - 황색포도구균이 검출된 0명의 독소형 타입이 3가지로 다양하게 검출되어 이번 집단 설사환자 발생의 주요원인으로 볼 수 없음
 - 따라서 이번 집단설사환자 발생과 학교급식과의 연관성을 찾기 어려움
 - ※ 식품의약품안전처 등 식중독 자료 입력 시 급식과 연관성 없을 경우 발생 장소명에 학교명칭을 기재하지 않도록 확인
예) 발생장소명 : 00학교 (x), 원인불명(o)
 - ※ 보건당국 역학조사 결과는 학교에서 요청하여 비치·관리토록 할 것

5. 시사점 및 향후계획

- 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점
 - 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 학교급식과의 연관성을 찾기 어렵다는 결론을 얻었지만, 앞으로 식중독 예방을 위한 교육 및 식품위생관리에 보다 철저를 기하는 계기가 되었음
- 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획
 - 손씻기 등 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시
 - 학교 내 집단 환자 감시체계 상시 구축 운영 철저 등
 - ※ 동 형식을 근거로 필요 내용 첨삭 가능
 - ※ 보고시기 : 학교 식중독 의심환자 발생일로부터 1개월 이내(종결 즉시 보고)

[서식 8] (교육지원청용)

학교급식 식중독 조치 사항 결과 보고

학교명	처분기관	처분내용	직급	성명	처분사항 (행정처분사항)	처분일
00학교	00구청	식품위생법 위반	-	-	- 과태료300만원 - 조리사 업무정지(0개월)	'00.00.00
	보건복지부	국민영양관리법 위반	영양(교)사	000	- 영양사 업무정지(0개월)	'00.00.00
	00교육지원청	학교급식법 위반	000	000	경고	'00.00.00
	“	“	000	000	경고	'00.00.00

※ 지자체 및 지역교육청 처분사항 모두 기재

※ 학교회계 학교급식담당직원의 경우 학교장 처분사항을 포함하여 작성

※ 해당 교육지원청에서는 환자 치료 등 조치사항을 포함하여 보고

[서식 9]

학교급식 관련 NEIS 보고

1. 보고일자 : 2024. 2. 16. , 2024. 4. 20.

2. 보고방법 : 교육행정정보시스템(NEIS)에 의거 보고

3. 교육행정정보시스템 자료 입력

각급학교				교육청	
급식관리	기준 및 대상	급식외 관리	입력마감	학교급식통계	보고시기
학교기본정보등록 -기본정보등록 -급식현황카드등록 -급식인원등록	기준: 4.1 대상:전체	집행액관리 -급식연간집행액 등록	'25.2.14.	학교마감현황관리 - 학교의 보고자료 마감관리와 동일	학교보고 자료 검토후 15일 이내
급식인력관리 -급식인력현황등록	기준: 4.1 대상:전체	보고자료 마감관리 -급식학교 및 학생수현황	'24.4.19	보고자료제출처리	
		-급식인력 현황	'24.4.19.		
학교급식개시/ 변경보고서 작성 -학교급식개시보고서 -학교급식변경보고서	기준: 4.1 신설학교 기존학교	-급식예산연간집행액현황	'24.2.14		
		-학교급식개시보고서	급식개시전 10일 이내		
		-학교급식변경보고서	4.20., 변경 후		

4. 작성시 유의사항

- 각 학교에서는 매년 학교기본정보등록의 각항목별 변경사항 및 급식인력현황을 4월 1일 기준으로 수정 등록, 수정 후 변경사항은 변경 후 20일 이내에 수정 등록
- 학교급식개시보고서(신설학교): 급식개시 전 10일 이내
- 학교급식변경보고서(기존학교)
: 기존학교는 매년 급식단가 등이 변동되므로 매년 4. 20일까지 보고자료 마감처리 보고 이후 변경된 사항은 변경 후 20일 이내 보고
- ※ 학교급식개시/변경보고서 중 **설치현황**에서 설치 시 재원부담과 금액은 **전년도 지원액**만 기재하고, 설치 후 변경내역에는 전년도 지원내역을 기재

[서식 10]

학교급식시설 관리카드			
학교번호			
학교명			
학교주소/ 연락처			
급식소 현황	최초급식 개시일	(직영전환일:)	
	급식소최종 증개축연도		
	운영/조리방식		
	배식방법		
	급식인원	학 생	
		교 직 원	
		병설(유)	
		합 계	0
	1인1식단가 (무상급식)	원	
	급식소면적 (㎡)	조 리 실: 전처리실: 세 척 실: 식 당: (좌석: 석) 기 타: 합 계:	
	급식소 구조물	조리실	
		식당	
인력현황 (명)	영 양 (교) 사: 조리직공무원: 조 리 실무사: 배 식 원: 기 타:		
사진		사진	
급식소 위치(건축물 현황도)		급식소 전경	
사진		사진	
조리실		식당	

※ 신설학교 및 현대화 등 시설현황이 변동된 학교는 완료즉시 관할교육지원청에 보고

학교급식관련규정



1. 학교급식법
2. 학교급식법 시행령
3. 학교급식법 시행규칙
4. 인천광역시교육청 학교급식 방사능 등 유해물질 식재료 사용 제한에 관한 조례
5. 인천광역시교육청 안전한 학교급식 민관협력 운영에 관한 조례
6. 인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례
7. 인천광역시교육청 학교급식소 수돗물 정수장치 설치 및 관리에 관한 조례
8. 인천광역시교육청 학생 영양·식생활교육 활성화 조례
9. 인천광역시교육청 학교 채식급식 활성화에 관한 조례
10. 인천광역시 안전한 공공급식을 위한 방사성 물질검사 지원에 관한 조례
11. 인천광역시 친환경 무상급식 지원에 관한 조례

학교급식법

[시행 2022. 6. 29.] [법률 제18639호, 2021. 12. 28., 일부개정]



제1장 총칙

제1조(목적) 이 법은 학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식의 질을 향상시키고 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 법에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “학교급식”이라 함은 제1조의 목적을 달성하기 위하여 제4조의 규정에 따른 학교 또는 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
2. “학교급식공급업자”라 함은 제15조의 규정에 따라 학교의 장과 계약에 의하여 학교급식에 관한 업무를 위탁받아 행하는 자를 말한다.
3. “급식에 관한 경비”라 함은 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 말한다.

제3조(국가·지방자치단체의 임무) ①국가와 지방자치단체는 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행정적·재정적으로 지원하여야 하며, 영양교육을 통한 학생의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.

②특별시·광역시·도·특별자치도의 교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다.

제4조(학교급식 대상) 학교급식은 대통령령으로 정하는 바에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학교 또는 학급에 재학하는 학생을 대상으로 실시한다. <개정 2012. 3. 21., 2019. 12. 10., 2020. 1. 29., 2021. 3. 23.>

1. 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원. 다만, 대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원은 제외한다.
2. 「초·중등교육법」 제2조제1호부터 제4호까지의 어느 하나에 해당하는 학교
3. 「초·중등교육법」 제52조의 규정에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설 중·고등학교
4. 「초·중등교육법」 제60조의3에 따른 대안학교
5. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학교

제5조(학교급식위원회 등) ①교육감은 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식위원회를 둔다. <개정 2021. 12. 28.>

1. 제3조제2항의 규정에 따른 학교급식에 관한 계획
2. 제9조의 규정에 따른 급식에 관한 경비 및 식재료 등의 지원
3. 그 밖에 학교급식의 운영 및 지원에 관한 사항으로서 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

②제1항의 규정에 따른 학교급식위원회의 구성·운영 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

③특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 제8조 제4항의 규정에 따른 학교급식 지원에 관한 중요사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원심의위원회를 둘 수 있다.

- ④특별자치도지사·시장·군수·자치구의 구청장은 우수한 식자재 공급 등 학교급식을 지원하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원센터를 설치·운영할 수 있다.
- ⑤제3항의 규정에 따른 학교급식지원심의위원회의 구성·운영과 제4항의 규정에 따른 학교급식지원센터의 설치·운영에 관하여 필요한 사항은 해당지방자치단체의 조례로 정한다.

제2장 학교급식 시설·설비 기준 등

제6조(급식시설·설비) ①학교급식을 실시할 학교는 학교급식을 위하여 필요한 시설과 설비를 갖추어야 한다. 다만, 둘 이상의 학교가 인접하여 있는 경우에는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따른 시설·설비의 종류와 기준은 대통령령으로 정한다.

제7조(영양교사의 배치 등) ①제6조의 규정에 따라 학교급식을 위한 시설과 설비를 갖춘 학교는 「초·중등교육법」 제21조제2항의 규정에 따른 영양교사와 「식품위생법」 제53조제1항에 따른 조리사를 둔다. 다만, 제4조제1호에 따른 유치원에 두는 영양교사의 배치기준 등에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <개정 2009. 2. 6., 2020. 1. 29.>

②교육감은 학교급식에 관한 업무를 전담하게 하기 위하여 그 소속하에 학교급식에 관한 전문지식이 있는 직원을 둘 수 있다.

③교육감은 제1항 단서의 영양교사의 배치기준 등에 따른 유치원 중 일정 규모 이하 유치원에 대한 급식관리를 지원하기 위하여 특별시·광역시·특별자치시·도 및 특별자치도의 교육청 또는 「지방교육자치에 관한 법률」 제34조 및 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제80조에 따른 교육지원청에 영양교사를 둘 수 있다. <신설 2021. 12. 28.>

④제3항에 따라 영양교사가 급식관리를 지원하는 유치원의 규모 및 지원의 범위 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <신설 2021. 12. 28.>

제8조(경비부담 등) ①학교급식의 실시에 필요한 급식시설·설비비는 해당 학교의 설립·경영자가 부담하되, 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

②급식운영비는 해당 학교의 설립·경영자가 부담하는 것을 원칙으로 하되, 대통령령으로 정하는 바에 따라 보호자(친권자, 후견인 그 밖에 법률에 따라 학생을 부양할 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

③학교급식을 위한 식품비는 보호자가 부담하는 것을 원칙으로 한다.

④특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 농수산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다. <개정 2019. 4. 23.>

제9조(급식에 관한 경비의 지원) ①국가 또는 지방자치단체는 제8조의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비의 전부 또는 일부를 지원할 수 있다.

②제1항의 규정에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 학생을 우선적으로 지원한다. <개정 2007. 10. 17., 2010. 7. 23., 2021. 3. 23.>

1. 학생 또는 그 보호자가 「국민기초생활 보장법」 제2조에 따른 수급권자이거나 차상위계층에 속하

- 는 학생, 「한부모가족지원법」 제5조의 규정에 따른 보호대상자인 학생
2. 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조의 규정에 따른 도서벽지에 있는 학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령으로 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
 3. 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제4호에 따른 농어촌학교와 그에 준하는 지역으로서 대통령령으로 정하는 지역의 학교에 재학하는 학생
 4. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 학생
- ③ 교육감은 「재난 및 안전관리 기본법」 제3조제1호에 따른 재난이 발생하여 학교급식이 어려운 경우에는 제5조제1항에 따른 학교급식위원회의 심의를 거쳐 대통령령으로 정하는 바에 따라 학생의 가정에 식재료 등을 지원할 수 있다. 이 경우 지원 범위는 제8조제4항 및 제9조제1항에 따라 국가 또는 지방자치단체가 지원한 급식에 관한 경비에 한정한다. <신설 2021. 12. 28.>

제3장 학교급식 관리·운영

제10조(식재료) ①학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

②식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제11조(영양관리) ①학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고 올바른 식생활 습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 다양한 식품으로 구성되어야 한다. <개정 2021. 12. 28.>

②학교급식의 영양관리기준은 교육부령으로 정하고, 식품구성기준은 필요한 경우 교육감이 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 12. 28.>

제12조(위생·안전관리) ①학교급식은 식단작성, 식재료 구매·검수·보관·세척·조리, 운반, 배식, 급식기구 세척 및 소독 등 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 혼입되거나 식품이 오염되지 아니하도록 위생과 안전관리를 철저히 하여야 한다. <개정 2021. 3. 23.>

②학교급식의 위생·안전관리기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제13조(식생활 지도 등) 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. <개정 2021. 12. 28.>

제14조(영양상담) 학교의 장은 식생활에서 기인하는 영양불균형을 시정하고 질병을 사전에 예방하기 위하여 저체중 및 성장부진, 빈혈, 과체중 및 비만학생 등을 대상으로 영양상담과 필요한 지도를 실시한다.

제15조(학교급식의 운영방식) ①학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 「유아교육법」 제19조의 3에 따른 유치원운영위원회 및 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의·자문을 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁하여 이를 행하게 할 수 있다. 다만, 식재료의 선정 및 구매·검수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁하지 아니한다. <개정 2020. 1. 29.>

②제1항의 규정에 따라 의무교육기관에서 업무위탁을 하고자 하는 경우에는 미리 관할청의 승인을 얻어야 한다.

③제1항의 규정에 따른 학교급식에 관한 업무위탁의 범위, 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건 그 밖에 업무위탁에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제16조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ①학교의 장과 그 학교의 학교급식 관련 업무를 담당하는 관계 교직원(이하 “학교급식관계교직원”이라 한다) 및 학교급식공급업자는 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식재료를 사용하여서는 아니된다. <개정 2007. 4. 11., 2009. 6. 9., 2011. 7. 21., 2021. 11. 30.>

1. 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 원산지 표시를 거짓으로 적은 식재료
2. 「농수산물 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 적은 식재료
3. 「축산법」 제40조의 규정에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료
4. 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품의 표시, 같은 법 제14조제3항에 따른 품질인증의 표시 및 같은 법 제34조제3항에 따른 지리적표시를 거짓으로 적은 식재료

②학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 다음 사항을 지켜야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

1. 제10조제2항의 규정에 따른 식재료의 품질관리기준, 제11조제2항의 규정에 따른 영양관리기준 및 제12조제2항의 규정에 따른 위생·안전관리기준
2. 그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항으로서 교육부령으로 정하는 사항

③ 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. <신설 2013. 5. 22.>

④ 알레르기를 유발할 수 있는 식재료의 종류 등 제3항에 따른 공지 및 표시와 관련하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다. <신설 2013. 5. 22.>

제17조(생산품의 직접사용 등) 학교에서 작물재배·동물사육 그 밖에 각종 생산활동으로 얻은 생산품이나 그 생산품의 매각대금은 다른 법률의 규정에도 불구하고 학교급식을 위하여 직접 사용할 수 있다. <개정 2021. 3. 23.>

제4장 보칙

제18조(학교급식 운영평가) ①교육부장관 또는 교육감은 학교급식 운영의 내실화와 질적 향상을 위하여 학교급식의 운영에 관한 평가를 실시할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따른 평가의 방법·기준 그 밖에 학교급식 운영평가에 관하여 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.

제19조(출입·검사·수거 등) ①교육부장관 또는 교육감은 필요하다고 인정하는 때에는 식품위생 또는 학교급식 관계공무원으로 하여금 학교급식 관련 시설에 출입하여 식품·시설·서류 또는 작업상황 등을 검사 또는 열람을 하게 할 수 있으며, 검사에 필요한 최소량의 식품을 무상으로 수거하게 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따라 출입·검사·열람 또는 수거를 하고자 하는 공무원은 그 권한을 표시하는 증표를 지니고, 이를 관계인에게 내보여야 한다.

③제1항의 규정에 따른 검사 등의 결과 제16조제2항제1호·제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반한 때에는 교육부장관 또는 교육감은 해당학교의 장 또는 학교급식공급업자에게 시정을 명할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2013. 5. 22.>

제20조(권한의 위임) 이 법에 의한 교육부장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령령으로 정하는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

제21조(행정처분 등의 요청) ①교육부장관 또는 교육감은 「식품위생법」·「농수산물 품질관리법」·「축산법」·「축산물위생관리법」의 규정에 따라 허가 및 신고·지정 또는 인증을 받은 자가 제19조의 규정에 따른 검사 등의 결과 각 해당법령을 위반한 경우에는 관계행정기관의 장에게 행정처분 등의 필요한 조치를 할 것을 요청할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2010. 5. 25., 2011. 7. 21., 2013. 3. 23.>

②제1항의 규정에 따라 요청을 받은 관계행정기관의 장은 특별한 사유가 없으면 그 요청을 따라야 하며, 그 조치결과를 교육부장관 또는 해당 교육감에게 알려야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

제22조(징계) 학교급식의 적정한 운영과 안전성 확보를 위하여 징계의결 요구권자는 관할학교의 장 또는 그 소속 교직원 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에 대하여 해당 징계사건을 관할하는 징계위원회에 그 징계를 요구하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

1. 고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자
2. 학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자
3. 제19조제3항의 규정에 따라 교육부장관 또는 교육감으로부터 시정명령을 받았음에도 불구하고 하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 자
4. 학교급식과 관련하여 비리가 적발된 자

제5장 벌칙

제23조(벌칙) ①제16조제1항제1호 또는 제2호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금에 처한다. <개정 2008. 3. 21.>

②제16조제1항제3호의 규정을 위반한 학교급식공급업자는 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처한다. <개정 2008. 3. 21.>

③다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다.

1. 제16조제1항제4호의 규정을 위반한 학교급식공급업자
2. 제19조제1항의 규정에 따른 출입·검사·열람 또는 수거를 정당한 사유 없이 거부하거나 방해 또는 기피한 자

제24조(양벌규정) 법인의 대표자나 법인 또는 개인의 대리인, 사용인, 그 밖의 종업원이 그 법인 또는 개인의 업무에 관하여 제23조의 위반행위를 하면 그 행위자를 벌하는 외에 그 법인 또는 개인에게도 해당 조문의 벌금형을 과(科)한다. 다만, 법인 또는 개인이 그 위반행위를 방지하기 위하여 해당 업무에 관하여 상당한 주의와 감독을 게을리하지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.

[전문개정 2010. 3. 17.]

제25조(과태료) ①제16조제2항제1호의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자에게는 500만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2021. 3. 23.>

②제16조제2항제2호 또는 같은 조 제3항의 규정을 위반하여 제19조제3항의 규정에 따른 시정명령을 받았음에도 불구하고 정당한 사유 없이 이를 이행하지 아니한 학교급식공급업자에게는 300만원 이하의 과태료를 부과한다. <개정 2013. 5. 22., 2021. 3. 23.>

③제1항 및 제2항의 규정에 따른 과태료는 대통령령으로 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감이 부과·징수한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23., 2021. 3. 23.>

④ 삭제 <2010. 3. 17.>

⑤ 삭제 <2010. 3. 17.>

⑥ 삭제 <2010. 3. 17.>

부칙 <제18639호, 2021. 12. 28.>

이 법은 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

학교급식법 시행령

[시행 2022. 6. 29.] [대통령령 제32720호, 2022. 6. 28., 일부개정]



교육부(학생건강정책과) 044-203-6317

제1조(목적) 이 영은 「학교급식법」에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(학교급식의 운영원칙) ① 학교급식은 수업일의 점심시간〔「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제4조 제2호에 따른 근로청소년을 위한 특별학급 및 산업체부설학교에 있어서는 저녁 시간에 법 제11조 제2항에 따른 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.

② 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 “학교운영위원회”라 한다)의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정해야 한다. <개정 2009. 2. 25., 2021. 1. 29., 2022. 3. 22., 2022. 6. 28.>

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자(친권자, 후견인이나 그 밖에 학생을 부양할 법률상 의무가 있는 자를 말한다. 이하 같다)가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

제2조의2(학교급식 대상) 법 제4조제1호 단서에서 “대통령령으로 정하는 규모 이하의 유치원”이란 「유아교육법」 제7조제3호의 사립유치원(이하 “사립유치원”이라 한다) 중 원아 수〔교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법 시행령」 별표 1의3에 따라 매년 10월에 공시되는 연령별 원아 수 현원의 합계를 말한다. 이하 같다)가 50명 미만인 유치원을 말한다. <개정 2022. 6. 28.>

[본조신설 2021. 1. 29.]

제3조(학교급식의 개시보고 등) ① 법 제4조에 따라 학교급식을 실시하려는 학교의 장은 법 제6조에 따른 급식시설·설비를 갖추고 교육부령이 정하는 바에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 학교급식의 개시보고를 하여야 한다. 다만, 교내에 급식시설을 갖추지 못하여 외부에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식을 실시하는 경우 등에는 급식시설·설비를 갖추지 않고 학교 급식의 개시보고를 할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

② 제1항에 따른 학교급식의 개시보고 후 급식운영방식의 변경, 급식시설 대수선 또는 증·개축, 급식시설의 운영중단 또는 폐지 등 중요한 사항이 변경된 경우에는 그 내용을 교육부장관 또는 교육감에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제4조(학교급식 운영계획의 수립 등) ①학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다. <개정 2022. 3. 22.>

②제1항에 따른 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.

③학교의 장은 운영계획의 이행상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고하여야 한다.

제5조(학교급식위원회의 구성) ①법 제5조제1항에 따른 학교급식위원회(이하 “학교급식위원회”라 한다)는 위원장 1명을 포함하여 15명 이내의 위원으로 구성한다. <개정 2022. 6. 28.>

②학교급식위원회의 위원장(이하 “위원장”이라 한다)은 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도 교육청(이하 “시·도교육청”이라 한다)의 부교육감(부교육감이 2인일 때에는 제1부교육감을 말한다)이 된다. <개정 2022. 6. 28.>

③위원은 시·도교육청 학교급식업무 담당국장, 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 학교급식지원업무 담당국장 및 보건위생업무 담당국장, 학교의 장, 학부모, 학교급식분야 전문가, 「비영리민간단체 지원법」에 따른 비영리민간단체가 추천한 사람이나 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사람 중에서 교육감이 임명 또는 위촉한다. <개정 2022. 6. 28.>

④학교급식위원회에는 간사 1명을 두되, 시·도교육청 공무원 중에서 위원장이 임명한다. <개정 2022. 6. 28.>

제6조(학교급식위원회의 운영) ①위원장은 학교급식위원회의 사무를 총괄하고, 학교급식위원회를 대표한다.

②위원장은 학교급식위원회의 회의를 소집하고, 그 의장이 된다.

③학교급식위원회의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

④간사는 위원장의 명을 받아 학교급식위원회의 사무를 처리한다.

⑤위촉위원의 임기는 2년으로 하되, 1차에 한하여 연임할 수 있다.

⑥그 밖에 학교급식위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 학교급식위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.

제7조(시설·설비의 종류와 기준) ①법 제6조제2항에 따라 학교급식시설에서 갖추어야 할 시설·설비의 종류와 기준은 다음 각 호와 같다. <개정 2019. 7. 2.>

1. 조리장 : 교실과 떨어지거나 차단되어 학생의 학습에 지장을 주지 않는 시설로 하되, 식품의 운반과 배식이 편리한 곳에 두어야 하며, 능률적이고 안전한 조리기기, 냉장·냉동시설, 세척·소독시설 등을 갖추어야 한다.

2. 식품보관실 : 환기·방습이 용이하며, 식품과 식재료를 위생적으로 보관하는데 적합한 위치에 두되, 방충 및 쥐막기 시설을 갖추어야 한다.

3. 급식관리실 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 컴퓨터 등 사무장비를 갖추어야 한다.

4. 편의시설 : 조리장과 인접한 위치에 두되, 조리종사자의 수에 따라 필요한 옷장과 샤워시설 등을 갖추어야 한다.

②제1항에 따른 시설에서 갖추어야 할 시설과 그 부대시설의 세부적인 기준은 교육부령으로 정한다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

제8조(영양교사의 직무) 법 제7조제1항에 따른 영양교사는 학교의 장을 보좌하여 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수
2. 위생·안전·작업관리 및 검식
3. 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
4. 조리실 종사자의 지도·감독
5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항

제8조의2(유치원에 두는 교사의 배치기준 등) ① 법 제7조제1항 단서에 따라 「유아교육법」 제7조제1호 및 제2호의 국립·공립유치원(이하 “국공립유치원”이라 한다)과 원아 수가 100명 이상인 사립유치원에는 「초·중등교육법」 제21조제2항에 따른 영양교사의 자격을 갖춘 사람(국공립유치원의 경우에는 「교육공무원임용령」 제9조제1항에 따라 영양교사로 선발된 사람으로 한다)을 1명 이상 교사로 두어 제8조 각 호의 직무를 전담하도록 해야 한다. <개정 2022. 6. 28.>

②제1항에 따라 영양교사를 두어야 하는 유치원 중 원아 수가 200명 미만인 유치원으로서 같은 교육지원청(「지방교육자치에 관한 법률」 제34조제1항 및 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제80조제1항에 따른 교육지원청을 말한다. 이하 같다)의 관할구역에 있는 유치원의 경우에는 2개의 유치원마다 공동으로 제1항에 따른 교사를 1명씩 둘 수 있다. <개정 2022. 6. 28.>

③교육감은 법 제4조제1호 및 이 영 제2조의2에 따른 학교급식 대상인 사립유치원 중 제1항 및 제2항에 따라 영양교사를 두어야 하는 유치원이 아닌 유치원에 대하여 시·도교육청 또는 교육지원청에 두는 영양교사로 하여금 급식관리를 지원하게 할 수 있다. <신설 2022. 6. 28.>

④법 제7조제3항에 따라 시·도교육청 또는 교육지원청에 두는 영양교사는 제3항의 유치원에 대하여 다음 각 호의 사항을 지원한다. <신설 2022. 6. 28.>

1. 식단작성 및 영양관리
2. 위생·안전관리
3. 식생활 지도 및 영양 상담
4. 그 밖에 유치원에 대한 급식관리를 지원하기 위하여 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

⑤교육감은 법 제7조제3항에 따라 시·도교육청 또는 교육지원청에 영양교사를 배치할 때에는 관할 구역에 있는 유치원의 수, 유치원 간의 이동 거리, 유치원별 원아 수 등을 고려해야 한다. <신설 2022. 6. 28.>

[본조신설 2021. 1. 29.]

[제목개정 2022. 6. 28.]

제9조(급식운영비 부담) ①법 제8조제2항에 따른 급식운영비는 다음 각 호와 같다.

1. 급식시설·설비의 유지비
2. 종사자의 인건비
3. 연료비, 소모품비 등의 경비

②제1항제2호와 제3호에 따른 경비는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 그 경비의 일부를 보호자로 하여금 부담하게 할 수 있다. <개정 2022. 3. 22.>

③학교의 설립·경영자는 제2항에 따른 보호자의 부담이 경감되도록 노력하여야 한다.

제10조(급식비 지원기준 등) ①법 제9조제1항에 따라 보호자가 부담할 경비를 지원하는 경우 그 지원액 및 지원대상은 학교급식위원회의 심의를 거쳐 교육감이 정한다.

②법 제9조제2항제2호와 제3호에서 “대통령령이 정하는 지역의 학교”라 함은 각각 다음 각 호의 학교를 말한다. <개정 2011. 1. 17.>

1. 법 제9조제2항제2호 : 「도서·벽지 교육진흥법」 제2조에 따른 도서벽지에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 도서벽지의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교
2. 법 제9조제2항제3호 : 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」 제3조제1호에 따른 농어촌에 준하는 지역에 소재하는 학교로서 7할 이상에 해당하는 학생의 학부모가 농어촌의 학부모와 유사한 생활여건에 처하여 있다고 교육감이 인정하는 학교
- ③ 교육감은 법 제9조제3항 전단에 따라 학생의 가정에 식재료 등을 지원할 때에는 다음 각 호의 방법으로 한다. <신설 2022. 6. 28.>

1. 다음 각 목의 센터 또는 업체로 하여금 법 제10조에 따른 품질관리기준에 적합한 식재료를 가정으로 배송하게 하는 방법
 - 가. 법 제5조제4항에 따른 학교급식지원센터
 - 나. 학교급식에 필요한 식재료나 제조·가공한 식품을 공급하는 업체
2. 보호자에게 식재료를 구매하거나 교환할 수 있는 상품권 또는 교환권을 지급하는 방법
3. 그 밖에 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 방법

제11조(업무위탁의 범위 등) ①법 제15조제1항에서 “학교급식 여건상 불가피한 경우”라 함은 다음 각 호의 경우를 말한다.

1. 공간적 또는 재정적 사유 등으로 학교급식시설을 갖추지 못한 경우
2. 학교의 이전 또는 통·폐합 등의 사유로 장기간 학교의 장이 직접 관리·운영함이 곤란한 경우
3. 그 밖에 학교급식의 위탁이 불가피한 경우로서 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 정하는 경우

②법 제15조제3항에 따른 학교급식공급업자가 갖추어야 할 요건은 다음 각 호와 같다. <개정 2009. 8. 6.>

1. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 중 조리, 운반, 배식 등 일부업무를 위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것
2. 법 제12조제1항에 따른 학교급식 과정 전부를 위탁하는 경우
 - 가. 학교 밖에서 제조·가공한 식품을 운반하여 급식하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 할 것
 - 나. 학교급식시설을 운영위탁하는 경우 : 「식품위생법 시행령」 제21조제8호마목에 따른 위탁급식영업의 신고를 할 것

③학교의 장은 법 제15조제1항에 따라 학교급식에 관한 업무를 위탁하고자 하는 경우 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁하여야 한다. <개정 2009. 8. 6.>

제12조(업무위탁 등의 계약방법) 법 제15조에 따른 학교급식업무의 위탁에 관한 계약은 국가를 당사

자로 하는 계약에 관한 법령 또는 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법령의 관계 규정을 적용 또는 준용한다.

제13조(학교급식 운영평가 방법 및 기준) ①법 제18조제1항에 따른 학교급식 운영평가를 효율적으로 실시하기 위하여 교육부장관 또는 교육감은 평가위원회를 구성·운영할 수 있다. <개정 2008. 2. 29., 2013. 3. 23.>

②법 제18조제2항에 따른 학교급식 운영평가기준은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 위생·영양·경영 등 급식운영관리
2. 학생 식생활지도 및 영양상담
3. 학교급식에 대한 수요자의 만족도
4. 급식예산의 편성 및 운용
5. 그 밖에 평가기준으로 필요하다고 인정하는 사항

제14조(출입·검사·수거 등 대상시설) 법 제19조제1항에 따른 학교급식관련 시설은 다음 각 호와 같다.

1. 학교 안에 설치된 학교급식시설
2. 학교급식에 식재료 또는 제조·가공한 식품을 공급하는 업체의 제조·가공시설

제15조(관계공무원의 교육) 교육감은 법 제19조에 따른 공무원의 검사기술 및 자질 향상을 위하여 교육을 실시할 수 있다.

제16조(급식연구학교 등의 지정·운영) 교육감은 학교급식의 교육효과 증진과 발전을 위하여 학교급식 연구학교 또는 시범학교를 지정·운영할 수 있다.

제17조(권한의 위임) 교육감은 법 제20조에 따라 법 제19조에 따른 출입·검사·수거 등, 법 제21조에 따른 행정처분 등의 요청 및 법 제25조에 따른 과태료 부과·징수권한을 조례로 정하는 바에 따라 교육장에게 위임할 수 있다. <개정 2010. 6. 29.>

제18조(과태료의 부과기준) 법 제25조제1항 및 제2항에 따른 과태료의 부과기준은 별표와 같다.

[전문개정 2011. 4. 5.]

부칙 <제32720호, 2022. 6. 28.>

제1조(시행일) 이 영은 2022년 6월 29일부터 시행한다.

제2조(학교급식 대상 사립유치원의 범위 확대에 따른 조리장 설비기준에 관한 특례) 이 영 시행 전에 설립되거나 이 영 시행 당시 「고등학교 이하 각급 학교 설립·운영 규정」 제15조제2항 본문에 따라 학교설립계획서를 제출한 사립유치원으로서 원아 수가 50명 이상 100명 미만인 사립유치원이 「유아교육법」 제17조제4항에 따른 급식 시설·설비기준에 맞게 조리실을 갖춘 경우에는 제7조제2항에 따른 조리

학교급식법 시행규칙

[시행 2021. 6. 30.] [교육부령 제240호, 2021. 6. 30., 타법개정]

교육부(학생건강정책과) 044-203-6543

제1조(목적) 이 규칙은 「학교급식법」 및 동법 시행령에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(학교급식의 개시보고 등) ①「학교급식법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제3조제1항에 따른 학교급식의 개시보고는 급식 개시 전 10일까지 별지 제1호서식의 학교급식 개시 보고서에 따라 하여야 한다.

②영 제3조제2항에 따른 변경보고는 변경 후 20일 이내에 그 내용을 보고하여야 한다.

③학교의 장은 매학년도말 현재의 급식현황을 2월 28일까지 별지 제2호서식의 급식실시현황에 따라 교육부장관 또는 교육감에게 보고하고, 교육감은 이를 3월 20일까지 교육부장관에게 보고하여야 한다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

④교육부장관 또는 교육감은 제1항 내지 제3항의 보고를 받은 사항에 대하여 「초·중등교육법」 제30조의4에 따른 교육정보시스템에 입력하여 관리하여야 한다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

제3조(급식시설의 세부기준) ①영 제7조제2항에 따른 시설과 부대시설의 세부기준은 별표 1과 같다.

②제1항에 따른 기준 중 냉장·냉동시설, 조리 및 급식관련 설비·기계·기구에 대한 용량 등 구체적인 기준은 교육감이 정한다.

제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준 등) ①「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제10조제2항에 따른 식재료의 품질관리기준은 별표 2와 같다.

②학교급식의 질 제고 및 안전성 확보를 위하여 품질을 우선적으로 고려하여야 하는 경우 식재료의 구매에 관한 계약은 「국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조 또는 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제43조에 따른 협상에 의한 계약체결방법을 활용할 수 있다.

제5조(학교급식의 영양관리기준 등) ①법 제11조제2항에 따른 학교급식의 영양관리기준은 별표 3과 같다.

②제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다.

1. 전통 식문화(食文化)의 계승·발전을 고려할 것
2. 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
3. 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
4. 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
5. 다양한 조리방법을 활용할 것

제6조(학교급식의 위생·안전관리기준 등) ①법 제12조제2항에 따른 학교급식의 위생·안전관리기준은 별표 4와 같다.

②교육부장관은 제1항에 따른 기준의 준수 및 향상을 위한 지침을 정할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23.>

제7조(품질 및 안전을 위한 준수사항) ①법 제16조제2항제2호에서 “그 밖에 학교급식의 품질 및 안전을 위하여 필요한 사항”이라 함은 다음 각 호의 사항을 말한다. <개정 2013. 11. 22.>

1. 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개
2. 학교급식관련 서류의 비치 및 보관(보존연한은 3년)
 - 가. 급식인원, 식단, 영양 공급량 등이 기재된 학교급식일지
 - 나. 식재료 검수일지 및 거래명세표

② 법 제16조제3항에 따라 학교의 장과 그 소속 학교급식관계교직원 및 학교급식공급업자는 학교급식에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 및 별표 2에 따라 알레르기 유발물질 표시 대상이 되는 식품을 사용하는 경우 다음 각 호의 방법으로 알리고 표시해야 한다. 다만, 해당 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 함유하고 있는 식품에 대해서는 다음 각 호의 방법에 따를 수 있다. <신설 2013. 11. 22., 2021. 1. 29.>

1. 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지에 게재할 것
2. 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시할 것

제8조(출입·검사 등) ①영 제14조제1호의 시설에 대한 출입·검사 등은 다음 각 호와 같이 실시하되, 교육부장관 또는 교육감이 필요하다고 인정하는 경우에는 연간 실시 횟수를 조정할 수 있다. <개정 2021. 1. 29.>

1. 제4조제1항에 따른 식재료 품질관리기준, 제5조제1항에 따른 영양관리기준 및 제7조에 따른 준수사항 이행여부의 확인·지도 : 연 1회 이상 실시하되, 제2호의 확인·지도시 함께 실시할 수 있음
2. 제6조제1항에 따른 위생·안전관리기준 이행여부의 확인·지도 : 연 2회 이상

②영 제14조제2호의 시설에 대한 출입·검사 등을 효율적으로 시행하기 위하여 필요하다고 인정하는 경우 교육부장관, 교육감 또는 교육장은 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말한다)에게 행정응원을 요청할 수 있다. <개정 2008. 3. 4., 2013. 3. 23., 2013. 11. 22.>

③제1항 및 제2항에 따른 출입·검사를 실시한 관계공무원은 해당 학교급식관련 시설에 비치된 별지 제3호서식의 출입·검사 등 기록부에 그 결과를 기록하여야 한다.

④법 제19조제2항에 따른 공무원의 권한을 표시하는 증표는 별지 제4호서식과 같다.

제9조(수거 및 검사의뢰 등) ①법 제19조제1항에 따라 다음 각호의 검사를 실시할 수 있다.

1. 미생물 검사
2. 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사

②제1항에 따라 검체를 수거한 관계공무원은 검체를 수거한 장소에서 봉함(封函)하고 관계공무원 및 피수거자의 날인이나 서명으로 봉인(封印)한 후 지체없이 특별시·광역시·도·특별자치도의 보건환경연구원, 시·군·구의 보건소 등 관계검사기관에 검사를 의뢰하거나 자체적으로 검사를 실시한다. 다만, 제1항제2호의 검사에 대하여는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원 등 관계행정기관에 수거 및 검사를 의뢰할 수 있다. <개정 2013. 11. 22.>

③제2항에 따라 검체를 수거한 때에는 별지 제5호서식의 수거증을 교부하여야 하며, 검사를 의뢰한 때에는 별지 제6호서식의 수거검사처리대장에 그 내용을 기록하고 이를 비치하여야 한다.

제10조(행정처분의 요청 등) 법 제21조에 따라 관할 행정기관의 장에게 행정처분 등 필요한 조치를 요청하고자 하는 때에는 별지 제7호서식의 확인서 또는 제9조제1항의 검사결과를 첨부하여 요청하여야 한다.

제11조(규제의 재검토) 교육부장관은 제3조 및 별표 1에 따른 급식시설의 세부기준에 대하여 2015년 1월 1일을 기준으로 2년마다(매 2년이 되는 해의 기준일과 같은 날 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[본조신설 2014. 12. 31.]

부칙

〈제240호, 2021. 6. 30.〉 (어려운 법령용어 정비를 위한 11개 법령의 일부개정에 관한 교육부령)
이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 1] <개정 2021. 1. 29.>

급식시설의 세부기준 (제3조 제1항 관련)

1. 조리장

가. 시설·설비

- 1) 조리장은 침수될 우려가 없고, 먼지 등의 오염원으로부터 차단될 수 있는 등 주변 환경이 위생적이며 쾌적한 곳에 위치하여야 하고, 조리장의 소음·냄새 등으로 인하여 학생의 학습에 지장을 주지 않도록 해야 한다.
- 2) 조리장은 작업과정에서 교차오염이 발생되지 않도록 전처리실(前處理室), 조리실 및 식기구세척실 등을 벽과 문으로 구획하여 일반작업구역과 청결작업구역으로 분리한다. 다만, 이러한 구획이 적절하지 않을 경우에는 교차오염을 방지할 수 있는 다른 조치를 취하여야 한다.
- 3) 조리장은 급식설비·기구의 배치와 작업자의 동선(動線) 등을 고려하여 작업과 청결유지에 필요한 적정한 면적이 확보되어야 한다.
- 4) 내부벽은 내구성, 내수성(耐水性)이 있는 표면이 매끈한 재질이어야 한다.
- 5) 바닥은 내구성, 내수성이 있는 재질로 하되, 미끄럽지 않아야 한다.
- 6) 천장은 내수성 및 내화성(耐火性)이 있고 청소가 용이한 재질로 한다.
- 7) 바닥에는 적당한 위치에 상당한 크기의 배수구 및 덮개를 설치하되 청소하기 쉽게 설치한다.
- 8) 출입구와 창문에는 해충 및 쥐의 침입을 막을 수 있는 방충망 등 적절한 설비를 갖추어야 한다.
- 9) 조리장 출입구에는 신발소독 설비를 갖추어야 한다.
- 10) 조리장내의 증기, 불쾌한 냄새 등을 신속히 배출할 수 있도록 환기시설을 설치하여야 한다.
- 11) 조리장의 조명은 220룩스(lx) 이상이 되도록 한다. 다만, 검수구역은 540룩스(lx) 이상이 되도록 한다.
- 12) 조리장에는 필요한 위치에 손 씻는 시설을 설치하여야 한다.
- 13) 조리장에는 온도 및 습도관리를 위하여 적정 용량의 급배기시설, 냉·난방시설 또는 공기조화시설(空氣調和施設) 등을 갖추도록 한다.

나. 설비·기구

- 1) 밥솥, 국솥, 가스테이블 등의 조리기기는 화재, 폭발 등의 위험성이 없는 제품을 선정하되, 재질의 안전성과 기기의 내구성, 경제성 등을 고려하여 능률적인 기기를 설치하여야 한다.

- 2) 냉장고(냉장실)와 냉동고는 식재료의 보관, 냉동 식재료의 해동(解凍), 가열조리된 식품의 냉각 등에 충분한 용량과 온도(냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하)를 유지하여야 한다.
 - 3) 조리, 배식 등의 작업을 위생적으로 하기 위하여 식품 세척시설, 조리시설, 식기구 세척시설, 식기구 보관장, 덮개가 있는 폐기물 용기 등을 갖추어야 하며, 식품과 접촉하는 부분은 내수성 및 내부식성 재질로 씻기 쉽고 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.
 - 4) 식기세척기는 세척, 행균 기능이 자동적으로 이루어지는 것이어야 한다.
 - 5) 식기구를 소독하기 위하여 전기살균소독기, 자외선소독기 또는 열탕소독시설을 갖추거나 충분히 세척·소독할 수 있는 세정대(洗淨臺)를 설치하여야 한다.
 - 6) 급식기구 및 배식도구 등을 안전하고 위생적으로 세척할 수 있도록 온수공급 설비를 갖추어야 한다.
2. 식품보관실 등
- 가. 식품보관실과 소모품보관실을 별도로 설치하여야 한다. 다만, 부득이하게 별도로 설치하지 못할 경우에는 공간구획 등으로 구분하여야 한다.
 - 나. 바닥의 재질은 물청소가 쉽고 미끄럽지 않으며, 배수가 잘 되어야 한다.
 - 다. 환기시설과 충분한 보관선반 등이 설치되어야 하며, 보관선반은 청소 및 통풍이 쉬운 구조이어야 한다.
3. 급식관리실, 편의시설
- 가. 급식관리실, 휴게실은 외부로부터 조리실을 통하지 않고 출입이 가능하여야 하며, 외부로 통하는 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설 구조상 외부로의 출입문 설치가 어려운 경우에는 출입시에 조리실 오염이 일어나지 않도록 필요한 조치를 취하여야 한다.
 - 나. 휴게실은 외출복장으로 인하여 위생복장이 오염되지 않도록 외출복장과 위생복장을 구분하여 보관할 수 있는 옷장을 두어야 한다.
 - 다. 샤워실을 설치하는 경우 외부로 통하는 환기시설을 설치하여 조리실 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다.
4. 식당: 안전하고 위생적인 공간에서 식사를 할 수 있도록 급식인원 수를 고려한 크기의 식당을 갖추어야 한다. 다만, 공간이 부족한 경우 등 식당을 따로 갖추기 곤란한 학교는 교실배식에 필요한 운반기구와 위생적인 배식도구를 갖추어야 한다.
5. 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대하여는 식품위생법령의 집단급식소 시설기준에 따른다.

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 2] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식 식재료의 품질관리기준(제4조제1항관련)

1. 농산물

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

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

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

다. 짙은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

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

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

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

2. 축산물

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

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.

- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.
- 나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.
- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
 - 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
 - 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
 - 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
 - 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
 - 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

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

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상응하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.

5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 3] (개정 2021. 1. 29.)

학교급식의 영양관리기준(제5조제1항관련)

성 별	구 분		에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μ g RAE)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)	
					평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유치원생			400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0
남	초등학생	1~3학년	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4~6학년	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7
		중학생	840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7
		고등학생	900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7
여	초등학생	1~3학년	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0
		4~6학년	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4
		중학생	670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4
		고등학생	670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7

비고: 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

- 학교급식의 영양관리기준은 한끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.
- 영양관리기준은 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 학교급식 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.

■ 학교급식법 시행규칙 [별표 4] <개정 2021. 1. 29.>

학교급식의 위생·안전관리기준(제6조제1항관련)

1. 시설관리

- 가. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하여야 한다.
- 나. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하여야 한다.
- 다. 급식용수로 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하여야 한다.

2. 개인위생

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 다만, 폐결핵검사는 연1회 실시할 수 있다.
- 나. 손을 잘 씻어 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하여야 한다. 다만, 손 소독은 필요시 실시할 수 있다.

3. 식재료 관리

- 가. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리를 철저히 하여야 한다.
- 나. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하여야 한다.

4. 작업위생

- 가. 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기는 원료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 용도별로 구분하여 사용하고 수시로 세척·소독하여야 한다.
- 나. 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되어야 한다.
- 다. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기등은 교차오염의 우려가 있는 기구·용기 또는 원재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하여야 한다.
- 라. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하여야 한다.
- 마. 해동된 식품은 즉시 사용하여야 한다.
- 바. 날로 먹는 채소류, 과일류는 충분히 세척·소독하여야 한다.
- 사. 가열조리 식품은 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상으로 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도를 기록·유지하여야 한다.
- 아. 조리가 완료된 식품은 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제

하여야 한다.

5. 배식 및 검식

- 가. 조리된 음식은 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치 하여야 한다.
- 나. 급식실 외의 장소로 운반하여 배식하는 경우 배식용 운반기구 및 운송차량 등을 청결히 관리하여 배식시까지 식품이 오염되지 않도록 하여야 한다.
- 다. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물(異物), 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하여야 한다.
- 라. 급식시설에서 조리한 식품은 온도관리를 하지 아니하는 경우에는 조리 후 2시간 이내에 배식을 마쳐야 한다.
- 마. 조리된 식품은 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하에서 144시간 이상 보관해야 한다.

6. 세척 및 소독 등

- 가. 식기구는 세척·소독 후 배식 전까지 위생적으로 보관·관리하여야 한다.
- 나. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치하여야 한다.

7. 안전관리

- 가. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·압력용기·덤웨이터(dumbwaiter) 검사 등)를 실시하여야 한다.
- 나. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법을 게시하고 교육을 실시하며, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하여야 한다.
- 다. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하여야 한다.

8. 기타 : 이 기준에서 정하지 않은 사항에 대해서는 식품위생법령의 위생·안전관련 기준에 따른다.

[별지 제3호서식] <개정 2021. 6. 30.>

출입·검사 등 기록부

번호	일시	점검 목적	주요지도·지시내용	점검자				참관 또는 확인자		
				소속	직위 (직급)	성명	서명 (날인)	직위 (직급)	성명	서명 (날인)

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

인천광역시교육청 학교급식 방사능 등 유해물질 식재료 사용제한에 관한 조례

[시행 2019.7.15.][인천광역시조례 제6202호, 2019.7.15. 전부개정]

제1조(목적) 이 조례는 인천광역시에서 실시하는 학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하도록 하는데 필요한 사항을 규정함으로써 학생들의 건강과 안전을 지키는데 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “유해물질”이란 방사능, 농약, 중금속 등 인체에 악영향을 미치는 모든 물질을 말한다.
2. “학교”란「유아교육법」제2조제2호와「초·중등교육법」제2조에 따른 각 학교를 말한다.
3. “유전자변형식품”이란「유전자변형식품등의 표시기준」제2조제1호 각 목의 것으로, 유전자변형 농축수산물을 원재료로 하거나 또는 이용하여 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물을 말한다.

제3조(교육감의 책무) ① 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 학교급식의 품질 향상과 안전한 식재료를 사용하도록 노력하여야 한다.

- ② 교육감은 유전자변형식품, 방사능에 오염되었을 가능성이 있는 후쿠시마, 이바라키, 군마, 미야기, 이와테, 도치기, 지바, 아오모리 등에서 생산된 농축수산물과 그 농축수산물을 제조·가공한 식품 또는 식품 첨가물이 학교급식에 공급되지 않도록 하여야 한다.
- ③ 교육감은 학교급식에 따라 안전한 식재료를 공급하기 위하여 전통장류 및 지역 우수농산물을 우선 사용하도록 권장할 수 있다.
- ④ 교육감은 유전자변형식품과 방사능 등 유해물질 식재료 사용을 억제하기 위하여 필요한 경우 인천광역시장에게 협조를 요청할 수 있다.

제4조(계획수립) 교육감은 유해물질에 오염된 식품으로부터 안전한 식재료를 공급하기 위한 중장기 계획을 수립하여야 한다.

제5조(유해물질 검사) ① 교육감은 학교급식에 사용되는 식재료에 대한 유전자변형식품 및 방사능 등 유해물질 검사가 이루어질 수 있도록 노력하여야 한다.

- ② 교육감은 제1항의 검사를 위하여 필요한 장비와 시설을 갖추거나 전문검사기관에 의뢰하여 실시할 수 있다.

제6조(유해물질 검사결과 조치) ① 교육감은 유해물질 검사결과가 통보되면 유전자변형식품과 방사능에 오염된 식품 등 유해물질 검출가능성이 있는 식재료에 관한 정보를 전체 급식학교에 제공하여야 한다.

- ② 학교의 장은 교육감이 통보한 유해물질 검사결과를 근거로 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 유해물질이 포함된 식재료의 사용을 제한할 수 있다.

제7조(정보공개) 교육감은 유해물질 검사결과와 정부허용기준을 교육청 홈페이지를 통해 공개하여야 한다. 다만, 「공공기관 정보공개에 관한 법률」제9조에 따른 비공개 대상 정보에 해당하는 경우는 공개하지 아니할 수 있다.

제8조(업무협력) 교육감은 이 조례의 시행에 필요한 사항에 관하여 관계기관에 협력을 요청할 수 있다.

제9조(교육 및 연수) 교육감은 영양교사와 영양사, 조리사의 교육 및 연수과정에 유전자변형식품과 방사능 등 유해물질 식재료와 관련된 내용을 교육할 수 있다.

부칙 〈제6202호, 2019.7.15〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시교육청 안전한 학교급식 민관협력 운영에 관한 조례

[시행 2017. 1. 2.] [인천광역시조례 제5762호, 2017. 1. 2., 제정]

제1조(목적) 이 조례는 「학교급식법」에 따라 학교급식에 안전한 식재료 공급 등으로 학생의 건전한 심신 발달을 돕고 학교급식의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “학교급식”이란 「학교급식법」(이하 “법”이라 한다) 제4조에 따른 학교 및 학급의 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
2. “안전한 식재료”란 법 제10조 및 같은 법 시행규칙 제4조제1항 별표 2에 따른 학교급식 식재료의 품질관리기준에 맞는 식재료를 말한다.
3. “공급업체”란 법 제2조 및 제15조에 따라 학교급식에 관한 업무 중 학교의 장과 계약에 의하여 급식에 소요되는 식재료를 공급하는 업체를 말한다.

제3조(책무) 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 법 제10조에 따라 학교급식에 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 하고, 안전한 학교급식 운영을 위한 행정적·재정적 방안을 마련하도록 노력하여야 한다.

제4조(계획 수립) 교육감은 학교급식에 안전한 식재료가 공급될 수 있도록 법 제3조제1항에 따른 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다.

제5조(학교급식점검단의 설치) 교육감은 공급업체를 현장에서 지도·점검할 수 있도록 인천광역시교육청(이하 “교육청”이라 한다)과 교육지원청에 학교급식점검단(이하 “점검단”이라 한다)을 둘 수 있다.

제6조(점검단의 기능) 점검단은 다음 각 호의 사항을 수행한다.

1. 학교급식 현장 및 공급업체 등에 대한 위생 감시
2. 같은 법 시행규칙 제4조제1항에 따라 학교급식 식재료의 품질관리기준에 따른 식재료 사용여부 조사
3. 그 밖에 교육감 및 교육지원청 교육장(이하 “교육장”이라 한다)이 안전한 학교급식을 위하여 필요하다고 인정하는 사항

제7조(점검단의 구성) ① 점검단은 위원장 1명과 부위원장 1명을 포함한 11명 이내의 위원으로 구성한다.

- ② 위원장은 급식업무 담당국장이 되고, 부위원장은 제3항에 따라 위촉된 위원 중에서 호선한다.
- ③ 당연직 위원은 급식업무 담당과장이 되고, 위촉직 위원은 다음 각 호의 사람 중에서 교육감 및 교육장이 임명 또는 위촉한다.

1. 「소비자기본법」 제29조에 따라 등록한 소비자단체의 장이 추천하는 사람
2. 「비영리민간단체 지원법」 제2조에 따른 비영리민간단체 중 식품위생 관련 단체의 장이 추천하는 사람
3. 「고등교육법」 제2조에 따른 학교의 식품 관련 학과에서 조교수 이상으로 재직하는 사람
4. 지방자치단체 소속의 식품위생 관련업무 담당자 중 인천광역시 및 군·구청장이 추천하는 사람
5. 학교의 장이 추천하는 학부모
6. 그 밖에 식품위생에 관한 전문 지식과 경험이 있는 사람

제8조(점검단의 운영) ① 점검단은 관할 지역에서 자체 운영 계획에 따라 활동을 하되, 교육감 및 교육장이 합동 단속 등을 실시할 경우에는 그 활동 지역을 달리할 수 있다.

② 교육감 및 교육장은 위원에 대한 정기교육을 연 1회 이상 실시하고, 수시 점검 활동에 참여할 경우에는 관련 교육을 실시할 수 있다.

③ 교육감 및 교육장은 점검단의 점검 활동 중 중대한 지적사항이 발생하였을 때에는 학교급식소의 경우 2개월 이내에 재점검을 실시하고, 공급업체의 경우 해당 기관에 통보하여야 한다.

제9조(위원장의 직무 등) ① 위원장은 점검단을 대표하고, 점검단의 업무를 총괄한다.

② 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없는 때에는 부위원장이 그 직무를 대행한다.

제10조(임기) 위원의 임기는 2년으로 하되, 한 차례만 연임할 수 있다. 다만, 결원에 따라 새로 위촉된 위원의 임기는 전임 위원 임기의 남은 기간으로 한다.

제11조(회의 등) ① 위원장은 점검단의 회의를 소집하고, 그 의장이 된다.

② 점검단의 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제12조(간사) 점검단의 사무를 처리하기 위하여 점검단에 간사 1명을 두되, 간사는 급식 업무를 담당하는 부서의 업무담당자가 된다.

제13조(의무) 점검단은 업무로 알게 된 영업자의 영업에 관한 비밀을 타인에게 누설하거나 업무 목적이 아닌 용도로 사용하여서는 아니 된다.

제14조(위원의 해촉) 교육감 및 교육장은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 위원을 해촉 할 수 있다.

1. 소속 단체로부터 퇴직하거나 해임된 때
2. 직무와 관련하여 부정한 행위로 물의를 일으킨 때
3. 학교급식 관련 업체의 영업자 또는 종사자가 된 때
4. 연락 두절 및 교육 불참 등 교육감 및 교육장의 활동요청에 3회 이상 무단 불참한 때
5. 그 밖에 질병, 부상, 본인 희망 등의 사유로 직무수행이 곤란하게 된 때

제15조(수당 등) 점검단의 회의에 출석한 위원에게는 예산의 범위에서 수당과 여비 등을 지급할 수 있다. 다만, 공무원인 위원이 그 소관 업무와 직접적으로 관련되어 회의에 출석하는 경우는 그러하지 아니하다.

제16조(식재료 안전성 등 검사 의뢰) 교육감 및 교육장은 학교급식에 공급된 식재료의 원산지, 품질 및 안전성 검사를 관계검사기관에 의뢰할 수 있다.

제17조(교육) 교육감 또는 교육장은 품질이 우수하고 안전한 식재료 사용을 준수하도록 학교급식 관계 공무원과 식재료 공급업체를 대상으로 연 1회 이상의 교육을 실시할 수 있다.

제18조(공동구매 등의 활성화) 교육감은 안전하고 질 좋은 식재료를 적정 가격에 구매할 수 있도록 공동구매 등의 방안을 마련하여 추진하도록 노력하여야 한다.

제19조(유관기관 협조) 교육감은 각급 학교 및 지방자치단체, 식품의약품안전처 등 유관기관과 협조하여 안전한 학교급식이 운영되도록 한다.

제20조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 〈제5762호, 2017. 1. 2.〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 조례

[시행 2017.6.12.] [인천광역시조례 제5816호, 2017.6.12., 제정]

제1조(목적) 이 조례는 인천광역시교육청 학교급식 정보공개에 관한 사항을 규정함으로써 학생과 학부모의 알권리를 보장하고 학교급식의 질 향상에 기여함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "학교급식"이란 「학교급식법」 제2조제1호에 따른 급식을 말한다.
2. "정보공개"란 「교육관련기관의 정보공개에 관한 특례법」 제2조제1호 및 같은 조 제2호에 따라 정보를 공시하거나 제공하는 것 등을 말한다.

제3조(책무) 인천광역시교육감(이하 "교육감"이라 한다)은 학교급식 정보공개에 필요한 시책을 수립하고 추진하여야 한다.

제4조(정보공개 원칙) ① 교육감과 학교의 장은 보유·관리하는 학교급식 정보를 이 조례가 정하는 바에 따라 공개하여야 한다.

② 이 조례에 따라 제공되는 학교급식 정보는 학생 및 교직원의 개인정보를 포함하여서는 아니 된다.

제5조(법령 등과의 관계) 학교급식 정보공개에 관하여 법령 또는 다른 조례에서 정한 것을 제외하고는 이 조례가 정하는 바에 따른다.

제6조(정보공개 대상) 이 조례에 따른 학교급식 정보의 공개대상은 다음 각 호와 같다.

1. 학교급식 예산편성 및 운용에 관한 사항
2. 학교급식 영양, 위생, 안전 등 급식운영관리에 관한 사항
3. 「학교급식법」 제13조에 따른 식생활 지도 관련 정보에 관한 사항
4. 학교급식의 식재료 품목별 계약 현황
5. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제1항에 따른 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율
6. 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2항에 따른 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 및 월간 식단표
7. 제6호의 식단표에 따라 제공되는 식단 사진
8. 제8조에 따른 학교급식 만족도 조사 결과
9. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조에 따른 학교급식 식재료 원산지
10. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

제7조(학교급식 게시판 운영) ① 학교의 장은 학교급식 정보를 제공하고 의견을 수렴하기 위하여 학교 인터넷 홈페이지에 학교급식 게시판을 운영하여야 한다.

② 학교의 장은 학생과 학부모가 학교급식 게시판에 자유롭게 의견을 제출할 수 있도록 하여야 하고, 그 의견을 반영하도록 노력하여야 한다.

제8조(만족도 조사) 학교의 장은 학생을 대상으로 학교급식에 대한 만족도 조사를 연 1회 이상 실시하고 그 결과를 급식운영에 반영하도록 노력하여야 한다.

제9조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 〈제5816호, 2017.6.12〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시교육청 학교급식소 수도물 정수장치 설치 및 관리에 관한 조례

[시행 2020.1.2.] [인천광역시조례 제6290호, 2020.1.2., 제정]

제1조(목적) 이 조례는 수도물 오염물질로부터 안전한 학교급식을 위해 학교 내 학교급식소 수도물 정수장치의 설치 및 관리 등에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "수도물 오염물질"이란 「수도법」 제26조제1항에 따른 물질을 말한다.
2. "학교"란 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원 및 「초·중등교육법」 제2조에 따른 학교를 말한다.
3. "학교급식"이란 제2호에 따른 학교에 재학중인 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
4. "정수장치"란 급식소 수도관의 유해 오염물질을 걸러내는 기능의 장치를 말한다.

제3조(책무) 인천광역시교육감(이하 "교육감"이라 한다)은 수도물 오염물질로부터 안전한 학교급식을 위해 급식소 내 정수장치를 설치하는 등 안전한 학교급식을 위해 노력하여야 한다.

제4조(유지·관리) ① 각급학교의 장(이하 "학교장"이라 한다)은 안전한 학교급식을 위해 학교급식소 내 수도물 정수장치를 설치할 수 있다.

② 학교장은 제1항에 따라 설치된 학교급식소 수도물 정수장치의 유지·관리를 위하여 담당자를 지정할 수 있고, 정기적인 점검을 실시한 후 적정 시기에 정수장치가 교체되도록 관리하여야 한다.

제5조(지원) 교육감은 각급 학교 내 학교급식소 정수장치 설치에 필요한 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.

제6조(업무협력) 교육감은 이 조례의 시행에 필요한 사항에 관하여 지방자치단체 및 유관기관에 협력을 요청할 수 있다.

제7조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 〈제6290호, 2020.1.2.〉

이 조례는 공포한 날로부터 시행한다.

인천광역시교육청 학생 영양·식생활 교육 활성화 조례

[시행 2021. 12. 27.] [인천광역시조례 제6739호, 2021. 12. 27., 제정]

제1조(목적) 이 조례는 영양·식생활 교육의 활성화 및 지원에 필요한 사항을 규정함으로써 학생의 올바른 식생활 관리 능력 배양 및 건강증진을 도모하고 생태·환경 보전에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음 같다.

1. “학교”란 「유아교육법」 제2조제2호에 따른 유치원과 「초·중등교육법」 제2조에 따른 학교를 말한다.
2. “영양·식생활 교육”이란 식생활에서 기인하는 영양불균형을 해소하고, 올바른 식생활 등을 형성하도록 하는 교육을 말한다.

제3조(교육감의 책무) ① 인천광역시교육감(이하“교육감”이라 한다)은 학생의 올바른 식생활 형성, 영양 부족 및 과잉 등 영양불균형 학생 관리를 위한 시책을 마련하여야 한다.

- ② 교육감은 학교의 영양·식생활 교육이 내실 있게 시행될 수 있도록 지도·감독하여야 한다.
- ③ 교육감은 영양·식생활 교육을 홍보하는 등 적극적인 학생 참여가 이루어지도록 노력하여야 한다.

제4조(기본계획 수립) ① 교육감은 인천광역시교육청 영양·식생활 교육 기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)을 매년 수립하여야 한다.

- ② 기본계획에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.
 1. 영양·식생활 교육의 기본방향 및 활성화 방안
 2. 영양·식생활 교육 프로그램의 개발·보급
 3. 영양·식생활 교육 추진을 위한 행정 및 재정적 지원 방안
 4. 학생 영양·식생활 교육 실태조사
 5. 학교급식과 연계한 영양·식생활 교육 관련 홍보
 6. 그 밖에 교육감이 영양·식생활 교육 추진을 위하여 필요하다고 인정하는 사항

제5조(실태조사) ① 교육감은 학교에서의 영양·식생활 교육 실태조사(이하 “실태조사”라 한다)를 매년 실시하고, 학교급별·학년별로 구분하는 등 체계적으로 관리하여야 한다.

- ② 교육감은 제1항에 따른 실태조사 결과를 제4조에 따른 기본계획 수립 시 반영하여야 한다.

제6조(영양·식생활 교육) ① 교육감은 학생의 건강 도모 및 지속가능한 생태·환경 보전에 기여하기 위하여 학교에서 영양·식생활 교육이 실시될 수 있도록 적극 지원하여야 한다.

- ② 학교의 장은 제4조에 따라 수립된 기본계획을 기초로 학교교육과정에 영양·식생활 교육을 포함하여 운영하며, 교육 내용에 다음 각 호의 사항이 반영될 수 있도록 노력하여야 한다.
 1. 영양관리 및 올바른 식생활 실천을 위한 영양 및 식품안전 등에 관한 사항
 2. 식생활과 관련된 지속가능한 생태·환경보전을 위한 교육 등에 관한 사항
 3. 학교급식 제공과 연계하여 학생이 참여하는 체험활동 중심의 교육 등에 관한 사항
 4. 그 밖에 학교의 장이 영양·식생활 교육에 필요하다고 인정하는 사항

제7조(우수사례 수집 및 홍보) 교육감은 영양·식생활 교육이 성공적으로 이루어진 사례를 수집하고 학교, 학부모 및 학생에게 홍보할 수 있다.

제8조(표창) 교육감은 영양·식생활 교육에 현저하게 기여한 기관 및 단체나 개인 등에 대하여 「인천광역시교육·학예에관한표창조례」에 따라 표창할 수 있다.

제9조(협력체계 구축) 교육감은 학생 영양·식생활 교육의 효율적인 시행을 위하여 인천광역시, 관련 기관 및 단체 등과 협력체계를 구축하도록 노력하여야 한다.

제10조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 교육규칙으로 정한다.

부칙 〈제6739호, 2021.12.27〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시교육청 학교 채식급식 활성화에 관한 조례

[시행 2022. 4. 21.] [인천광역시조례 제6819호, 2022. 4. 21., 제정]

인천광역시교육청(체육건강교육과), 032-420-8304

제1조(목적) 이 조례는 학교 채식급식 활성화에 필요한 사항을 규정함으로써 학생의 건강한 심신 발달과 생태·환경 보전을 실천하는 식습관 형성에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “학교”란 「학교급식법」 제4조에 따른 학교급식 대상 학교를 말한다.
2. “학생”이란 제1호의 학교에 재학 중인 사람을 말한다.
3. “학교급식”이란 학교 또는 학생을 대상으로 학교의 장이 실시하는 급식을 말한다.
4. “채식급식”이란 식물성 식재료를 사용하여 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있도록 제공하는 학교급식으로 수산물, 유제품 및 난제품 등을 포함할 수 있도록 하는 것을 말한다.

제3조(책무) ① 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다)은 식생활의 다양성과 식습관의 개선 등 채식급식 활성화를 위해 노력한다.

② 교육감은 건강과 식품 선택에 대한 가치관 등의 사유로 채식을 원하는 학생에게 채식급식을 제공할 수 있도록 노력하여야 한다.

제4조(채식급식 활성화 계획) ① 교육감은 학교의 채식급식 활성화를 위한 계획(이하 “채식급식 활성화 계획”이라 한다)을 매년 수립·시행한다.

② 제1항에 따른 채식급식 활성화 계획에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 기본방향 및 추진목표
2. 교육 및 홍보에 관한 사항
3. 채식급식 활성화를 위한 행정적·재정적 지원 방안
4. 그 밖에 교육감이 필요하다고 인정하는 사항

③ 교육감은 제1항의 채식급식 활성화 계획의 효율적 추진을 위하여 「학교급식법」 제3조 제2항에 따른 학교급식에 관한 계획에 포함하거나 연계할 수 있다.

제5조(실태조사) 교육감은 건강과 식품 선택에 대한 가치관 등의 사유로 채식급식이 필요한 학생 현황, 채식급식 만족도 등에 관하여 실태조사를 실시할 수 있다.

제6조(선도학교) ① 교육감은 학교 채식급식 활성화를 위하여 선도학교를 지정·운영할 수 있다.

② 제1항에 따라 지정된 선도학교에 대하여 예산의 범위에서 운영비를 지원할 수 있다.

제7조(교육 및 홍보) ① 학교의 장은 학교 채식급식 활성화를 위하여 학생 등을 대상으로 채식 영양 및 식습관 개선 등에 관한 교육을 실시할 수 있다.

② 교육감은 학부모와 교직원 등을 대상으로 채식에 대한 인식 제고 및 채식 생활 권장을 위한 홍보를 할 수 있다.

제8조(지원) 교육감은 학교 채식급식 활성화 및 건강과 식품 선택에 대한 가치관 등의 사유로 채식급식이 필요하다고 인정되는 학생에게 학교급식 제공을 위하여 해당 학교에 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.

제9조(포상) 교육감은 학교의 채식급식 활성화에 기여한 공적이 뚜렷한 기관, 단체 또는 개인에게 「인천광역시교육·학예에관한표창조례」에 따라 포상할 수 있다.

제10조(협력체계 구축) 교육감은 학교 채식급식 활성화를 위하여 필요한 경우 지방자치단체 및 관계 기관·단체 등과 협력체계를 구축할 수 있다.

부칙 〈제6819호, 2022.4.21〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시 안전한 공공급식을 위한 방사성물질검사 지원에 관한 조례

[시행 2014.5.26.] [인천광역시조례 제5373호, 2014.5.26., 제정]

제1조(목적) 이 조례는 식재료의 방사성물질에 대한 검사를 지원함으로써 방사성물질로부터 안전한 공공급식을 실현하여 영유아, 청소년 및 시민의 건강을 보호하는데 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “방사성물질”이란 「원자력안전법」 제2조제5호에 따른 물질을 말한다.
2. “공공급식”이란 다음 각 목에 해당하는 시설 및 기관에서 실시하는 급식을 말한다.
 - 가. 「학교급식법」 제4조에 따른 학교
 - 나. 「유아교육법」 제7조에 따른 유치원
 - 다. 「영유아보육법」 제10조에 따른 어린이집
 - 라. 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설
 - 마. 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관
3. “급식시설”이란 공공급식을 실시하는 시설을 말한다.
4. “급식업체”란 공공급식 시설에 식재료를 공급(유통을 포함한다. 이하 같다)하는 자를 말한다.

제3조(방사능 안전 사회적 인식 제고) 인천광역시장(이하 “시장”이라 한다)은 방사성물질의 인체 안전성에 대한 사회적 인식을 제고하기 위하여 방사능이 인체에 미치는 영향 및 방사능 안전에 관하여 영유아, 아동, 청소년 및 시민들에게 교육, 홍보, 강의 및 체험프로그램 등 필요한 사업을 하여야 한다.

제4조(계획의 수립·시행) ① 시장은 공공급식 식재료 등에 대한 방사성물질 안전검사를 지원하기 위하여 공공급식 방사성물질 안전검사 지원계획(이하 “지원계획”이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.

1. 검사용 고순도 게르마늄 측정기 등 검사장비 및 검사인력 확보에 관한 사항
 2. 안전검사 지원방법과 절차에 관한 사항
 3. 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다) 및 군수·구청장 그 밖의 공공급식시설 및 기관의 장과의 협조·지원에 관한 사항
 4. 방사성물질에 대한 식품안전 교육 및 홍보에 대한 사항
 5. 그 밖에 시장이 안전검사 지원을 위하여 필요하다고 인정하는 사항
- ② 시장은 지원계획을 수립할 때에는 미리 교육감과 군수·구청장 그 밖의 공공급식시설 및 기관의 장과 지원에 필요한 경비분담 비율 및 역할 등에 대하여 협의하여야 한다.

제5조(방사성물질 검사지원 요청) ① 공공급식 식재료 등에 대한 방사성물질 안전검사가 필요

한 때에는 교육감, 그 밖의 공공급식 시설 및 기관의 장, 또는 시민 20명 이상의 연서로 시장에게 감사지원을 요청할 수 있다.

② 시장은 제1항에 따른 지원 요청이 있을 때에는 감사에 필요한 장비와 인력 그 밖에 예산의 범위에서 감사경비 등을 지원할 수 있다.

③ 제1항에 따른 감사를 실시한 감사기관은 감사결과를 의뢰자가 요청하는 방법으로 알리고 인터넷 홈페이지에 게시하여야 한다.

제6조(위원회의 설치 및 기능) ① 시장은 공공급식에서 방사성물질로부터 안전한 식재료 공급을 위한 다음 각 호의 내용을 자문하기 위해 인천광역시 공공급식 방사성물질 감사지원위원회(이하 “위원회”라 한다)를 둔다.

1. 지원계획의 수립에 관한 사항
 2. 감사지원 경비에 관한 사항
 3. 감사지원 대상시설 및 기관의 결정에 관한 사항
 4. 품목별, 원산지별 우선검사 순위에 관한 사항
 5. 방사성물질의 인체 안전성에 대한 사회적 인식제고를 위해 필요한 사업에 관한 사항
 6. 그 밖에 시장이 감사지원을 위하여 필요하다고 인정하여 회의에 부치는 사항
- ② 시장은 「인천광역시 식품안전 기본 조례」에 따른 인천광역시식품안전대책위원회로 하여금 그 기능을 대행하게 할 수 있다.

제7조(위원회 구성) ① 위원회는 위원장과 부위원장 각 1명을 포함한 15명 이내의 위원으로 구성한다. 다만, 위촉직 위원은 특정 성(性)이 위촉직 위원 총수의 10분의 6을 넘지 않도록 하여야 한다.

② 위원회 위원은 당연직 위원과 위촉직 위원으로 구분하며, 당연직 위원은 행정부시장, 식품위생정책 관련업무 담당국장, 인천광역시 보건환경연구원장, 교육청 학교급식 관련업무 담당국장으로 하고, 위촉직 위원은 다음 각 호의 사람 중에서 시장이 위촉한다.

1. 대학에서 방사선과 관련된 학과의 부교수 이상에 재직하거나 재직하였던 사람
2. 공공급식시설이나 기관의 장
3. 학교 영양교사단체에서 추천한 사람
4. 학교급식시민단체에서 추천한 사람
5. 인천광역시의회 의원
6. 그 밖에 방사성물질 관련 지식과 경험이 풍부한 사람

③ 위원장은 행정부시장이고 부위원장은 위촉직 위원 중에서 호선한다.

④ 위원의 임기는 2년으로 하고 한 차례에 한정하여 연임할 수 있다. 다만, 공무원인 위원의 임기는 해당 직위에 재직하는 기간으로 한다.

제8조(위원장의 직무 등) ① 위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 총괄한다.

② 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 부위원장이 그 직무를 대행한다.

제9조(회의) ① 위원장은 위원회의 회의를 소집하고 그 의장이 된다.

② 위원회는 시장 또는 위원 5인 이상의 요청이 있거나 위원장이 필요하다고 인정하는 경우에 소집한다.

③ 위원회는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

④ 이 조례에서 규정한 것 외에 위원회의 운영에 필요한 사항은 위원회의 의결을 거쳐 위원장이 정한다.

제10조(간사) 위원회의 사무를 처리하기 위하여 간사 1명을 두되, 간사는 식품위생정책 관련업무 담당과장으로 한다.

제11조(수당 등) 위원회에 참석한 위원에게는 「인천광역시 위원회 실비 변상 조례」에 따라 예산의 범위에서 수당 등을 지급할 수 있다. 다만, 공무원이 그 소관업무와 직접 관련하여 출석하는 경우에는 그러하지 아니하다.

제12조(안전급식을 위한 지원) 시장은 방사성물질로부터 안전한 식재료를 공급하는데 필요한 행정적·재정적 지원을 할 수 있다.

제13조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙 〈제5373호, 2014.5.26〉

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

인천광역시 친환경무상급식 지원에 관한 조례

[시행 2012.1.1.] [인천광역시조례 제 5013호, 2011.11.17., 제정]



제1장 총칙

제1조(목적)

이 조례는 「학교급식법」, 「영유아보육법」, 「유아교육법」 및 같은 법 시행령과 「식생활교육지원법」에 따라 인천광역시에 있는 학교 등에 친환경무상급식에 필요한 급식경비를 지원함으로써 성장기 영유아와 학생들의 건전한 심신발달과 올바른 식생활 습관의 형성을 도모하고, 지역의 식량자급율과 친환경 농·축·수산물의 생산을 활성화하며 지속 가능한 지역사회발전에 이바지하는 것을 목적으로 한다.

제2조(정의)

이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “친환경무상급식”이란 제1조의 목적을 실현하기 위하여 제4조의 지원 대상에게 친환경 급식에 필요한 경비 전부를 국가나 지방자치단체가 부담하는 것을 말한다.
2. “학교급식프로그램”이란 제1조의 목적 달성을 위하여 식생활교육과 농촌체험교육 등 다양한 방법으로 시행하는 친환경무상급식과 연계된 교육프로그램을 말한다.
3. “급식경비”란 친환경무상급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설, 설비비 등에 필요한 모든 경비를 말한다.
4. “식품비”란 친환경무상급식을 목적으로 사용되는 주식, 부식, 간식 등을 조리·가공·제조하는데 사용되는 식재료와 그 가공품의 구입비를 말한다.
5. “친환경농산물수급체계”란 농업인 또는 생산자 단체와의 사전계약 등의 방식으로 재배한「친환경농업육성법」 제17조에 따른 친환경인증 농산물 및 수산물과 이 원료로 생산한 가공품의 수급체계를 말한다.
6. “식재료”란 친환경무상급식을 목적으로 조리·가공하는데 사용되는 음식의 원재료로서 유전자변형이 되지 아니하고 「식품위생법」에 따른 안전한 농·축·수산물과 이 원료로 제조·가공된 식품으로 이력 추적이 가능하여 유통경로가 투명한 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것을 말한다.

가. 「친환경농업육성법」에 따른 친환경 인증 농산물

나. 「농산물품질관리법」에 따른 농산물우수관리(GAP)인증 농산물

다. 「축산법」 및 「축산물가공처리법」에 따른 무항생제 이상의 축산물로서 「축산물위생관리법」에 따른 위해요소 중점 관리기준 적용 작업장에서 처리된 축산물

라. 「수산물품질관리법」 제6조에 따른 품질인증을 받은 수산물

마. 「식품산업진흥법」 제22조제1항에 따라 전통식품 품질인증을 받은 식품

바. 해당 지방자치단체의 장이 인증한 우수 농·특산물

사. 그 밖에 급식지원센터가 인정한 식재료

7. “급식지원센터”란 친환경무상급식 정책과 교육을 지원하며, 급식에 사용되는 안전하고 신선한 식재료를 효율적으로 생산·공급·지원하기 위한 민·관협력 운영체계를 말한다.

제2장 친환경무상급식 지원

제3조(지원계획 수립 및 시행)

① 인천광역시(이하 “시장”이라 한다)은 친환경무상급식 지원을 위하여 제9조의 친환경무상급식 지원심의위원회의 심의를 거쳐 다음 각 호의 사항을 포함하는 인천광역시 학교급식 등 지원계획(이하 “지원계획”이라 한다)을 매년 수립·시행하여야 한다.

1. 친환경무상급식 지원의 중장기계획 수립과 예산지원에 관한 사항
2. 안전한 친환경농산물수급체계 구축 및 지원방안에 관한 사항
3. 학교급식프로그램 운영 및 비용 지원에 관한 사항
4. 지역의 식량자급율과 친환경·유기농 생산율을 높이기 위한 계획생산, 계약재배와 수급에 관한 사항
5. 인천광역시 급식지원센터(이하 “급식지원센터”라 한다) 운영의 지도·감독에 관한 사항
6. 급식지원센터 시설 등 지원방안에 관한 사항
7. 친환경무상급식지원을 위한 학부모와 시민의 참여에 관한 사항
8. 방학 및 휴일 중 저소득층 학생을 위한 친환경무상급식지원에 관한 사항
9. 전년도 지원계획의 시행에 따른 성과 평가에 관한 사항
10. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사항

② 시장은 지원계획을 매년 7월말까지 수립하여야 하고, 지원계획에 따른 필요경비를 다음연도 예산에 우선 반영하여야 한다.

③ 시장은 지원계획을 수립하기 전에 인천광역시교육감(이하 “교육감”이라 한다) 및 군수·구청장과 재정분담 비율 등을 협의하여야 한다.

④ 시장은 지원계획을 수립한 때에는 즉시 교육감에게 알리고, 인천광역시의회(이하 “시의회”라 한다)에 제출하여야 한다.

제4조(지원대상)

① 친환경무상급식 지원대상은 인천광역시(이하 “시”라 한다)에 있는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 교육기관 또는 시설(이하 “학교등”이라 한다)로 한다.

1. 「학교급식법」 제4조에 따른 급식대상 학교
2. 「유아교육법」 제7조에 따른 유치원
3. 「영유아보육법」 제10조에 따른 보육시설
4. 그 밖에 시장 및 교육감이 필요하다고 인정하는 시설

② 제1항의 급식지원 대상 중 의무교육기관을 우선적으로 지원한다.

제5조(지원방법)

- ① 시장은 지원계획 시행을 위하여 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회에서 심의한 급식경비를 군수·구청장에게 현금이나 현물로 지원한다. 다만, 현물의 경우에는 급식지원센터를 통하여 지원대상자에게 지원한다.
- ② 시장은 인천지역 생산 친환경식재료, 인천지역 생산 우수식재료, 인근지역 친환경식재료, 인근지역 우수식재료 순으로 식재료를 공급하도록 한다.
- ③ 급식경비, 식재료의 품목 및 공급방식 결정, 지원범위 및 금액산정, 급식지원센터운영 등에 관한 기준과 방법 등은 규칙으로 정한다.

제6조(지원신청)

- ① 시장에게 급식경비를 지원받고자 하는 학교 등 교육기관 및 시설의 장(이하 “학교장등”이라 한다)은 급식경비 지원신청서를 군수·구청장을 통해 시장에게 제출하여야 한다.
- ② 군수·구청장은 제1항에 따른 신청서를 시장에게 제출하고, 시장은 이를 종합하여 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회에 제출하여야 한다.
- ③ 급식경비 지원신청의 시기, 절차, 서식, 공고방법 등은 규칙으로 정한다.

제7조(지원대상자의 의무)

- ① 지원금이나 지원현물을 지급받은 학교장등은 급식지원센터를 통하여 식재료를 구입하여야 하며, 그 지원목적에 맞게 사용하여야 한다. 다만, 학교장등은 학교운영위원회의 심의나 자문을 받아 선택할 수 있다.
- ② 급식경비를 지원받은 학교장등은 지원금이나 지원현물의 사용내역을 군수·구청장에게 제출하여야 한다.
- ③ 군수·구청장은 제2항에 따른 지원금이나 지원현물의 사용내역을 매년 시장에게 제출하여야 한다.
- ④ 지원대상 학교장등은 시장, 군수·구청장 또는 제9조의 친환경무상급식지원심의위원회가 요구하는 친환경무상급식 관련 모든 사항에 대하여 성실히 응해야 한다.

제8조(지도·감독 등)

- ① 시장, 군수·구청장은 급식경비를 지원 목적에 따라 사용하였는지 여부를 확인하고 지도·감독하여야 한다.
- ② 시장, 군수·구청장은 제1항의 지도·감독을 위하여 필요한 경우에는 학교장등에게 급식경비 지원금의 집행에 관하여 보고하도록 할 수 있다.
- ③ 시장은 급식경비를 지원받은 학교장등이 제7조의 의무를 게을리 하거나 지원목적을 위반하여 사용한 경우에는 지원금 및 지원현물의 지급결정을 변경하거나 취소할 수 있고, 이미 지급한 지원금이나 지원현물을 회수할 수 있다.
- ④ 시장은 시 홈페이지 등을 통하여 학교급식지원에 관한 사항을 투명하게 공개하여야 한다.

제3장 친환경무상급식지원심의위원회

제9조(설치·운영)

시장은 친환경무상급식에 관한 사항을 심의하기 위하여 시장 소속으로 친환경무상급식지원심의위원회(이하 “심의위원회”라 한다)를 설치·운영한다

제10조(기능)

심의위원회는 친환경무상급식에 관한 다음 각 호의 사항을 심의·의결한다.

1. 지원계획의 수립 및 시행
2. 지원대상과 지원규모 및 식재료 품목 내역
3. 급식의 품질 및 영양 개선과 식생활 습관 개선사업의 지원
4. 학교급식프로그램의 개발 및 지원
5. 급식지원센터의 설치·운영 및 지원과 그 부대시설 설치·운영
6. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사항

제11조(구성)

- ① 심의위원회는 위원장과 부위원장 각 1명을 포함하여 20명 이내의 위원으로 구성한다.
- ② 위원장은 행정부시장이 되며, 부위원장은 위원 중에서 호선한다.
- ③ 심의위원회의 위원은 당연직위원과 위촉직위원으로 구분하며, 당연직위원은 시 행정부시장과 급식업무 담당국장 또는 본부장, 시 교육청 급식업무 담당국장이 되고, 위촉직 위원은 다음 각 호의 사람 중에서 위원장이 위촉한다.
 1. 시의회가 추천하는 시의원
 2. 시의 군수·구청장 협의회가 추천하는 사람
 3. 인천학교영양(교)사회가 추천하는 사람
 4. 학부모단체가 추천하는 사람
 5. 교원단체가 추천하는 교장 및 교사
 6. 친환경농업 생산자 단체 및 농어업인 단체가 추천하는 사람
 7. 급식관련 시민단체가 추천하는 사람
 8. 식생활교육관련 시민단체가 추천하는 사람
 9. 친환경무상급식관련 전문가
 10. 급식지원센터의 장
 11. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사람
- ④ 심의위원회는 필요에 따라 분과위원회를 둘 수 있다.

제12조(위원의 임기)

위촉직 위원의 임기는 2년으로 하되, 한 차례만 연임할 수 있으며, 당연직 위원의 임기는 그

직위의 재임기간으로 한다. 다만, 위원의 위촉 해제에 따라 새로 위촉된 위원의 임기는 전임자의 남은 기간으로 한다.

제13조(위원장의 직무)

- ① 위원장은 심의위원회를 대표하고, 그 심의위원회의 업무를 총괄한다.
- ② 부위원장은 위원장을 보좌하며, 위원장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 그 직무를 대행한다.

제14조(회의)

- ① 심의위원회의 정기회의는 매년 전반기, 하반기 각 1회 소집하고, 필요할 경우에는 임시회의를 소집 할 수 있다.
- ② 심의위원회의 회의는 시장 또는 위원장이 필요하다고 인정하거나 재적위원 3분의 1이상의 요구가 있으면 위원장이 소집한다.
- ③ 심의위원회는 재적위원 과반수의 출석으로 개최하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.
- ④ 위원장이 회의를 소집하고자 할 때에는 회의일시, 장소, 부의 안건을 첨부하여 회의 7일전까지 각 위원에게 문서로 알려야 한다.

제15조(간사 및 서기)

- ① 위원장의 명을 받아 심의위원회의 사무를 처리하기 위하여 소관 업무에 따라 간사 및 서기를 각 3명씩 둔다.
- ② 간사는 시 교육지원담당관, 농축산유통과장, 수산과장이 되며, 다음 각 호의 구분에 따라 심의위원회의 사무를 분장하고, 서기는 교육지원담당 사무관, 농축산유통담당 사무관, 수산담당 사무관이 되며 각각 간사를 보조한다.
 1. 교육지원담당관 간사 : 친환경무상급식의 예산확보 및 집행과 회의자료 작성에 관한 사무의 총괄
 2. 농축산유통과장 간사 : 친환경무상급식 등에 필요한 친환경 농·축산물의 생산·유통·공급 등에 관한 계획과 집행에 관한 사무
 3. 수산과장 간사 : 친환경무상급식 등에 필요한 친환경 수산물의 생산·유통·공급 등에 관한 계획과 집행에 관한 사무

제16조(실비변상)

심의위원회 회의에 출석한 위원에게 「인천광역시 위원회 수당 및 여비 지급 조례」에 따라 예산의 범위에서 수당 등의 실비를 지급할 수 있다. 다만, 공무원인 위원이 그 소관업무와 직접 관련하여 출석한 경우에는 그러하지 아니한다. [조례 제5598호 부칙 제2조에 의한 개정, 2015-12-28]

제4장 급식지원센터

제17조(급식지원센터의 설치 및 운영)

- ① 시장은 다음 각 호의 업무를 수행하기 위하여 급식지원센터를 설치·운영한다.
 1. 친환경무상급식 실태조사 및 지원계획의 실행계획 수립
 2. 친환경 식재료 등의 생산자 및 학교 등에 대한 지원 및 범위 선정
 3. 생산지역 지방자치단체와의 협약에 따른 친환경농산물 생산계획 조정 및 품목 선정
 4. 친환경 농산물 등 식재료의 유통 및 공급 관리
 5. 시교육청과 연계한 식생활지도 교육 및 홍보 지원
 6. 전년도 지원계획의 추진 실적 분석 및 성과 평가
 7. 관련 지방자치단체 및 교육청, 학교 등과의 업무 협의
 8. 그 밖에 친환경 무상급식 지원에 관한 사항
- ② 시장은 급식지원센터를 운영함에 있어 친환경식자재 등의 가공시설, 가공공장, 물류창고 및 차량기지, 교육시설, 연구소 등 부대시설이 필요할 경우에는 심의위원회의 심의를 거쳐 설치·운영하거나 업무와 시설의 일부를 비영리법인 또는 민간단체에 위탁할 수 있다.
- ③ 군구별로 설치되는 급식지원센터는 권역별로 운영할 수 있다.
- ④ 급식지원센터는 운영현황을 심의위원회를 거쳐 시장 및 교육감에게 보고하여야 한다.
- ⑤ 시장은 급식지원센터의 운영 전반에 대한 관리·감독을 하여야 한다.

제18조(급식지원센터의 구성)

- ① 급식지원센터의 장은 시장이 임명 또는 위촉한다.
- ② 급식지원센터의 운영을 위하여 급식지원센터운영위원회(이하 “운영위원회”라 한다)와 집행부서를 둔다.
- ③ 운영위원회는 급식지원센터의 장을 포함하여 15명 이내의 운영위원으로 구성하되 다음 각 호의 사람중에서 시장이 임명 또는 위촉한다.
 1. 시 관계공무원
 2. 시 교육청 관계공무원
 3. 시의회 추천의원
 4. 군·구 급식지원센터 협의회에서 추천하는 사람
 5. 인천영양(교)사회가 추천하는 사람
 6. 친환경농업인단체가 추천하는 사람
 7. 급식관련 시민단체가 추천하는 사람
 8. 식생활교육관련 시민단체가 추천하는 사람
 9. 급식관련 전문가
 10. 학부모 단체가 추천하는 사람
 11. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사람

- ④ 급식지원센터의 장은 운영위원회의 장이 되며 급식지원센터를 총괄한다.
- ⑤ 운영위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 운영위원회의 의결을 거쳐 시장이 정한다.

제19조(공무원의 파견)

급식지원센터의 장은 센터의 운영과 관리의 적정을 기하기 위하여 필요한 경우에는 시장에게 공무원 파견을 요청할 수 있다.

제20조(시행규칙)

이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 조례는 2012년 1월 1일부터 시행한다. 다만, 제17조와 제18조는 용역결과 검토 후 2012년 7월 1일부터 시행한다.

제2조(다른 조례의 폐지) 인천광역시 학교급식지원에 관한 조례는 폐지한다.

제3조(경과조치) 이 조례 시행당시 종전의 인천광역시 학교급식지원에 관한 조례에 따라 결정 집행된 급식지원 사업은 이 조례에 의하여 결정 집행된 것으로 본다.

기타 학교급식 관련 법규

식품	시설관리
1. 낙농진흥법 2. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 3. 농수산물 품질관리법 4. 농업·농촌 및 식품산업 기본법 5. 식품위생법 6. 식품안전기본법 7. 축산법 8. 축산물위생관리법	1. 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 2. 도시가스사업법 3. 산업안전보건법 4. 승강기시설 안전관리법 5. 액화석유가스의 안전관리 및 사업법
계약	기타
1. 국가를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 2. 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률	1. 초·중등 교육법 2. 근로기준법 3. 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 4. 폐기물 관리법

참 고 자 료



1. 급식학교 신고 및 검사 항목
2. 학교급식 일일 위생·안전 점검표
3. 학부모 급식모니터 활동표
4. 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제
5. 식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법
6. 감량의무사업장 음식물쓰레기 관리대장
7. 2023년 우수식재료 공동구매 품목 및 세부기준 규격
8. 교육감소속근로자 임금협약 및 직종별 협약 체결 안내
9. 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물
10. 식품위생법 위반 과태료 부과기준 안내

※ 본 자료는 참고용 자료이므로 학교 실정에 맞도록 활용하여 주시기 바랍니다.

[참고 1]

급식학교 신고 및 검사 항목

구 분	신고기관	구 비 서 류	법 규	검 사
집단급식소신고 집단급식소설치운영 신고사항변경신고	해당구청	영양(교)사 및 조리사 면허증, 사업자등록증, 건축물관리대장 집단급식소 설치 운영신고증 위생관리책임자지정서, 위임장, 신분증, 집단급식소 설치운영신고증	식품위생법 제88조	
음식물쓰레기감량의무 이행계획신고, 처리실적보고 및 대장	해당구청	소정양식	폐기물관리법 음식물쓰레기 감량 및 재활용 촉진을 위한 조례	
액화석유가스 사용신고	한국가스 안전공사		액화석유가스의 안전 및 사업관리법 제27조 제2항	완성검사 후 연1회 정기검사
급식개시 보고	각급학교	보고 서식 참조	학교급식법 시행령 제3조 동법 시행규칙 제2조	
승강기정기·자체검사	한국승강기 안전관리원		승강기시설안전관리법 제13조	완성검사 후 정기검사:년1회 자체(수시)검사:월 1회
승강기관리교육	한국승강기 안전관리원			
가스사고배상책임보험	일반화재 해상보험			
소독실시	소독업체		감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제51조, 동법시행령 제24, 동법시행규칙 제36조	4~9월:1회이상/ 2월 10~3월:1회이 상/3월

【참고 2-1】 직영급식용

학교급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 20 . . . (:)

결	담 당		
재			

구 분	점 검 사 항	점검결과	시정사항
1. HACCP 자체검증표	가. 식단검토		
	나. CCP1 : 접수		
	다. CCP2 : 식품취급 및 조리		
	라. CCP3 : 조리완료 및 배식		
	마. CP1 : 냉장 및 냉동고 온도관리		
	바. CP2 : 식품 접촉표면 세척 및 소독		
	사. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수		
2. 개인위생	가. 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부		
	나. 가축 및 동거인의 상기질환 여부		
	다. 위생모·위생복·마스크·작업화 등의 청결여부		
	라. 손세척 및 세척의 필요성 숙지여부		
	마. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부		
	바. 조리실무사의 심리적 안정 상태 여부		
3. 원료 및 조리 가공식품 취급	가. 변질·부패 및 유통기한 경과여부		
	나. 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태		
	다. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부(비식품과의 구분보관 포함)		
	라. 적정보관 온도 준수여부(올바른 해동방법 준수, 재냉동 금지 포함)		
	마. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부		
	바. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	사. 과채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부		
	아. 배식 시 마스크 착용여부		
	자. 배식용 보관용기 청결관리(세척·소독·건조) 여부		
4. 조리·가공 설비 및 시설	가. 일반작업, 청결작업구역 구분여부		
	나. 방충, 방서 및 이물질 혼입 방지 여부		
	다. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부		
	라. 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부		
	마. 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부		
	바. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 청결관리 여부		
5. 기타준수 사항이행	가. 지하수 사용 시 먹는 물 수질검사 여부		
	나. 소비기한이 경과된 제품 보관 또는 조리·가공 등에 재사용 여부		
	다. 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부		
6. 안전관리	가. 조리실 벽·바닥의 안전상태		
	나. 조리기계·기구의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	다. 전기시설의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	라. 가스시설의 안전관리 상태(누출경보기 작동상태)		
	마. 소화기 비치상태		
	바. 식품운반 승강기 작동상태		
7. 종합의견	사. 보일러 작동상태		

※ 점검결과 : 양호○, 불량× (불량시는 비교란에 시정조치 내용을 기재)

【참고 2-2】 위탁급식(교내조리)용

학교급식 일일 위생·안전 점검표

점검일자 : 20 . . . (:)

결	담 당		
재			

구 분	점 검 사 항	점검결과	시정사항
1. HACCP 자체검증표	가. 식단검토		
	나. CCP1 : 검수		
	다. CCP2 : 식품취급 및 조리		
	라. CCP3 : 조리완료 및 배식		
	마. CP1 : 냉장 및 냉동고 온도관리		
	바. CP2 : 식품 접촉표면 세척 및 소독		
	사. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수		
2. 개인위생	가. 설사·발열·구토 및 화농성질환 여부		
	나. 가족 및 동거인의 상기질환 여부		
	다. 위생모·위생복·마스크·작업화 등의 청결여부		
	라. 손세척 및 세척의 필요성 숙지여부		
	마. 손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부		
	바. 조리실무사의 심리적 안정 상태 여부		
3. 원료 및 조리 가공식품 취급	가. 변질·부패 및 유통기한 경과여부		
	나. 저장조건, 포장·용기 등의 적정상태		
	다. 교차오염 방지를 위한 구분보관 여부(비식품과의 구분보관 포함)		
	라. 적정보관 온도 준수여부(올바른 해동방법 준수, 재냉동 금지 포함)		
	마. 가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부		
	바. 가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부		
	사. 과채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부		
	아. 배식 시 마스크 착용여부		
	자. 배식용 보관용기 청결관리(세척·소독·건조) 여부		
4. 조리·가공 설비 및 시설	가. 일반작업, 청결작업구역 구분여부		
	나. 방충, 방서 및 이물질 혼입 방지 여부		
	다. 육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분 및 사용 여부		
	라. 칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독 여부		
	마. 작업장내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부		
	바. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 청결관리 여부		
	사. 작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 청결관리 여부		
5. 기타준수 사항이행	가. 지하수 사용 시 먹는 물 수질검사 여부		
	나. 소비기한이 경과된 제품 보관 또는 조리·가공 등의 재사용 여부		
	다. 쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부		
6. 안전관리	가. 조리실 벽·바닥의 안전상태		
	나. 조리기계·기구의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	다. 전기시설의 안전관리 상태(고장난 기구 여부)		
	라. 가스시설의 안전관리 상태(누출경보기 작동상태)		
	마. 소화기 비치상태		
	바. 식품운반 승강기 작동상태		
7. 종합의견	사. 보일러 작동상태		
	업체		
	학교		

※ 점검결과 : 양호○, 불량×(불량시는 비교란에 시정조치 내용을 기재)

[참고 2-3] 외부운반 급식학교용

학교급식 일일 위생·안전 점검표

◆ 학교명 :

◆ 20 년 월 일 (요일)

결 재		담 당						
구 분	1학년	2학년	3학년	소 계	교 직 원	합 계		
재 적 인 원								
급식 인원	중 식							
	석 식							
급 식 횟 수	월()회/연()회		특기사항					
1인당급식비	원							
오늘의 식 단	중 식	영양량			열량	kcal, 단백질 g		
	석 식				열량	kcal, 단백질 g		
점 검 내 용					점 검 결 과		조 치 사 항	
					중 식	석 식	중 식	석 식
1. 급식품 운송수단의 위생 및 적정온도 유지 상태								
2. 운송된 급식품의 적정온도 유지 상태								
3. 배식(또는 급식)장소의 위생 상태								
4. 급식기구의 위생상태(배식용 보관용기는 세척소독건조된 것 사용)								
5. 배식 담당자의 개인위생 상태(위생모, 앞치마, 마스크 착용 등)								
6. 계획된 식단과 일치 여부								
7. 보존식 보관 및 관리기준(-18℃이하, 144시간 이상) 준수 여부								
8. 급식품의 이물질 등의 혼입 여부								
9. 급식품에서 이상한 맛이나 냄새 여부								
10. 급식실시 후 후처리 상태								
11. 음식물쓰레기 발생량								
12. 음식물쓰레기의 처리 상태								
13. 폐기물 용기상태(재질, 위생성)								
14. 폐기물 용기의 보관장소의 청결상태								
15. 기타								

(○ : 양호, △ : 보통, × : 나쁨)

점검시간 : 중식 ~ /석식 ~

점 검 자 : 직 성명 (인)

※ 위 점검사항 외에 학교장이 필요하다고 인정되는 내용은 추가·점검 가능

【참고 3-1】 급식현장 점검용 (예시)

학부모 급식모니터 활동표

건강문진표		예	아니오
현재 또는 2주 이내에 설사를 한 일이 있습니까?			
가족 중 식중독증세, 법정감염병 보균자, 노로바이러스 질환자가 있습니까?			
눈, 귀 또는 코에서 진물이나 고름이 나오습니까?			
피부감염(화상, 화농성질환 또는 상처 등)이 있습니까?			
피부발적/습진이 있습니까?			
알레르기 증세가 있습니까?			
점검항목	점 검 내 용	점검결과	비 고
검수 및 식재료관리	식재료 품질(신선도, 포장상태, 이물질 혼입, 이취 등)		
	운반차량의 청결상태 및 식재료 적온 유지 (냉장 10℃ 이하, 냉동 얼은 상태유지, 일반채소 상온)		
	무표시, 소비기한 경과제품 보관 및 식품이외의 것 혼합보관 여부		
조리과정	종사자 위생상태(위생복, 청결도, 악세사리 착용 등)		
	일반/청결 작업 구분 (고무장갑, 조리기구, 식재료 처리 등)		
	조리과정 및 식재료 취급의 위생상태		
	가열온도 확인 및 기록(75℃, 패류 85℃ 이상)		
시설, 설비 상 태	조리실의 채광, 청결, 환기 등 위생상태		
	식품보관고의 청결, 환기, 정리정돈 등 위생상태		
	냉장·냉동고의 용량 적정, 온도관리 및 청결도		
	사용한 기계·기구의 세척·소독 및 위생적 보관 등		
배식과정	식단의 다양성, 음식의 맛, 적온 배식 등		
	배식과정의 위생상태 (운반·배식기구, 마스크, 위생장갑 착용 등)		
	식생활지도(질서, 편식, 잔반지도 등)		
기 타	보존식 관리 [-18℃ 이하 144시간(6일) 보관]		
	급식실 청소 및 정리정돈 상태		
	조리실 내외 쓰레기 및 잔반처리		
우수사례 또는 개선의견			
<div style="text-align: center;"> 점검일자 년 월 일 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div> 점검자 직 성명 (인) 확인자 직 급식담당자 성명 (인) 확인자 직 학 교 장 성명 (인) </div> </div>			

- ※ 위 점검표는 예시용이므로 각급학교의 급식형태별 실정에 맞게 수정하여 사용, 외부 운반의 경우 배식과정 위주로
 점검표 작성(조리과정 등은 업체를 방문하여 점검), 비조리교는 주조리교와 협의하여 혼합 또는 개별 활동
 ※ 급식관련 활동(점검요령 등)에 관한 사전교육을 반드시 이수한 후 활동에 참여토록 조치

[참고 3-2] 업체(납품·외부운반 등) 점검용 (예시)

학부모 급식모니터 활동표

업 체 명		대 표 자		계약품목	
소 재 지				전화번호	
운반차량 보 유 수		영업의 종류 및 허가번호		종사자수	
점검항목	점 검 내 용			점검결과	비고
방역소독	방역소독 실시 및 소독필증 비치 여부				
종사자 위 생	종사자건강진단여부(연2회)				
	종사자 위생상태(위생복, 청결도, 악세사리 착용등)				
시설, 설비 상태	조리 또는 작업공간의 채광, 청결, 환기 등 위생상태				
	납품창고의 적정온도 가동여부 및 청결상태				
	냉장·냉동고의 용량 적정, 온도관리 및 청결도				
식품의 취 급	HACCP인증 여부 및 위해요소관리 상태				
	조리과정 또는 식품취급의 위생상태				
	무표시 또는 소비기한 경과제품 보관여부				
기 타	운반차량의 적정온도 관리				
	식재료 품목별 구분 등 청결관리 상태				
학부모 의 견	※ 위 점검표는 예시용이므로 각급 학교의 계약업체(납품, 외부운반 등)에 맞추어 점검표 수정 사용 ※ 급식관련 활동(점검요령 등)에 관한 사전교육을 반드시 이수한 후 활동에 참여토록 조치				
<div style="text-align: center;"> 점검일자 년 월 일 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> 점검자 소 속 확인자 업 체 명 </div> <div> 직 성명 (인) 직 성명 (인) 직 성명 (인) </div> </div>					

[참고 4]

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제(예시)

인천0000학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				5월 9일(월)	5월 10일(화)	5월 11일(수)	5월 12일(목)	5월 13일(금)
				· 차수수밥 · 다슬기아욱국 (5.6.9.13.) · 도토리묵무침 (5.6.13.) · 머위대들깨볶음 (5.6.9.13.18.) · 제육볶음 (5.6.10.13.) · 총각김치 (9.13.) · 아이스홍시	· 쥐눈이콩밥(5.) · 바지락살미역국 (5.6.9.13.18.) · 고등어고사리 조림(5.6.7.13.) · 돌나물사과초 무침(5.6.13.) · 두부들기름구이 (5.6.13.) · 배추김치 (9.13.) · 유기농블루베리 요구르트(2.)	· 야채깨밥 (5.6.13.16.) · 투움바파스타 (2.5.6.9.10.13) · 닭봉데리아끼 구이 (5.6.13.15.18.) · 깍두기 (9.13.) · 토마토오이 샐러드 (5.6.12.13.)	· 기장검정쌀밥 · 쇠고기무얇은국 (5.6.9.13.16.) · 깻잎순나물무침 (5.6.) · 낙지야채볶음 (5.6.13.17.18.) · 감자채가래볶음 (2.5.6.12.13.18.) · 배추김치 (9.13.) · 딸기	· 귀리밥 · 해물칼국수 (5.6.9.13.17.18) · 동그란 호박전 (1.5.6.13.) · 코다리살양념찜 (5.6.13.) · 보쌈김치 (9.13.18.) · 골드키위
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
쇠고기(종류)/가공품						국내산(한우)	국내산(한우)	
돼지고기/가공품				국내산				국내산
닭고기/가공품						국내산		
낙지/가공품							국내산	
명태/가공품								러시아산
고등어/가공품					국내산			
오징어/가공품								국내산
아귀/가공품								
두부					국내산			
콩								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	574.75	574.75	4.8	556.5	549.4	722.5	524.5	659.5
탄수화물(g)			55.6	80.3	79.4	81.5	75.4	108.0
단백질(g)	13.48	13.48	17.9	26.5	25.4	28.7	25.7	30.1
지방(g)			26.6	17.1	13.9	32.4	15.4	11.5
비타민A(R.E)	115.33	163.92	187.9	259.4	72.3	239.6	215.8	152.5
티아민(mg)	0.23	0.25	0.4	0.8	0.3	0.3	0.3	0.3
리보플라빈(mg)	0.26	0.31	0.5	0.7	0.6	0.4	0.3	0.4
비타민C(mg)	16.09	20.46	30.4	15.9	16.3	12.6	53.3	53.7
칼슘(mg)	199.98	241.60	243.5	242.5	301.3	158.5	287.4	227.7
철(mg)	2.52	3.24	3.8	3.3	4.3	2.8	4.5	4.2

※ 에너지는 권장섭취량의 ±10%, 구성비는 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)

※ 주평균 섭취량(비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철) : 주간영양량의 합 / 식단일수

※ 주평균 에너지비율

- 에너지(kcal) : ((주간영양량의 합 / 식단일수) - 학교자체영양기준량의 에너지) / 학교자체영양기준의 에너지 x 100

- 탄수화물 : (주평균 탄수화물 섭취량 x 4) / ((주평균 탄수화물 섭취량 x 4) + (주평균 단백질 섭취량 x 4) + (주평균 지방 섭취량 x 9)) x 100

* 단백질/지방 : 탄수화물과 동일한 산식 적용(1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산)

[참고 5]

식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법

□ 교육내용

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

□ 시행방법

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

【참고 6】

()월 감량의무사업장 음식물쓰레기 관리대장

사업장명 : (단위:kg)

[illegible]

※ 순수잔반: 잔식(배식하지 않고 남은 음식), 잔반(배식하고 먹고 남은 음식)
전처리 등: 잔식, 잔반을 제외한 조리중 발생하는 음식물쓰레기, 전처리쓰레기, 동물의 뼈,
어패류 껍질, 채소류의 뿌리 등

[참고 기]

2024년 우수식재료 세부품질 기준 규격

※ 품목별 품질기준 공통사항

1. 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용

- 국내산 친환경 생산물을 우선 사용

- 적정가격 유지, 생산량 부족 시 국내산으로 대체

- 국내생산이 어려울 경우 예외적으로 수입산 허용

2. 식품 첨가물 사용 금지

3. 유전자 변형 농작물 및 유전자 변형 식품 제외

번호	공동구매 품목		품질 세부기준
1	국간장		국내산 콩메주, 천일염국내산, 전통식품인증
2	고추장		국내산 고춧가루 12% 이상, 천일염국내산,전통식품인증, 6개월 이상 숙성
3	된장		국내산 콩, 천일염국내산, 전통식품인증
4	진간장		국내산 콩메주, 천일염국내산, 종국미사용
5	청국장		국내산 콩, 전통식품인증
6	참기름		국내산 참깨 100%, 무첨가, 전통식품인증, HACCP
7	들기름		국내산 들깨 100%, 무첨가, 전통식품인증, HACCP
8	볶음참깨	거피	국내산 참깨 100%, HACCP
		무거피	국내산 참깨 100%, HACCP
9	들깨가루	거피	국내산 들깨 100%, HACCP
10	밀가루	통밀	국내산 통밀가루 100%, 무첨가
		백밀	국내산 백밀가루 100%, 무첨가
11	부침가루		국내산 원·부재료
12	튀김가루		국내산 원·부재료
13	감자전분		국내산 감자 100%, 무첨가
14	당면	절단	국내산 고구마전분 100%, 무명반, 절단, 국내제조
		비절단	국내산 고구마전분 100%, 무명반, 비절단, 국내제조
15	쌀조청		국내산 쌀과 국내산 엿기름
16	고춧가루	순한맛	국내산 100%, HACCP인증
		보통맛	국내산 100%, HACCP인증
17	소금	굵은소금	국내산, (천일염 100%), 6개월이상 자연탈수
		꽃소금	국내산, (천일염 100%)
		구운소금	국내산, (천일염 100%)
18	설탕		유기농설탕
19	튀김유		원재료 유전자 변형 농작물 제외, 벤조피렌 기준치이하
20	매실농축액		국내산매실, 유기농설탕
21	소면	백밀	국내산 백밀가루 100%
22	토마토케첩		국산토마토, 잔탄검 무첨가

[참고 8]

교육감소속근로자 임금협약 및 직종별 협약 체결 안내

【영양사】

- ① 식생활 지도, 영양상담, 식단개발, 위생·안전관리, 학생 수요자 만족을 위한 영양 관리 활동을 할 수 있다.
- ② 영양사는 학생들의 식생활교육을 할 수 있으며, 이 경우 월별 추진계획을 수립하여 적절한 시간을 통해 교육이 이루어지도록 한다.
- ③ 교육청은 무상급식 보조금 지원 정산보고를 일괄보고 할 수 있도록 노력한다.
- ④ 방학 중 5일의 자율연수에 대하여 노조와 함께 방안을 마련한다.
- ⑤ 영양사 직종에 대한 고유 업무를 인정하고, 고유 업무나 공적인 업무 외 관리자의 사적지시를 금지한다.
- ⑥ 학교급식 만족도 조사 관련 업무 경감을 위하여 노력한다.
- ⑦ 오전 식재료 검수 등의 근로 제공을 위하여 연장(초과)근무 시행 시 연장(초과)근무 수당을 지급한다.
- ⑧ 교육청은 2~3식 학교 등 업무 과다학교의 영양사 업무 경감을 위하여 노력한다.

【조리실무사】

- ① 직종 명칭은 “조리실무사”로 한다.
- ② 교육청이 배치기준을 정할 때에는 조합의 의견을 반영하도록 노력한다.
- ③ 교육청은 근골격계 질병 예방을 위해 노력하며, 근골격계 질병 발생시 관련규정에 따른다.
- ④ 교육청은 적절한 시설 운영을 위해 급식인원에 맞게 급식시설 및 기구를 적절히 조정하도록 노력하며, 시설현대화를 위해 노력한다.
- ⑤ 학교급식의 위생 및 안전관리를 위해 천정 등 위험한 시설물의 대청소가 필요한 경우 전문업체에 위탁할 수 있다.
- ⑥ 고등학교(3식교 제외)와 배치기준 대비 2명이상 부족 운영 초·중학교에 1명씩 총원 한다.(단, 최소 52명으로 한다)
- ⑦ 학생과 교직원이 같은 층에서 급식이 이루어지는 경우, 교육청은 교직원과 학생이 동일한 배식대를 이용하도록 적극 지도한다.

- ⑧ 배치기준 개정(안)은 노동조합과 협의체를 구성하여 결정한다.
- ⑨ 방학 중 청소일은 연 6~8일로 한다. 단, 근로자들과 협의를 통하여 결정한다.
- ⑩ 1일 8시간이 초과된 경우 연장근무수당을 지급한다.
- ⑪ 2~3식교가 석식을 하지 않는 경우 조합원의 퇴근시간은, 교원·공무원과 동일하게 적용한다.
또한 석식 등의 이유로 연장근무를 할 경우, 근로기준법에 의거하여 연장근무수당을 지급한다.
- ⑫ 교육청은 조리실무사의 각종 휴가 등의 실질적 보장을 위하여 각급 교육기관 단위로 대체인력을 운영할 수 있다.
- ⑬ 시험기간 등 학기 중 급식이 실시되지 않는 근무일의 경우 직무연수 등의 기회를 제공할 수 있다.
- ⑭ 비급식일에 교직원 및 기타 행사를 위한 급식을 하지 않는다.
- ⑮ 위생교육 및 보건증 수령 시 출장 처리한다.
- ⑯ 교직원은 학생과 동일한 급식메뉴를 제공한다.
- ⑰ 급식실에는 업무상 부상 등 비상 시를 대비하여 구급약품을 구비한다.
- ⑱ 교육청은 근골격계 질환 예방을 위해 노력하며, 산업안전보건법에 따른 근골격계 검진을 안내 및 실시하도록 지도한다.
- ⑲ 복무 등 나이스 사용에 지장이 없도록 휴게실 내에 PC를 설치하도록 지도한다.
- ⑳ 장화, 피복은 1년에 2회 이상 지급하도록 지도한다.
- ㉑ 근무일 외에 위생교육 및 직무연수를 실시할 때는 교육 및 연수 소요시간에 대해 근무시간으로 인정한다.

[참고 9]

일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물

육류	소, 돼지, 닭 등의 털 및 뼈다귀
어패류	조개, 소라, 전복, 꼬막, 굴, 멍게 등 패류 껍데기 게, 가재 등 갑각류의 껍데기, 생선뼈, 복어내장
과일류	복숭아, 자두, 살구, 감 등 핵과류의 씨 호두, 밤, 땅콩, 파인애플 등의 딱딱한 껍데기
채소류	쪽파, 대파, 미나리 등의 뿌리 양파, 마늘, 생강, 옥수수껍질, 옥수수대
알껍질	달걀, 오리알, 메추리알, 타조알 등 껍데기
찌꺼기	각종 차류(녹차 등) 찌꺼기, 한약재 찌꺼기

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 27] <개정 2023. 5. 19.>

법 제3조 및 제88조제2항제11호를 위반한 자에 대한 과태료 금액
(제100조 관련)

위반행위	근거 법조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101조 제2항제1호 및 영 제67조			
마. 식품등의 보관·운반·진열 시에 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니하거나 냉동·냉장시설 및 운반시설을 정상적으로 작동시키지 아니한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		100	200	300
바. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람에게 위생모 및 마스크를 착용시키지 아니한 경우		20	40	60
아. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우		50	100	150
자. 소비기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		30	60	90

주요 변경 사항



2024년도 기본방향 주요 변경사항

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
I. 학교급식 운영의 내실화	(p.13) 4. 급식운영 공개 및 수요자 의견 수렴 다. 학교급식운영 공개 1) 열린 학교급식 운영 - 학교장은 학생 등을 대상으로 설문조사(만족도 및 기호도 조사)를 연 1회 (상반기) 이상 실시하여 식단의 자체평가 및 개선방안 모색 후 급식에 반영	(p.13) 4. 급식운영 공개 및 수요자 의견 수렴 다. 학교급식운영 공개 1) 열린 학교급식 운영 - 학교장은 학생 등을 대상으로 학교급식 관련 설문조사를 연 1회(상반기) 이상 실시하여 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영	<변경> 용어변경 (만족도 및 기호도 삭제)
II. 학교급식 위생·안전 관리 강화	(p) 1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선 다. 노후시설 설비 기구의 개선으로 위생·안전사고 발생 사전 차단 1) 학교급식 환경개선 예산 확보 노력(학교급식법 제8조 제4항) 2) 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 기 설치된 냉방기(에어컨 등) 상태 확인 및 개선, 공조장치 및 전기식 기구(인덕션 등) 등 설치 권장 3) <추가> 4) <추가>	(p.20) 1. 노후 급식시설 현대화 등 급식환경 개선 다. 노후시설 설비 기구의 개선으로 위생·안전사고 발생 사전 차단 1) 좌동 2) 좌동 3) 식기류 소독 시 화상 등의 산업 재해예방을 위해 열탕 소독 외 전기식기소독고를 이용한 건열 살균 등 다양한 소독방법 모색 권장 4) 학교 내부 구성원 간 협의를 거쳐 학교 자체 예산으로 행주 세탁 및 소독을 위한 행주 전용 세탁기 구입 가능	<추가> 산업안전 재해 예방을 위한 안전관리 수칙 적용
	(p.21) 3. 학교급식관련 시설 위생안전점검 강화 및 점검체계 개선 가. 학교급식에 대한 연 2회 전기 위생·안전점검 강화 3) <추가>	(p.22) 3. 학교급식관련 시설 위생안전점검 강화 및 점검체계 개선 가. 학교급식에 대한 연 2회 전기 위생·안전점검 강화 3) 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설기구 등의 위생관리를 위해 급식 종료 및 급식 개시 이전에 대청소 및 소독 등 실시	<추가> `23. 국정감사 지적

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
Ⅱ. 학교급식 위생·안전 관리 강화	(p.29) 6. 급식종사자 개인위생관리 나. 학교급식 종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단을 실시하고, 영양(교)사는 급식종사자의 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리 - 건강검진 결과서는 학교에 2년간 비치·관리 ※ <추가> ※ <추가>	(p.24) 6. 급식종사자 개인위생관리 나. 학교급식 종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단을 실시하고, 영양(교)사는 급식종사자의 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리 - 건강검진 결과서는 학교에 2년간 비치·관리 ※ 다만, 건강진단의 기간 준수 부담 완화를 위해 건강진단 유효기간* 만료일 전후 30일** 이내 받을 수 있도록 변경 (‘24.1.8. 시행, 시행 이후 건강진단을 받은 경우 부터 적용) * 건강검진일이 기준이 아닌 직전 건강진단 유효기간이 만료되는 날의 다음 날부터 6개월을 가산하여 산정 <「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 개정사항(24.1.8.시행)> - 검사항목 변경: 전염성 피부질환(한센병 등 세균성 피부질환) 삭제 파라티푸스 추가 - 검사기간: ‘유효기간 만료일 전후 30일 이내 검사’로 변경 - 수수료: ‘지방자치단체 별 수수료 책정’으로 변경 ※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식 지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(학생건강정책과-4704, ‘23.7.19.)	<추가> 식품위생법 개정내용 안내
	(p24) 다. 학교급식 종사자는 위생복, 위생모, 마스크 등을 착용 - 학교급식종사자는 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리 철저	(p25) 다. 학교급식 종사자는 위생복, 위생모, 마스크 등을 착용 -「식품위생법」 제3조(식품 등의 취급) 및 동법 시행규칙 제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준)에 의거, 식품 등의 제도가공조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리 철저	<변경> 시행근거 명시

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
Ⅱ. 학교급식 위생·안전 관리 강화	(p24) 7. 환경 위생 관리 마. 급식소 메인 수도관 정수장치 운영 방안 준수 1) 정수장치의 유지·관리를 위한 학교별 관리 담당자 지정 2) 정수장치 유지 관리 대장 비치 3) 정수장치에 대한 점검 철저 정상 운영 여부 수시 확인 필터식 정수장치의 경우 필터 교체 주기 준수	(p26) 7. 환경 위생 관리 마. 급식소 메인 수도관 정수장치 운영 방안 준수 1) 정수장치의 유지·관리를 위한 학교별 관리 담당자 지정 2) 정수장치 유지 관리 대장 비치 3) 정수장치에 대한 정기 점검을 실시 한 후 적정 시기에 정수장치(필터 등) 교체 - 필터의 오염상태가 심한 경우, 권장 교체 주기보다 자주 교체하여 이물질 혼입 방지 4) 필터식 정수장치의 경우 필터 교체 시 관리 철저 - 학교에서 직접 교체할 경우 정확한 교체 방법 숙지 후 교체 실시 - 학교 자체관리가 어렵다고 판단되는 경우 전문업체에 위탁관리 권장 5) 부식억제식 정수장치의 경우 관리 (청소)주기를 준수하여 설치 업체를 통한 관리 실시	〈추가〉 급식 수도 정수장치 관리에 관한 사항 추가 안내
Ⅲ. 학교급식 영양관리 및 식생활지도 강화	(p.32) 5. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화 가. 「학교 교육활동 운영계획」에 ‘식 품안전 및 영양·식생활 교육계획’ 반영 및 실시 나. 〈추가〉 〈추가〉	(p.32) 5. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화 가. 「학교 교육활동 운영계획」에 ‘식품안전 및 영양·식생활 교육계획’ 반영 및 실시 나. ‘식생활교육실’운영 및 식생활 지도 활성화 5. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화 나. ‘식생활교육실’운영 및 식생활 지도 활성화 3) ‘식생활교육실’ 운영 및 식생활 교육·체험공간 확충 권장 - 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활교육 체험 공간, 복합 문화 공간으로 다변화 하여 식생활 체험교육 실시	〈변경〉 단원명 변경 〈추가〉 식생활 교육실 활성화를 위한 방안 제시

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고										
IV. 학교 급식 식재료 구매 관리	(p.37) 1. 안전하고 우수한 식재료 사용 나. 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 1) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(15개)	(p.38) 1. 안전하고 우수한 식재료 사용 나. 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 1) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)	〈변경〉 원산지 표시대 상 식품 추가										
	<table><tr><th>품목</th><th>표시대 상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농 축 산물</td><td>축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)</td></tr><tr><td>수 산 물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품</td></tr></table>	품목		표시대 상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)	농 축 산물	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)	수 산 물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품	<table><tr><th>품목</th><th>표시대 상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농 축 산물</td><td>축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)</td></tr><tr><td>수 산 물</td><td>수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세) 및 그 가공품</td></tr></table>	품목	표시대 상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)	농 축 산물	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)
품목	표시대 상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)												
농 축 산물	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)												
수 산 물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미) 및 그 가공품												
품목	표시대 상 (원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)												
농 축 산물	축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)) 및 그 가공품, 밥·죽·누룽지에 사용하는 쌀(쌀가공품 포함, 찰쌀, 현미, 찐쌀 포함), 배추김치(배추김치가공품 포함) 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루, 두부류(가공두부, 유바 제외)·콩비지·콩국수에 사용하는 콩(콩가공품 포함)												
수 산 물	수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세) 및 그 가공품												
	(p.39) 1. 안전하고 우수한 식재료 사용 마. 우수 식재료 사용 확대 1) 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대 - GAP(농산물안전관리인증), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용 - 친환경 식품비 지원 ° 지원기간 : 2023. 1. 1. ~ 2023. 12. 31. ° 지원단가 : 공립유 110원, 사립유 100원, 초 280원, 중 310원, 고·각종 310원, 특수 310원 ° 지원기준 : 친환경 식재료 구입비 (인천지역 친환경농산물 우선 구매) ※ 친환경 식재료 구입비는 무상급식지원금에 포함하여 교부 ° 세부사용품목 : 친환경인증 농산물, 농산물우수관리(GAP) 인증 농산물, 무항생제 축산물, 품질 인증 수산물, 전통식품 품질인증품 등 ° 재원분담 : 교육청 50%, 시 30%, 군·구 20%0원	(p.40) 1. 안전하고 우수한 식재료 사용 마. 우수 식재료 사용 확대 1) 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대 - GAP(농산물우수관리인증), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용 - 친환경 식품비 지원 ° 지원기간 : 2024. 1. 1. ~ 2024. 12. 31. ° 지원단가 : 공립유 120원, 사립유 100원, 초 300원, 중 320원, 고·각종 330원, 특수 340원 ° 지원기준 : 친환경 식재료 구입비 (인천지역 친환경농산물 우선 구매) ※ 친환경 식재료 구입비는 무상급식지원금에 포함하여 교부 ° 세부사용품목 : 친환경인증 농산물, 농산물우수관리(GAP) 인증 농산물, 무항생제 축산물, 품질 인증 수산물, 전통식품 품질인증품 등 ° 재원분담 : 교육청 50%, 시 30%, 군·구 20%0원	〈변경〉 '24. 무상급식 자원계획 적용										

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
	<p>(p.40)</p> <p>3. 식재료 구매 계약 관리</p> <p>가. 식재료 구매 시 계약관계 법령 준수 철저</p> <p>3) 학교급식 식재료 구매방법</p> <p>- 수의계약</p> <p>·2인이상 견적제출</p> <p>: 2천만원 초과 ~ 1억원 이하</p> <p>·1인 견적제출, 생산자 직거래 등</p> <p>: 2천만원 이하</p> <p>— 지정정보처리장치를 통한 2인 이상 견적서 제출 수의계약 공고 시 계약 목적 달성을 위해 필요한 경우 예외적으로 사유 및 특정의 규격, 모델, 상표에 대해 학교운영위원회 심의 또는 자문을 거쳐 다수 상표 지정 가능. 단, 현실적이며 공정한 기초금액을 산정하고 무분별한 상표 지정 금지</p>	<p>(p.41)</p> <p>3. 식재료 구매 계약 관리</p> <p>가. 식재료 구매 시 계약관계 법령 준수 철저</p> <p>3) 학교급식 식재료 구매방법</p> <p>- 수의계약</p> <p>·2인이상 견적제출</p> <p>: 2천만원 초과 ~ 1억원 이하</p> <p>·1인 견적제출 가능</p> <p>: 다음의 어느 하나에 해당하는 기업 또는 조합과 계약을 체결하는 경우 5천만원 이하 (다만 3.부터 6.까지에 해당하는 기업 또는 조합의 경우에는 취약계층 고용비율 30% 이상인 경우만 해당)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「여성기업지원에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 여성기업 2. 「장애인기업활동 촉진법」 제2조 제2호에 따른 장애인기업 3. 「사회적기업 육성법」 제2조 제1호에 따른 사회적기업 4. 「협동조합 기본법」 제2조제3호에 따른 사회적협동조합 5. 「국민기초생활 보장법」 제18조에 따른 자활기업 6. 「도시재생 활성화 및 지원에 관한 특별법」 제2조제1항제9호에 따른 마을기업으로서 「마을기업 육성 사업 시행 지침」에 적합한 기업 <p>- 식재료 입찰공고나 규격서 등에 부당하게 특정 규격, 모델, 상표 등을 지정하여 입찰에 부치거나 계약을 하는 경우 금지(2인 이상 견적서 제출 수의계약 포함)</p> <p>- 다만 학생의 생명보호, 건강, 안전, 보건 위생 등 특별한 사유가 있는 경우(학생에게 안전하고 위생적인 먹거리 제공, 우수한 품질의 식재료 확보 등)에는 지정한 특정 상표 등에 대하여 특혜 소지의 오해가 없도록</p>	<p>〈변경〉</p> <p>계약법 변경 내용 적용 및 학교현장 요구를 수용한 계약방법 제시</p>

구 분	2023년도 주요내용	2024년도 변경내용	비고
	<p>【질약요지】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 학교급식 식재료 구매를 위한 입찰 시 특정 규격·모델·상표의 지정 가능 여부 <p>【답변요지】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 지방자치단체가 체결하는 계약은 공정성과 투명성을 원칙으로 하고 있으며, 국민의 생명보호, 건강, 안전, 보건위생 등 특별한 사유가 있는 경우에는 예외를 둘 수 있으나 지정된 상표 등에 대하여 특혜 소지의 우려가 없도록 당위성 및 객관성이 확보되어야 할 것이며, 원활한 계약이행을 위하여 품질 성능 조건 면에서 동등 이상의 다수의 상표가 있는 경우라면 다수의 상표를 지정하는 것이 타당함 <p>(※ 학교급식 식재료 구매 시 특정 상표 지정가능 여부 질의회신, 행정안전부, 2018.5.8.)</p>	<p>당위성 및 객관성 확보 후 예외적으로 적용 가능</p> <p>【위 단서 규정을 적용하여 특정 규격, 모델, 상표 등을 지정할 경우 유의사항】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 품질성능조건 면에서 동등 이상의 다수의 상표가 있는 경우에는 다수의 상표를 지정하는 것이 타당함 ■ 계약의 목적, 특징, 학교급식 정책 방향, 공인기관의 품질인증 등 객관적이고 종합적인 검토 후 학교운영위원회의 심의(자문)를 거쳐 결정 	
V. 친환경 무상급식 지원계획	<p>(p.49)</p> <p>1. 2023년 무상급식지원 계획</p> <p>가. 지원대상: 유초중고특수학교 전체 학생</p> <p>나. 지원기간: 2023.1.1. ~ 12.31(학기 중)</p> <p>다. 지원일수: 192일</p> <p>라. 평균지원단가: 공립유치원 2,750원 초 3,250원 중 3,950원 고 4,130원 특수 4,600원</p> <p>마. 무상급식비 지원: 학교급별 급식인원에 따라 구간별 단가 적용 (초 14개 구간, 중 고 13개 구간)</p> <p>바. 분담내용 및 분담율</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품비 및 운영비 <p>: 교육청 43%, 시 34%, 군구 23% 분담 지원</p>	<p>(p.49)</p> <p>1. 2023년 무상급식지원 계획</p> <p>가. 지원대상: 유초중고특수학교 전체 학생</p> <p>나. 지원기간: 2024.1.1. ~ 12.31(학기 중)</p> <p>다. 지원일수: 192일</p> <p>라. 평균지원단가: 공립유치원 3,050원 초 3,650원 중 4,420원 고 4,680원 특수 4,980</p> <p>마. 무상급식비 지원: 학교급별, 지역별, 급식인원에 따라 구간별 단가 적용</p> <p>바. 분담내용 및 분담율</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품비 및 운영비 <p>: 교육청 50%, 시 30%, 군구 20%</p> <p>분담 지원</p>	〈변경〉 '24. 무상급식 지원계획 적용
VII. 위탁급식 학교 운영	<p>(p.67)</p> <p>5. 일반 행정사항</p> <p>다. 교육행정정보시스템(NEIS) 사용 의무화(계약서 명시)</p> <p>※ 〈추가〉</p>	<p>(p.67)</p> <p>5. 일반 행정사항</p> <p>다. 교육행정정보시스템(NEIS) 사용 의무화(계약서 명시)</p> <p>※ 단, 초·중등교육법 제60조의3에 따라 대안학교의 경우 교육행정정보시스템 사용 권장</p>	〈변경〉 초중등교육 법에 따라 대안학교는 교육행정정 보시스템 사용을 의무화하지 않음