

2024학년도 학교급식 기본계획

• 미래를 함께 여는 따뜻한 광주 학교급식 •



광주광역시교육청
GWANGJU METROPOLITAN
OFFICE OF EDUCATION

광주학교급식 기본계획 표지 컬러

- ➡ 2023학년도 광주광역시교육청의 심벌마크 중 전문성을 상징하는 'BLUE'를 반영하여 학교급식 운영의 전문성을 나타내었고,
- ➡ 2024학년도는 생명력의 상징인 'GREEN'으로 친환경 학교급식을 통하여 광주 학생들이 더욱 성장하고 발달할 수 있는 에너지를 제공하고자 하는 다짐을 표현한 것임.

광주교육의 기본방향

미래를 함께 여는 혁신적 포용교육



3대 역점과제



광주 학교급식의 기본 방향

미래를 함께 여는 따뜻한 광주 학교급식

목 표



추진과제

학생중심 따뜻한 교육급식	<ul style="list-style-type: none"> 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 영양·식생활 교육 강화 영양상담 프로그램 운영을 통한 식생활 개선 세계음식문화 체험을 통한 다양성 이해 및 소수를 포용하는 맞춤형 식단 제공
건강하고 질 높은 친환경 학교급식	<ul style="list-style-type: none"> 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화 안전하고 우수한 친환경 식재료 사용 확대로 급식의 질 향상 저탄소 식단 및 채식급식 운영으로 녹색급식 실천
참여하는 열린급식	<ul style="list-style-type: none"> 학교급식 수요자 참여 확대 및 홍보 강화 학생참여형 식단 운영으로 함께하는 참여급식 확대 참여와 소통, 협력을 통한 열린급식 실현
쾌적하고 안전한 급식환경 조성	<ul style="list-style-type: none"> 자주적이고 체계적인 위생관리로 식중독 예방 철저 안전하고 효율적인 작업환경을 위한 급식시설 개선 노후 급식시설 개선 및 설비 교체

광주 학교급식 현황



학교급식 현황

(2024.3.1. 기준, 단위: 교·원)

구 분		학교수	단독조리	공동조리		조리교(비조리교)
				조리교	비조리교	
단설 유치원	공립	13	11		2	광주서초(화운유), 봉산초(봉산유) 공동조리(비조리)에 포함
	소계	13	11		2	
초	국립	1	1			동부교육지원청 [공립] 총장중(산수초)
	공립	150	149		1	
	사립	3	2		1	서부교육지원청 [사립] 송원고(송원초) [각종-대안학교] 월광기독교학교
	각종	1	1			
	소계	155	153		2	
중	국립	1	1			동부교육지원청 [공립] 총장중(산수초), 예술고(예술중) [사립] 살레시오고(살레시오중) 살레시오여고(살레시오여중)
	공립	66	64	1	1	
	사립	24	16		8	
	각종	1			1	
고	소계	92	81	1	10	서부교육지원청 [사립] 광일고(임곡중), 동성고(동성중) 광주여상(동성여중), 진흥고(진흥중) 대성여고(대성여중), 송원여고(송원중) 삼육고(삼육중) 송원고(송원초) [각종] 호남삼육중
	국립	1	1			
	공립	24	23	1		
	사립	43	33	10		
특수	소계	68	57	11		
	국립					* (334)단설유치원 13개원 포함 학교수 * 신가초 휴교(21.3.~25.2.) 미포함 * 화운유(광주서초), 봉산유(봉산초) 공동조리교(비조리교) 포함
	공립	4	4			
	사립	2	2			
계	소계	6	6			
	국립	3	3			
	공립	257	251	2	2(2)	
	사립	72	53	10	9	
	각종	2	1		1	
	총계	334	308	12	14	



학교급식 종사자 배치현황

(2024.3.1. 기준, 단위: 명)

급별	설립	영양교사	영양사	조리사	조리원	계
단설유	공립	4	7	11	25	47
초	국립	1		1	5	7
초	공립	132	17	149	715	1,013
초	사립	2	1	3	11	17
중	국립	1		1	3	5
중	공립	25	41	65	295	426
중	사립	6	10	16	72	104
고	국립	1		1	6	8
고	공립	15	14	24	168	221
고	사립	7	36	43	315	401
특	공립	4		4	18	26
특	사립	2		2	7	11
합계		200	126	320	1,640	2,286

※ 위 현황은 예정 인원으로 사정에 따라 변경될 수 있음



2024학년도 학교급식 예산현황

학교무상급식비

(단위: 교, 명, 천원)

구분	학교수	학생수	합계	식품비	운영비	인건비
합계	581	186,517	225,971,980	107,254,128	15,141,699	103,576,153
공립유	124	3,816	3,914,638	1,797,543	-	2,117,095
사립유	136	16,067	9,794,067	8,721,225	1,072,842	-
초	155	77,502	95,942,935	38,644,260	5,706,882	51,591,793
중	92	43,371	54,523,513	27,618,836	4,318,685	22,585,992
고	68	44,560	59,351,464	29,614,242	3,904,693	25,832,529
특수	6	1,201	2,445,363	858,022	138,597	1,448,744

※ 학생 수는 중기 학생배치계획에 따른 인원이며, 인건비는 추정액으로 공무원, 교육공무직원 등을 모두 포함

학교무상급식비 재원분담

(단위: 천원)

구분	합계	식품비				운영비				인건비 (교육청)
		계	광역	기초	교육청	계	광역	기초	교육청	
합계	225,971,980	107,254,128	59,238,032	5,997,276	42,018,820	15,141,699	4,122,174	562,755	10,456,770	103,576,153
공립유	3,914,638	1,797,543	855,630	43,141	898,772	-	-	-	-	2,117,095
사립유	9,794,067	8,721,225	4,151,303	209,309	4,360,613	1,072,842	-	-	1,072,842	-
초	95,942,935	38,644,260	21,061,122	2,898,320	14,684,818	5,706,882	1,672,115	228,275	3,806,492	51,591,793
중	54,523,513	27,618,836	15,052,266	2,071,413	10,495,157	4,318,685	1,265,374	172,748	2,880,563	22,585,992
고	59,351,464	29,614,242	17,650,088	710,742	11,253,412	3,904,693	1,144,076	156,187	2,604,430	25,832,529
특수	2,445,363	858,022	467,623	64,351	326,048	138,597	40,609	5,545	92,443	1,448,744

친환경 농산물 등 우수식재료비

(단위: 교, 명, 천원)

구 분	유	초	중	고	특수	계
학교수	259	154	92	68	6	579
학생수	19,841	77,252	43,115	43,970	1,201	185,379
지원예산	3,088,729	10,274,516	5,848,003	5,991,272	159,733	25,362,253

※ 부설 방송통신중·고 학생 수 및 위탁급식 예정교(원) 제외

Non-GMO식품비

(단위: 교, 명, 천원)

구 분	유	초	중	고	특수	계
학교수	259	154	92	68	6	579
학생수	19,841	77,252	43,115	43,970	1,201	185,379
지원예산	441,247	1,467,788	835,429	855,896	22,819	3,623,179

※ 부설 방송통신중·고 학생 수 및 위탁급식 예정교(원) 제외



Contents

I

학교급식운영의 내실화

1. 학교급식 운영 관리	11
2. 학교급식 수요자 참여 확대	13
3. 학교급식 운영평가 및 표창	16
4. 학교급식 경비 관리	17
5. 학교급식 인력 운용	20
6. 공동 급식학교 운영 관리	24

II

학교급식 위생·안전관리 강화

1. 학교급식 위생·안전 점검 강화	27
2. 학교급식 종사자 개인 위생관리 및 관계자 교육 강화	29
3. 학교급식 식중독 예방 및 대응 강화	31
4. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화	34
5. 학교급식 시설·설비 개선 및 관리 철저	35
6. 기타 위생관리	37

III

안전하고 우수한 식재료 사용

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수	41
2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화	42
3. 학교급식 식재료 구매 관리	44
4. 친환경 농산물 등 우수식재료 공동구매 추진	49

IV

학교급식 영양관리 및 식생활 지도강화

1. 건강 지향적이며 성장 발달 단계에 적합한 영양관리 강화	53
2. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천	55
3. 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저	55
4. 환경과 건강을 생각하는 학교급식 운영	56
5. 글로벌 광주 학교급식 운영	57
6. 학교 우유급식 운영	58
7. 건강한 식생활 및 영양교육 강화	58
8. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화	60
9. 영양상담 프로그램 운영	61

V

학교급식비 지원

1. 학교 무상급식비 지원	65
2. 친환경 농산물 등 우수식재료비 지원	69
3. Non-GMO 식품비 지원	70

VI

비상시 학교급식 운영

1. 비상시 학교급식 운영	75
2. 사안별 급식운영 대책	77

VII

보고사항[서식]

1. 보고사항 목록	82
2. 보고 서식	83

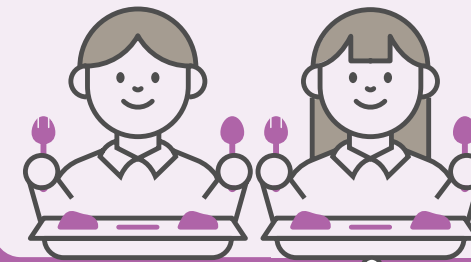
VIII

참고자료

	94
--	----

I.

학교급식 운영의 내실화



1. 학교급식 운영 관리
2. 학교급식 수요자 참여 확대
3. 학교급식 운영평가 및 표창
4. 학교급식 경비 관리
5. 학교급식 인력 운용
6. 공동 급식학교 운영 관리

I. 학교급식 운영의 내실화

기본 방침

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

현황

- (전국) 2022학년도(2023.2. 기준) 유·초·중등학교 19,713개교 (100%)에서 학생 585만명 급식 실시
 - (광주) 2019학년도 고등학교 3학년 무상급식 실시
 - (광주) 2020학년도 공·사립유치원 무상급식비(식품비) 지원으로 유·초·중·고·특수학교 전체 무상급식 범위 확대
 - 유치원을 학교급식 대상에 포함(2021.1.30.시행) 및 소규모 사립 유치원의 급식관리 지원을 위해 교육(지원)청에 영양교사 배치 가능토록(2022.6.29.시행) 학교급식법령 개정
- ※ (학교급식법 적용 대상) 국·공립 유치원 및 원아 수(현원) 50명 이상 사립유치원

주요 내용

1. 학교급식 운영 관리
2. 학교급식 수요자 참여 확대
3. 학교급식 운영평가 및 표창
4. 학교급식 경비 관리
5. 학교급식 인력 운용
6. 공동 급식학교 운영 관리

1 학교급식 운영 관리

가 학교급식의 운영 원칙 [「학교급식법 시행령」 제2조]

- 1) 학교급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 함
 - ※ 학교의 여건에 따라 조·석식을 실시할 경우는 학교의 장이 학교운영위원회의 심의를 거쳐 별도의 영양기준 및 경비 부담 등에 관한 사항을 정하여 실시
- 2) 학교급식에 관한 학교운영위원회의 심의사항 준수
 - 가) 급식 운영방식, 급식 대상, 급식 횟수, 급식 시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
 - 나) 학교급식 운영계획 및 예·결산에 관한 사항
 - 다) 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
 - 라) 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
 - 마) 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
 - 바) 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
 - 사) 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
 - 아) 학교 우유급식 실시에 관한 사항
 - 자) 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항

나 학교급식의 운영 방식 [「학교급식법」 제15조]

- 1) 학교의 장은 학교급식을 직접 관리·운영하되, 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일정한 요건을 갖춘 자에게 학교급식에 관한 업무를 위탁(부분) 가능. 단, 식재료의 선정 및 구매·점수에 관한 업무는 학교급식 여건상 불가피한 경우를 제외하고는 위탁(전부) 불가
 - 가) 의무교육기관(초·중)은 사전 관할 교육지원청의 승인을 얻어 위탁급식 실시
 - 나) 고등학교는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일시적 위탁 가능
 - 단, 무상급식 예산 추가지원에 대해서는 관할 교육지원청의 승인 필요
- ※ 학교급식은 수업일의 점심시간에 제공되는 학교급식을 제외한 학교급식(조·석식)에 대해서도 「학교급식법」 제15조제1항에 따른 학교급식 직영원칙 적용(법제처, 2015.8.21.)

- 2) 업무 위탁급식 학교도 직영급식에 준하여 급식운영 관리 철저
 - 가) 조리·배식 및 세척 업무만 위탁하는 부분위탁이나 전부위탁의 경우에도 급식 품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식 만족도 제고
 - 나) 위탁급식 학교도 교육행정정보시스템(NEIS)의 '급식시스템' 사용 의무화
 - ※ 위탁급식 업체와 계약 시 NEIS '급식시스템' 사용을 조건으로 제시
 - 다) 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 등 이행 철저
 - 라) 급식시설 공사, 감염병 발생 등의 사유로 학교급식이 중단되어 외부 운반 급식을 실시할 경우, 급식 운영 및 위생관리 철저
- 3) 학교급식위원회 운영 활성화
 - 가) 광주광역시교육청 '학교급식위원회' 설치 및 운영 활성화
 - 나) 「학교급식법」제5조에 따라 위원장(부교육감) 등 15인 이내로 구성(현 13명으로 구성·운영 중)
 - 식재료 안전성 및 품질관리 강화를 위해 광주지방식품의약품안전청 및 국립농산물 품질관리원 관계자 운영위원으로 위촉·활동(교육부 권고사항 반영)
 - 다) 학교급식에 관한 계획 및 급식경비 지원 등 심의 기능 수행

다 학교급식 운영계획의 수립 [「학교급식법 시행령」 제4조]

- 1) 학교의 장은 학교급식의 관리·운영을 위하여 매 학년도 시작 전까지 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교급식 운영계획을 수립하여야 한다.
- 2) 학교급식 운영계획에는 급식계획, 영양·위생·식재료·작업·예산관리 및 식생활 지도, 대체급식 등 학교급식 운영관리에 필요한 사항이 포함되어야 한다.
- 3) 학교의 장은 운영계획의 이행 상황을 연 1회 이상 학교운영위원회에 보고 하여야 한다.
- 4) 학교급식 운영계획에 수록되어야 할 내용 (예시)
 - 가) 학교급식의 목적 및 기본방침
 - 나) 학교현황(연혁, 학급수, 학생 수, 교직원, 급식시설 등)
 - 다) 학교급식비 운영 및 예산관리 계획
 - 라) 식재료 사용계획(기본 주재료, 완제품, 수입 식재료 등)
 - 마) 영양상담 및 식생활 지도(급식지도 및 영양교육계획)
 - 바) HACCP 제도 운영계획
 - 사) 청소계획 수립
 - 아) 학교급식소위원회 운영(납품업체 위생점검, 급식 모니터링 운영 등)

- 자) 식중독 비상대책반 운영
- 차) 만족도 조사, 음식물쓰레기 저감화 계획, 당류 및 나트륨 저감화 계획
- 카) 기타 학교급식 운영에 필요한 사항

2 학교급식 수요자 참여 확대

가 급식소위원회 구성·운영 활성화

- 1) 학교는 학교운영위원회에 급식소위원회를 의무적으로 설치하여 학부모의 참여를 보장하고 운영 활성화 도모

• 「광주광역시립학교 운영위원회 설치운영에 관한 조례」 제20조(소위원회의 설치) ① 운영위원회는 안건 심사의 효율을 기하기 위하여 소위원회를 둘 수 있다. 다만, 급식소위원회는 반드시 설치하여야 한다.
 ※ 「초·중등교육법 시행령」제60조의 2(소위원회)

- 2) 급식소위원회 구성
 - 가) 학교운영위원회 위원과 당해 학교 구성원(교직원, 학부모 등) 중에서 학교 급식에 관심이 있거나 전문성을 가진 자
 - 나) 학교운영위원이 아닌 자는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회 위원장이 위촉
 - ※ 급식소위원회에 영양교사 및 영양사 등이 간사로 참여[2015. 국가청렴위 권고]
 - 다) 공동급식학교의 경우 비조리학교의 구성원이 조리학교의 급식소위원회 위원으로 참여
 - 라) 소규모학교의 경우 학부모 수와 운영 규모 등을 고려하여 학교운영위원회 에서 급식소위원회 활동 병행 가능
- 3) 급식소위원회 기능
 - 가) 학교운영위원회의 학교급식에 관한 주요 사항 심의 시 실무 전문위원회 역할
 - 나) 급식비 책정(수익자부담경비) 및 급식비 예·결산에 관한 사항에 대해 사전 실무 검토
 - 다) 학교급식에 관한 다양한 의견수렴과 학교급식 개선에 관한 사항
 - 라) 필요시 식재료 및 위탁급식 공급업체 선정을 위한 평가단 참여
 - 마) 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회 활동으로 정한 사항
- 4) 급식소위원회의 운영
 - 가) 학교장은 학년 초에 급식소위원회의 구성 인원과 활동 계획 등이 포함된 운영 계획(안)을 수립하여 학교운영위원회의 심의를 통해 운영
 - 나) 학교장과 학교운영위원회 위원장은 급식소위원회의 결정 사항을 존중

- 다) 급식소위원회 위원을 대상으로 사전 교육을 실시하고, 활동 계획 및 활동 사항을 학교 누리집에 공개
- 라) 학교 단위‘급식모니터’는 급식소위원회와 연계(통합)하는 등 효율적으로 운영하고 희망하는 학부모를 대상으로 ‘모니터 요원 인력풀’을 구성·운영
- ※ 【참고자료 2】 학교급식 모니터 점검표, ‘학교급식 공개의 날’ 희망 조사서

나 열린 학교급식 운영 강화

- 1) 학교 누리집, 식생활교육관 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 ‘급식 게시판’운영
 - 가) 학생과 학부모의 급식에 대한 의견을 수렴하고 급식 운영에 적극 반영
 - 나) 급식의 질 향상과 보호자 부담 경감을 위해 매 학기 말 기준 ‘보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율’공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함) 및 매 학년도 말 기준‘급식 실시현황’제출
 - ※ 학교급식 위생관리지침서(제5차)의 학교급식 운영평가 항목(5번_참고사항)에도 동일하게 적용
 - 다) 학생에 제공하는 실제 급식 사진 등을 학교 누리집(학부모 모바일 앱 등 포함)에 게시하는 등 급식 현장의 다양한 정보를 학생·학부모에게 제공 노력
 - ※ 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의
- 2) ‘학교급식 공개의 날’운영 권장
 - 가) 학교급식 공개의 날 운영을 통해 급식 과정을 공유하고, 시식회 등을 개최하여 교육의 일환인 학교급식에 대한 이해 증진과 참여 유도(자체계획 수립)
 - 나) 학교급식에 대한 학생, 학부모의 만족도 향상
 - 다) 학부모의 적극적 참여 유도로 소통강화 및 의견수렴의 장 마련
- 3) 학교급식 홍보 강화
 - 가) 유튜브(YouTube) 콘텐츠 제작을 통한 급식 레시피 및 공간혁신 학교 등 우수 사례공유 및 학생·학부모의 관심을 유도
 - 특색 있는 급식 레시피나 학생 대상 급식 만족도가 높은 학교 발굴·공유
 - 급식공간 우수 혁신학교를 발굴하여 사례 공유
 - 나) 광주광역시교육청, 학교급식정보센터(<http://food.gen.go.kr>) 운영
 - 새로운 학교급식 소식 홍보 및 유관기관 연계를 통해 다양한 자료 제공
 - 학교급식 소개, 학교급식 위생·안전관리, 학교급식 지원, 식생활교육관리, 정보 마당 등으로 구성하여 각종 지침 및 기준서와 참고 자료 등을 게시
 - 다) 교육부, 학교급식 대국민 홍보사이트 “학교급식 정보마당” 운영 (www.sfic.go.kr)
 - 유치원 및 학교급식 위생지침서 동영상, 위생관리 역량강화 연수 자료 및 조리 종사원 위생교육자료(PPT), 영양·식생활 교육자료, 학교급식 우수사례 공모전 자료 및 동영상, 가공식품 가격 정보 등 제공

다 학교급식 만족도 제고

- 1) 학교급식 만족도 조사
 - 가) 학교장은 연 1회 이상 만족도 조사를 실시하여 급식운영 개선에 반영(상반기 중 1회 실시)
 - 전체 학생 수의 30% 이상(또는 36학급 이상 학교는 특정 학년(반) 지정) 실시하되, 필요시 학부모와 교직원을 대상으로도 실시
 - 조사내용: 영양관리, 급식환경, 영양·식생활 교육, 급식운영, 기호도 등
 - 나) 만족도 조사 결과분석 후, 조치 및 공개
 - 단순한 통계집계가 아닌 총괄 또는 미흡한 부분에 대한 개선 조치내용을 포함
 - 학교 누리집(급식 게시판)에 만족도 조사 결과 및 개선 조치사항 공개
- 2) 학교급식 만족도 향상방안 강구
 - 가) 학생회, 급식소위원회 의견수렴 등을 통한 학교별 다양한 학교급식 만족도 향상 방안 강구
 - 나) 학생참여형 식단 운영 권장
 - 학생과의 소통과 참여를 통해 열린 학교급식의 긍정 이미지 제고
 - 일방적인 건의나 요구가 아닌 학생참여로 학생이 주체가 되고 협력자가 되어 함께 만드는 학교급식의 실현
 - 학생들의 학교급식에 대한 관심을 높이고, 학교급식을 더 건강하고 맛있게 먹을 수 있는 계기 마련
 - 학생들이 식단작성에 참여하는 과정에서 칼로리 및 영양량, 제철 식재료, 조리 여건 등 다양한 사항이 고려되어야 함을 사전 안내하여 진지하게 고민할 수 있도록 분위기 조성
 - 권장 사항으로 세부 운영 방법은 학교 여건에 맞게 자율적으로 결정

3 학교급식 운영평가 및 표창

가 학교급식 운영평가 실시 [「학교급식법」 제18조]

- 1) 급식운영의 내실화와 품질향상 등을 위하여 학교급식 운영평가 점검표 및 점검항목에 따라 2학기 중 평가 실시(교육지원청)
 - 교육부 「학교급식 위생관리 지침서」에 따라 운영평가 실시
 - 2) 평가 결과 조치
 - 가) 급식 운영평가 시 급식 운영상 문제가 있다고 판단되는 학교는 감사부서와 협의하여 처리
 - 나) 법적 준수사항 위반 및 서면 통보 사항이 2회 이상 반복되는 학교 또는 평가 점검 결과 평점이 일정 수준 이하 또는 개선 노력을 하지 않는 학교의 관리자와 담당자에 대하여 신분상 조치를 강구
- ※ 근거: 「학교급식 위생사고 및 관련 법규 위반 시 행정처분기준 알림」체육복지건강과-23545 (2016.12.29.)
- 다) 평가(점검) 결과는 학교급식정보센터(<http://food.gen.go.kr>) 누리집에 공개

나 학교급식 운영 우수학교 및 유공자 표창

- 1) 목적: 학교급식 발전과 식생활교육 활성화 및 학교급식 관계자 사기 진작
- 2) 대상
 - 가) 학교급식 운영평가 및 위생·안전점검 결과 우수학교 및 종사자
 - 나) 식생활교육 및 식습관개선 실적이 우수한 학교 및 종사자
 - 다) 학교급식 발전에 기여한 공이 큰 자
 - 라) 교육청 급식분야 정책추진사업, 시범학교 운영, ‘열린 학교급식 운영’등에 적극 참여한 자
- 3) 표창 인원 등 세부 계획은 추후 별도 안내 예정(11월)

4 학교급식 경비 관리

가 보호자 부담을 최소화하는 학교급식 운영

- 1) 급식경비의 구성 및 부담원칙(「학교급식법」제8조, 같은법 시행령 제9조)

구 분	내 용	재원 부담
급식시설·설비비 및 유지비	- 급식시설·설비 등의 확충 및 교체비 - 급식설비 및 기구의 구입·유지 보수비	학교기본운영비 (보호자 부담 불가)
학교급식 식품비	- 학교급식 식재료 구입비	학교 무상급식비, 학교기본운영비, 보호자 부담
학교급식 운영비	- 연료비 - 소모품비 등의 경비	
학교급식 인건비	- 학교급식 종사자 인건비	

※ 보호자 부담 경비는 조·석식 식품비와 그에 따른 일부 운영비에 한정

- 2) 급식경비 기준 및 사용범위

- 가) 식품비
 - 학교급식 영양관리기준을 충족하는 식단의 조리에 소요되는 식재료비
 - 식품비 기준 단가에 의한 계획적인 식단 운영으로 예산상의 월별 균형 유지
 - 나) 운영비(연료비, 소모품비 등의 경비)
 - 연료비, 급식시설·설비의 유지비 외 소모성 물품 구입비, 조리·세척 용도의 소독제 및 세제 등 소모품 구입비, 전기요금, 상·하수도요금과 같은 공공요금 등
- ※ 급식시설·설비비 및 유지비는 반드시 학교기본운영비로 집행하고(보호자 부담 불가)¹⁾, 소모품 등의 운영경비도 원활한 급식 운영을 위해 학교기본운영비에서 적극 지원

- **급식시설·설비비:** 배관 등에 연결되어 조리실에 설치하는 밥솥, 국솥, 가스스테이블, 조명, 환기장치, 송강기, 식기세척기 등의 설비·기기 구입비, 매뉴얼(취급설명서) 등을 갖춘 냉장고, 야채절단기와 같은 기계 구입비
 - **급식시설·설비의 유지비:** 보일러 유지 보수비, 보일러 관리 물품비(보일러 청관제 등), 가스 검사비, 가스설비 수리비, 가스 보험료, 담배이터 유지·보수비 및 정기 검사비 등 급식 시설·설비·기기 등을 유지관리하는데 소요되는 경비
- ※ 후드 등 청소, 바닥 찌든 때 제거, 식기세척기 청소 등 식생활교육관 대규모 청소 용역비는 학교기본운영비로 집행

1) 학교급식법령 해설서(교육과학기술부, 2007.1.31.) p16 ~ p20 참고

나 학교급식 경비 유의사항

- 1) 급식비는 당해 학년도에 전액 집행을 원칙으로 목적 외 사용을 금지하며, 특정 월 또는 학년말에 식품비가 편중 집행되지 않도록 유의(월 단위 정산·관리)
- 2) 수익자부담 경비 관리(고등학교 조·석식비, 교직원 급식비 등)
 - 가) 수익자부담 급식비 책정과 환불기준은 학교운영위원회 심의를 통해 학교장이 결정
 - 급식경비 책정 시에는 학교 여건과 물가, 부담 능력 등을 고려하여 그 근거와 필요성 등을 명확히 제시(부담자 이해 필요)
 - 보호자 부담 급식비 중 식품비는 급식비의 최소 72% 이상 확보하고, 운영비는 연간 경비 지출 내역을 정확히 산출하여 최소한으로 책정
 - 교직원 급식비는 학생 1인 1식당 지원되는 교육청 급식비 지원금(무상급식비+우수식재료비 등)+추가 소요액(인건비)을 포함하여 학생 급식단가 이상으로 책정
 - ※ 공동 조리교는 학교 간 협의를 통해 교직원 급식비 책정
 - 나) 매 학기별 수익자부담 급식비 중 식품비 사용 비율 공개(무상급식비, 외부 지원액 포함)
- 다) 수익자부담 경비는 당해 학교 회계연도에 전액 집행하는 것이 원칙으로 불가피하게 집행 잔액이 발생할 경우 잔액을 납부자에게 반납
 - 단, 학교운영위원회의 심의를 거친 경우, 집행 잔액을 식품비로 사용 가능 (급식비 단가 책정 시, 연간 소요액을 면밀하게 추계하여 잔액 발생 최소화)
- 3) 교직원의 식단 및 식재료 등을 학생과 다르게 운영하여 차별하거나 교직원 별도 식당 또는 자율배식대 운영으로 조리 종사자의 업무를 가중시키는 사례 금지
- 4) 학교급식은 학교 구성원을 대상으로 제공하는 것이 원칙이므로 무상으로 외부인에게 식사 제공 지양(단, 입찰 전 징수 가능한 경우 제공 가능)
- 5) 식재료 물품 대금 카드 결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지
 - 학교에서 식재료 대금을 카드로 결제(지급)할 경우 수수료가 납품업체에 부과되며, 이는 식재료의 질 저하로 이어질 수 있으므로 카드 결제 지양
- 6) 방학 등에 따른 식재료 2~3개월 단위 통합 계약시 기납품에 대한 대금은 '월단위' 지급 권장 [관련: 광주광역시교육청 체육복지건강과-14771(2017.7.24.)]
- 7) 계약 물품 외 무상으로 추가 물품을 요구하거나 기구 등의 지원 요구 금지, 급식 관련 기부 요구자와 금품·향응 제공(받은)자 모두 엄중 처벌
 - 가) 우리 시교육청 감사 착안 사항으로 지정하여 청렴도 제고
 - 나) 급식 비리 관련 민원 발생 학교는 감사부와 협의하여 처리

다 학교급식 폐식용유 매각관리 철저

- 1) 유통기한(소비기한) 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5 이상인 식용유는 학교급식 조리에서 재사용 금지
- 2) 폐식용유를 처분할 경우 「폐기물관리법」에 의거 시·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치(G2B, NeaT)를 통해 연간 단가 전적에 의한 역경매 방식의 매각관리 적극 권장
- 3) 폐식용유 매각 금액은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리하고, 급식 예산에 편성하여 학교 식생활교육관 산재사고 예방을 위한 안전 보건용품 구입 등에 사용
- 4) 폐식용유 매각 시 급식관계자의 입회하에 물량 확인 철저 및 매각 증빙 서류 비치
- 5) 교육지원청에서는 정기 위생점검 시 폐식용유 증빙 서류 관리 여부 확인

라 학교급식 운영의 공개(학교 누리집)

구 분	공 개 항 목	주 기
학교급식 운영	학교급식 운영계획 공개(심의 후)	연 1회
	급식소위원회 운영계획	
	학교급식 설문조사(기호도 및 만족도) 결과 및 조치내역	
	음식물쓰레기 감량화 대책 수립 및 학교급식 전반 실태 분석	월 1회
	식단표 및 가정통신문(알레르기 유발식품 및 원산지 표시제, 주요 영양량, 식생활 관련 정보 등)	
학교급식 예산·결산	급식소위원회 활동 사항	학기별 1회
	학교급식비 집행 결과(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함) - 보호자 부담 급식비 중 식품비 사용 비율	학기별 1회
	납품업체 선정과정(계약기간, 계약조건 등)	월 1회
	학교급식 식재료 구매계약 현황 - 매월 식품군별 낙찰률, 계약금액 등	
점검결과	현품설명서(수량, 단위, 규격/상세규격 등)	연 1회
	학교급식 운영평가 결과	
기타	학교급식 위생안전점검 결과	학기별 1회
	학년도 말 기준 '급식 실시현황' 공개	연 1회
	학교급식으로 제공되는 실제 급식 사진	매일
	학생·학부모의 급식에 관한 의견 및 조치내용	수시

5 학교급식 인력 운용

가 학교급식 종사자 배치 및 직무

1) 영양교사, 영양사

가) 배치근거

- 「학교급식법」제7조(영양교사의 배치 등)
- 「학교급식법」부칙<법률 제7962호, 2006.7.19.>제3조(학교급식전담직원의 배치에 관한 경과조치)

나) 직무내용 [「학교급식법 시행령」제8조]

- 식단작성, 식재료 선정 및 검수
- 위생·안전·작업관리 및 검식
- 식생활 지도, 정보 제공 및 영양상담
- 조리실 종사자의 지도·감독
- 그 밖에 학교급식에 관한 사항

2) 조리사

가) 배치근거

- 「식품위생법」제51조(조리사)
- 「학교급식법」제7조(영양교사의 배치 등)

나) 직무내용 [「식품위생법」 제51조제2항]

- 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무
- 구매 식품의 검수 지원
- 급식 설비 및 기구의 위생·안전 실무
- 영양교사, 영양사의 지도사항 이행 및 조리원 지도 관리
- 그 밖에 조리 실무에 관한 사항

3) 조리원

가) 배치근거: 「초·중등교육법」제19조(교직원의 구분)

나) 직무내용

- 급식품의 위생적인 조리 및 배식 활동
- 식생활교육관 내·외부의 청소·소독
- 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독
- 기타 영양교사, 영양사의 지도사항 이행 및 조리사의 업무 보조

나 학교급식 종사자 인건비 지원

1) 지원 대상: 「2024년도 학교급식 종사자 배치기준」에 따라 학교급식을 실시하는 학교(사립유치원 제외)의 영양사, 조리사, 조리원 인건비

※ 고등학교 조·석식 실시로 인해 발생하는 인건비는 학교 자체 부담

2) 지원 기준:

가) 「2024년 학교급식 종사자 인건비 지원계획」

나) 인건비 주관부서

설립 구분	학교급	담당 부서
공립	유·초·중	동·서부교육지원청 (학교지원센터)
	고·특수	시 교육청(노동정책과)
국립	초·중·고	동·서부교육지원청 (평생교육복지과)
사립	초·중·고·특수	

3) 대체인력 인건비 지원

가) 지원대상: 합의퇴직, 휴직, 병가 등으로 5일 이상 결원이 발생한 학교

나) 신청방법: 인건비 주관부서로 신청

4) 연장근로수당 지원

가) 「근로기준법」제53조(연장근로의 제한)에 저촉되지 않도록 학교 사정 및 직종에 따라 근무 시간을 탄력적으로 조정하여 연장 근로시간 운영에 주의

나) 신청방법: 인건비 주관부서로 신청

5) 인건비 집행 유의사항

가) 학교급식 종사자 인건비 중 실질임금으로 간주되는 비용 등은 「광주광역시교육청 교육공무직원의 채용 및 관리 조례」에 근거하여 학교장과 근로계약으로 지급할 수 있으나, 교육비특별회계 지원금을 초과하는 인건비는 학교 자체 부담 원칙

나) 학교급식 종사자의 근로시간, 근로조건 등에 대하여 「근로기준법」등 관계 법령을 준수하여 사회적 물의가 발생하지 않도록 주의

다 학교급식 종사자 운용

1) 「2024년도 학교급식 종사자 배치기준」

가) 학교급별 배치기준

- 단설유치원

급식인원	~240	~400	~560	~720	~890	~1,070	~1,230	~1,400	~1,580	~1,760	~1,940
조리원수	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

- 초등학교

급식인원	~220	~380	~540	~700	~890	~1,070	~1,230	~1,400	~1,580	~1,760	~1,940
조리원수	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

- 중학교

급식인원	~240	~380	~530	~690	~860	~1,040	~1,190	~1,360	~1,540
조리원수	2	3	4	5	6	7	8	9	10

- 1식 고등학교

급식인원	~260	~440	~550	~720	~900	~1,050	~1,180	~1,330	~1,460	~1,620	~1,780
조리원수	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

- 2식 고등학교

급식인원	~240	~390	~520	~700	~850	~1,000	~1,170	~1,330	~1,460	~1,620
조리원수	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

- 3식 중·고등학교

급식인원	~240	~390	~520	~700	~850	~1,000	~1,170	~1,330	~1,460	~1,600
조리원수	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

- 특수학교

급식인원	~220	~380	~540	~700	~890
조리원수	3	4	5	6	7

나) 가산인원(정원 가산) 1명

- 식생활교육관 광범위(조리원 1인당 270㎡이상), 운반급식, 텀웨이터 설치, 공동급식(초·중), 3식 중·고등학교(주말급식)
- 사립학교: 초단시간근로자 배치(교실배식), 공동급식(고·초)

2) 「2024년도 교육공무직원 임금 지급 기준」(노동정책과-9525, 2023.12.27.) 준수

- (공립) 정수에 반영되지 아니한 근로자는 학교에서 채용 불가
(사립) 학교급식 종사자에 대한 채용은 기존 직원을 최대한 효율적으로 운용하고 신규 직원 채용 억제
- 예산 편성 시 별도의 대체직원 인건비를 반드시 확보하여 무기계약 및 기간제 근로자의 법정 및 약정 휴가 등의 안정적 이용 유도과 업무 공백 최소화(대체직원 및 인건비 확보 시 근로자가 부담하는 사례 방지)
- 근로계약 시 향후 학생 수 변동 등 중·장기적 시각에서 자체 인건비 부담 능력, 업무의 양 등을 종합적으로 판단하여 적정 인원 고용, 근무 시간 조정 등 수익자의 인건비 부담이 가중되지 않도록 합리적이고 효율적인 직원 관리 철저
- 「광주광역시교육청 교육공무직원 관리규정」 및 「각급학교 교육공무직원 근로시간 운영계획 알림」[재정지원과-8289(2018.2.23.)]을 준수하여 학교 실정에 따라 근무 시간 조정 가능

7) 학교급식 종사자에 대한 근무 여건 개선 노력

- 학교급식 종사자의 병가 등 긴급한 휴가 사용 등에 대한 대체 인력풀 적극 활용
※ 「광주광역시교육청 누리집-알림마당-구인구직-교육공무직원인력풀」
 - 학교급식 종사자가 업무상의 사유에 따른 부상, 질병, 장애 등의 재해사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원
 - 노동력 절감을 위한 능률적인 조리기구 확충 및 작업 동선 개선
 - 학교장은 학교급식 종사자의 업무 특성을 고려하여 업무용 컴퓨터 및 피복 등 편의시설(휴게실의 냉·난방 및 전화기 등) 제공
 - 감염병으로 인한 시차 배식 등의 경우, 노동량을 감안한 업무경감 노력
 - 조리원 노동강도 완화 및 산업재해 예방 노력
 - 김치 및 절임배추 사용 적극 권장
 - 완제품 및 전처리 식재료(1차 손질된 수산물 등) 사용으로 작업 능률 향상 도모
- ※ 조리원의 숙련도와 급식 여건 등을 고려하되, 무분별한 완제품 및 전처리 가공식품 사용은 지양

6 공동 급식학교 운영 관리

가 근거 [「학교급식법」 제6조]

- 1) 인접한 2개교 이상의 학교는 학교급식을 위한 시설과 설비를 공동으로 운영할 수 있음

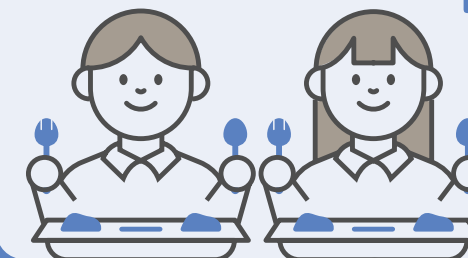
나 운영상 유의사항

- 1) 공동 급식 학교장은 공동 급식에 따른 세부 운영 사항을 매년 학교급식 운영계획에 포함하여 수립·시행
- 2) 학교급식비 중 운영비는 조리교와 비조리교가 공동으로 부담
- 3) 조리교는 학사 일정, 교육과정 편성 시 비조리교와 상호 협의하여 가급적 급식 일수 및 급식일을 동일하게 운영(현장학습일, 방학 등)
- 4) 비조리교는 정해진 급식 일수에 따라 급식비를 징수 결정하여 수납하고 조리교에 송금 및 수납 내역 통지
- 5) 비조리교의 학교장은 반드시 급식업무 담당자를 교직원 중에서 지정하여 학교급식 관리업무 수행

2024학년도 학교급식 기본계획

II.

학교급식 위생·안전관리 강화



1. 학교급식 위생·안전 점검 강화
2. 학교급식 종사자 개인 위생관리 및 관계자 교육 강화
3. 학교급식 식중독 예방 및 대응 강화
4. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화
5. 학교급식 시설·설비 개선 및 관리 철저
6. 기타 위생관리

II. 학교급식 위생·안전관리 강화

기본 방침

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

현황

- (전국) 학교에서 발생하는 식중독 중 급식 원인 추정 발생 건수는 증감이 반복되는 추세이나, 건당 평균 환자 수는 전반적으로 감소 경향 (2021년부터 유치원 포함)

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

※ 주요 원인균: 노로바이러스, 병원성대장균 등

- 방학 중 급식시설에 대한 위생관리(여름 곰팡이, 겨울 동파 등) 지적 (2023 국정감사)
- (광주) 최근 7년간 학교급식 원인으로 추정되는 식중독이 발생한 학교가 없으며 학교급식 위생·안전성 확보를 위해 노력하고 있음.

주요 내용

1. 학교급식 위생·안전점검 강화
2. 학교급식 종사자 개인 위생관리 및 관계자 교육 강화
3. 학교급식 식중독 예방 및 대응 강화
4. 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화
5. 학교급식 시설·설비 개선 및 관리 철저
6. 기타 위생관리

1 학교급식 위생·안전 점검 강화

가 학교 정기 위생·안전 점검 철저

구분	점검주관	점검시기	점검대상 및 내용	비고
정기 점검	학교급식 위생·안전점검	학교	매일	- 자체 점검 - 일일급식 위생·안전점검
	교육지원청	연 2회 (학기별 1회)	- 관할 급식학교 전체 - 학교급식 위생관리지침서의 점검항목 및 기준 참조 - 점검결과 NEIS에 등록, 공개	
특별 점검	개학시기 점검	학교	개학 급식 실시전	- 자체 점검, 학교급식 위생·안전 점검 실시(참고3)
	교육(지원)청 및 유관기관 합동	3월, 9월	- 급식학교 전체 - 급식 위생 점검 ※ 급식학교 연 1회 전수점검	
	간부공무원 점검	교육(지원)청	식중독 발생취약시기	- 취약시설 급식학교 등

- 1) 1학기 점검은 위생관리지침서의 점검표를 토대로 점검하고, 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부를 확인
※ 지적사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검 시 지적사항에 대한 개선 여부 확인 및 미이행 시 징계(「학교급식법 제22조)
- 2) 1학기 점검 결과 위생관리 미흡 학교에 대해서는 전문가를 활용한 컨설팅 지원으로 2학기 점검 대체 가능(단, 교육(지원)청 관계자가 참여하는 경우에 한정)
- 3) 위생·안전 점검 및 운영평가 시 ‘급식 이물질 혼입 예방관리 사항’등도 포함하여 확인하고 취약 학교 등에 컨설팅 지원
※ 특히, 2~3식 제공학교, 급식인원수 과대 학교 등에 급식 위생 및 이물 관리 컨설팅 지원

나 학교 밖 급식 관련 시설에 대한 위생점검 실시

점검주관	점검시기	점검대상 및 내용	비고
학교	연 1회 이상	- 공공급식전자조달시스템(NeaT) 이용 학교의 식재료 납품업체에 대한 위생점검 • 나라장터(G2B) 이용 학교는 매월 납품업체점검 실시	
교육(지원)청 및 유관기관 합동	3월, 9월	- 학교급식 식재료 납품업체, 위탁급식 업체 등 (주관: 식품의약품안전처·시청)	
	필요시	- 각급학교 다빈도 사용 및 지난해 식중독 발생 원인으로 추정되었던 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설	

※ 한국농수산식품유통공사(aT)의 실효성 있는 납품업체 관리를 위해 식재료 납품 부적절 사례 발생 시, 객관적인 기준과 절차에 따라 확인서를 발급하고 NeaT “공급사 관리”에 등록 철회

- 1) 식재료 공급업체 등에 대한 교육(지원)청 점검 결과에 따른 지적사항은 관계기관에 처분을 요청하는 등 법령 위반자에 대한 처분 강화
- 2) 학교운영위원회 또는 학교급식소위원회의 위원으로서 학부모가 식재료 납품업체 등을 점검하는 경우, 영양(교)사가 동행(참여)

※ 국무조정실 「식품안전정책위원회」현장점검 시 건의 사항(2014.8.)

다 교육지원청 단위 '학교급식점검단'운영 활성화

• 「광주광역시교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」

제4조(학교급식점검단의 설치) 교육감은 공급업체를 현장에서 지도·실사할 수 있도록 교육지원청에 학교급식점검단(이하“점검단”이라 한다)을 둔다.

제5조(점검단의 구성) ① 점검단은 위원장 1명을 포함한 15명 이내로 구성하고, 소속 국장과 과장은 당연직 위원이 된다.

- 1) 점검 활동에 참여 가능한 학부모 등 민간인 및 유관기관 관계자를 2/3 이상 위촉
- 2) 15명 이내로 구성하되, 학부모, 소비자 식품 감시원 위촉 시 명예 식품위생 감시원증 소지자 우선
- 3) 활동 내용
 - 가) 식재료 납품업체 위생점검 실시
 - 나) 점검업무의 원활한 수행을 위한 교육실시, 소정의 점검수당 지급 등 행·재정적 지원 추진

라 학교급식 시설 미생물검사 실시

- 검사대상 및 검사항목

검사대상	검사항목	권장규격
행주	대장균	음성
칼, 도마, 식기류	대장균, 살모넬라균	음성
먹는물 (식생활교육관에서 제공되는 물)	대장균, 살모넬라균, 여시니아엔테로콜리티카	음성/250ml

※ 검사 시료 채취 시 사용 중인 것은 제외

※ 미생물 검사시료는 반드시 관계 공무원이 채취하여 검사의 신뢰성 확보, 검사 결과 부적합 시 시정조치

2 학교급식 종사자 개인 위생관리 및 관계자 교육 강화

가 학교급식 종사자 개인 위생관리

- 1) 영양교사 및 영양사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 후 조리작업 참여 조치

* (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 있는 사람은 의사의 진단을 받도록 함
- 2) 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리

※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(재정과-12097, 2023.7.28.)

※ 학교급식 종사자 건강진단 수수료는 운영주체자 부담(직영급식고는 학교장, 위탁은 업체 부담)
- 3) 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크 착용
- 4) 조리종사자 위생 복장 및 칼·도마 색상 표준안 시행(권장)

※ 「학교급식 조리복장 및 조리도구 색상 표준안 알림」(재정과-24162, 2023.12.15.)

<학교급식 분야 건강진단 적용사항>

구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」 개정(2024.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항(2024.1.8.시행)
검사항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵	작동
검사기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일 전·후 30일 이내 검사
유예기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음

※ [알림]「학교급식 종사자 건강진단 변경 안내」 재정과-1475(2024. 1. 15.)

나 학교급식관계자 교육 및 연수

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

가) 대상: 영양교사, 영양사, 조리사

나) 주기: 연 1회

다) 위탁교육기관: 대한영양사협회, 한국조리사회중앙회 등

2) 2024학년도 교육·연수 운영(안)

주관	교육명	교육대상자	실시 횟수	시기
시 교육청	식중독 예방 교육	학교장, 영양교사, 영양사, 조리사 등	연 1회	2월 중
	학교급식 식재료 안전성 강화 교육	영양교사, 영양사	연 1회	4월 중
	식재료 납품업체 대표 교육	식재료 납품업체 대표	연 1회	5월 중
	채식급식 조리실습 연수	영양교사, 영양사, 조리사	연 1회	6~7월 중
	영양교사 역량강화 직무연수	신규 영양교사	격년제(짝수)	2월 중
	영양사 역량강화 직무연수	영양사	연 1회	8월 중
	조리사 역량강화 직무연수	조리사	연 1회	10월 중
동·서부 교육지원청	위생 및 식생활교육	유치원장(감), 영양교사, 영양사, 조리사	연 1회 이상	연중
	학교급식점검단 교육	학교급식 점검 단원	연 1회	상반기
	안전한 급식 제공을 위한 GMO 교육	영양교사, 영양사 등	연 1회	연중
학교	학생 위생교육	학생(직접, 통신문, 게시판, 방송)	월 1회 이상	매월
	조리종사자 위생교육	조리사, 조리원	월 1회 이상	매월
	급식활동 학부모교육	급식소위원, 모니터요원 등	연 1회 이상	학기초
	교직원 연수	교직원	연 1회 이상	학기초

※ 학교급식 관계자 연수 시 청렴 교육 포함 실시

※ 교육(지원)청 및 각급학교에서 교육대상자에게 위생교육 시, HACCP 적용·이행 및 이물질 혼입 예방 교육 등 포함 실시

다 학교급식 멘토링(Mentoring)

1) 대상: 영양교사, 영양사, 조리사, 조리원

가) 멘토: 급식업무 경험이 풍부한 자

나) 멘티: 신규 또는 저연차, 멘토가 필요한 영양교사, 영양사, 조리사, 조리원

2) 기간: 2024.3. ~ 2024.12.

3) 세부 계획 추후 안내(3월 중) 예정

3 학교급식 식중독 예방 및 대응 강화

가 식중독 예방관리

1) 개인위생 수칙을 준수하고 세척·소독 철저

2) 학교급식 외 외부음식 반입금지 및 학교급식 외부 반출금지

- 부득이하게 외부음식 반입 시는 사전에 학교장 승인 및 보존식 보관관리

3) 조리장에는 '학교급식관계자 외 출입 통제' 표시 부착하고, 위생복장 미착용시 출입통제

4) 학교급식과 관련 없는 행사 등으로 식생활교육관 사용 금지(원칙)

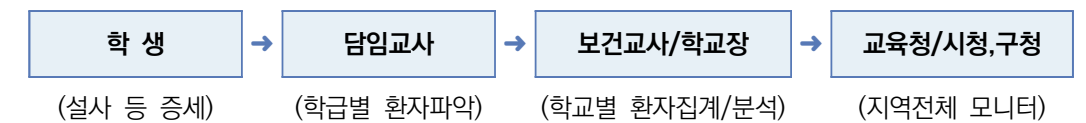
5) 식중독 발생 집중 시기에는 가급적 가열식단 제공(권장)

나 식중독 감사·보고체계 확립 및 발생 후 대응 강화

1) 각급학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생 수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생 여부를 파악하고, 주요 증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생 여부 모니터링

가) 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우

인지 즉시 관할 교육(지원)청과 보건소에 신고하고, 초동단계 신속 대응조치 강구



나) 교육부「학교급식 위생관리지침서」참조

※ 학교 식중독 의심환자 발생 시 업무처리 흐름도 【참고자료 4】

- ※ 학교 식중독 의심환자 발생 보고 [서식 7호]
- ※ 학교장 임의로 식중독이 아니라고 판단하여 미보고하는 등 식중독 발생사실 은폐·축소 및 지연 보고시 엄중 문책(식품위생법령 및 학교급식법령상 처벌·징계기준 적용)

2) 교육청에서는 식중독(의심)환자 집단발생 인지 즉시 교육부에 유선 등으로 보고하고, 역학조사 등에 적극 참여하여 원인 및 오염경로 규명 노력

가) 특히 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저

나) 교육(지원)청 담당자는 중간 검사 결과 검토 및 최종 결과보고서 작성 등에 적극적으로 참여할 수 있도록 보건당국과 협업체계를 구축하고, 보건당국으로부터 역학조사 결과보고서를 제공받아 식중독 예방 및 재발방지 업무에 활용

3) 식중독 발생시 원인규명을 위한 보존식 관리 철저

- 학교별로 충분한 용량을 갖춘 보존식 전용 냉동고를 구비하고 보존식 보관시에 냉동고 온도를 확인·기록하며, 역학조사기관에 보존식 인계시 수거증을 받고 인계
- ※ 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분 분량(150g 이상 보존 바람직)을 담아 -18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상, 냉동 보관

다 학교급식 식중독 발생 관련 후속조치

1) 교육지원청은 식중독 원인조사반 전문교육 이수자를 보건소의 역학조사반에 참여시켜 신속한 후속조치와 행정지원을 통한 확산 및 재발 방지

- 급식소 현장보존, 가검물 채취, 학생들 귀가 보류(보건소 협의) 등 원인규명 적극 협조

※ 식품의약품안전처 주관 '식중독 원인조사반' 전문교육 적극 참여

2) 식중독 원인조사 결과 보고서 제출

- 사고 발생학교는 방역당국의 역학조사 결과를 토대로 발생일 1개월 이내에 종결 보고서 제출

※ 학교 식중독 원인조사 결과보고서 [서식 8호]

3) 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생 원인에 따라 관련업체 제재 및 원인제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고

4) 학교안전 사고발생 시 공제가입자인 학교장은 '지체없이' 학교안전공제회에 사고통지 (「학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률」제44조제2항)

가) 학교 식중독 사고 피해보상 기준

식중독 발생 검출 결과	직영 급식 (학교의 장, 공급업자 등)	위탁급식 (위탁급식업자)	비고
식재료에 의한 원인	납품업자가 보상	위탁급식업자 보상	공급업체 보증보험증권 등 징구
조리부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설 오염 등	학교장이 학교안전공제회에 신청	위탁급식업자 보상	
원인 불명	학교장이 학교안전공제회에 신청	역학조사 결과에 따라 보상자 결정	공급업체 보증보험증권 등 징구

나) 학교안전공제회 신청

- 공제급여 관리시스템(www.schoolsafe.or.kr) → 로그인 → 학교안전사고통지 → 사고 등록 → 내부결재 사고신고서 문서 파일업로드 → 통보 버튼

라 식중독 예방진단 컨설팅

- 1) 대상: 위생·안전점검 결과 미흡학교, 신청희망 학교, 저경력 급식종사자 근무학교 등
- 2) 방법: 교육청 주관으로 광주식약청 및 지자체 위생담당공무원 등 전문가와 함께 식중독 예방 진단컨설팅을 실시하여 학교 단위 자주적 위생관리 능력 제고

마 학교 식중독 조기 경보시스템 등록 및 확인 철저

- 1) 「식중독 조기경보시스템」과 「공공급식전자조달시스템(NeaT)」연계 실시로 모니터링 및 식중독 발생시 신속전파 등 대응체계 운영(2014년부터~)
- 2) 공공급식전자조달시스템(NeaT) 미이용 학교는 식재료 납품업체 변동사항을 지체없이 「식중독 조기경보시스템」에 입력
- 3) 주기적으로 납품업체 정보 및 행정처분 등 검색 확인
 - 식중독 조기경보시스템:<http://ews.foodnara.go.kr>

4 식기세척제의 안전한 사용 및 관리 강화

가 제품별 용량·용법에 맞게 사용

- 1) 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼보조제는 「위생용품의 규격 및 기준」(식품의약품안전처고시 제2023-66호)의 기준을 준수하여 용법에 맞게 사용
 - 식기 등 급식기구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
 - 2) 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 CP2 기록지 하단에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
 - PH시험지 등 검사시약은 안전한 장소에 보관하되, 검사담당자 대상으로 보관 및 취급요령 등에 대한 교육 실시(물질안전보건자료<MSDS> 비치 등)
- ※ PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은 색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류 여부 검사에 사용됨)으로 검사

나. 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인 철저

- 1) 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·구에 신고
- 2) 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등*에 따른 '유독물질'로 식기세척제로 사용 불가

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

 - 「산업안전보건법」제39조 및 같은 법 시행규칙 제143조에 따라 수산화나트륨(NaOH) 함유량 1% 이상 사용사업장은 작업환경 측정대상임

5 학교급식 시설·설비 개선 및 관리 철저

가 안전하고 효율적인 작업환경을 위한 급식시설 개선

- 1) 안전하고 친환경적인 조리실 조성을 위한 전기 인덕션 조리기구 설치 추진
 - 가) 신설 및 재배치학교는 우선 설치, 기존 가스 조리기구 학교는 단계별 교체 추진
 - 나) 학교 자체 전기용량 고려하여 설치 지원
- 2) 학교급식 종사자 건강과 안전사고 예방을 위해 산업안전보건공단 제시 「안전한 식생활관 조성을 위한 기준」²⁾ 및 고용노동부「학교 급식조리실 환기설비 설치 가이드」³⁾ 등 을 고려하여 설계과정에 반영
- 3) 「학교급식 시설·설비 매뉴얼」³⁾을 활용하여 능률적이고 위생적인 급식시설 개선
- 4) 효율적인 시설개선을 위한 '학교급식 시설·설비협의팀' 구성·운영
 - 가) 구성: 교육청 소속 급식 및 시설담당, 영양교사, 영양사 등 10명(예정)
 - 나) 기능: 식생활교육관 신축·재배치 사업 설계 검토, 실별 위치 및 적정 면적 확보 여부, 기구 목록 및 배치 등 의견 제시, 급식 현장 관계자 수시 의견수렴 등

나 HACCP 시설 기준에 부합되는 급식시설 개선

- 1) 전처리실, 조리실, 세척실 등 작업공간 구획 구분으로 교차오염 방지
- 2) 다기능 오븐기, 보온·보냉 배식대 등 현대적 급식기구 확충
- 3) 조리장 냉방기 적정 사용 및 환기를 통한 식중독 사고 예방
 - 조리된 음식을 식히기 위한 용도로 사용금지, 교차오염 주의
- 4) CCP 실시간 기록·관리를 위한 학교급식 위생관리 자동화 시스템 지원

2) 「안전한 식생활관 조성을 위한 기준」(안전보건공단 2012)

3) 「학교급식 시설·설비 매뉴얼」(시교육청 2023)

다) 노후 급식시설·설비 환경개선 추진

- 1) 10년 이상 경과된 노후 된 급식시설을 대상으로 교육지원청은 학교별 급식여건 및 노후 상태 등을 고려하여 개선 추진
- 2) 노후 급식기구 교체 및 다기능 조리기기 교체 추진
- 3) 급식시설 개선공사는 가급적 방학 기간에 집중 추진
 - 급식시설 공사 사유로 일시적 외부 위탁급식 시 운영 및 위생관리 철저
- 4) 급식위생 및 안전과 밀접한 시설 우선 지원
 - 조리장 및 식당 바닥 및 트렌치 보수, 후드 보수공사 등

라) 학교급식 종사자 근무환경 개선을 위한 시설개선 강화

- 1) 학교급식 종사자 근무환경 개선을 위한 급식관리실, 휴게실, 샤워실, 화장실 등 개선
 - 가) 공간 확보 가능한 학교의 휴게실, 샤워실 개·보수 지원
 - 나) 남자 종사자 배치를 고려한 휴게실 등 확보
- 2) 급식인원 대비 규모가 큰 식생활교육관 면적 축소방안 모색
- 3) 고온다습한 조리실 여건 개선을 위해 기설치된 냉방기 상태 확인 및 개선, 공조장치 설치 확대
 - 적정온도 유지·관리로 식중독 예방 및 종사자 근무 환경개선
- 4) 학교급식 기구 구입 시 위생 및 안전을 최우선하고, 근골격계질환 저감화와 업무 경감에 필요한 기구 확충 노력
 - 애벌 세척기 등 작업환경 향상 급식시설 지원 적극 검토

마) 관련 규정에 따른 정기 안전점검 및 수시검사 실시

- 1) 액화석유가스(LPG): 「액화석유가스의 안전관리 및 사업법」제37조
- 2) 액화천연가스(LNG): 「도시가스사업법」제17조
- 3) 식품운반 승강기 시설: 「승강기시설 안전관리법」제32조

6 기타 위생관리

가) 식생활교육관 소독관리

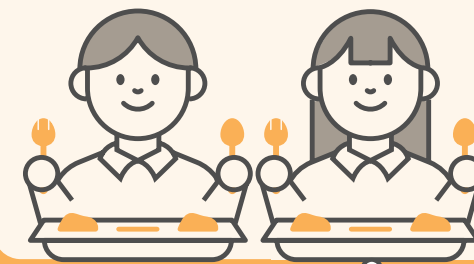
- 1) 학교급식 위생·안전성 확보와 식중독 발생 예방을 위해 추가 소독 실시(권장) 등 학교실정에 맞게 연간 소독계획을 수립하여 방역소독관리 철저
 - 가) 4월부터 9월까지 2개월에 1회 이상, 10월부터 3월까지 3개월에 1회 이상
 - ※ 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」제36조 준수
 - 나) 가급적 개학 직전 소독 실시
 - 다) 방학 기간을 포함하여 주기적으로 정기 소독을 실시
- 2) 신설 학교 및 현대화에 따른 급식 개시학교는 급식 실시 전 소독 실시

나) 식생활교육관 청소관리

- 1) 냉·난방기 및 에어컨 등 주기적으로 필터를 청소하고 이동식 냉풍기 바람이 식품이나 조리된 음식에 쏘이지 않도록 사용자 교육 철저
- 2) 주별, 월별, 연간 청소계획을 수립하고 청소점검표를 작성·비치 관리 철저
- 3) 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시

Ⅲ.

안전하고 우수한 식재료 사용



1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수
2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화
3. 학교급식 식재료 구매 관리
4. 친환경 농산물 등 우수식재료 공동구매 추진

Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용

기본 방침

- 식재료 원산지 표시 및 심의기능 강화로 안전하고 질 높은 급식 제공
- 안전하고 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상 및 신뢰도 제고
- 객관적이고 공정한 절차에 따른 식재료 구매 계약으로 급식 운영의 투명성 확보

현황

- 학교급식 공급체계 개선 및 안전관리 강화 매뉴얼 개발·보급 (2014.9.)
- 자치단체장 소속 '급식지원심의위원회'와 '학교급식지원센터' 설치·운영에 관한 근거 마련 (2006.7.)
- 관계부처 합동 「학교급식 식재료 공급체계 개선대책」 마련(2012.8.)
- 제한적 최저가 낙찰제 적용, 전자조달 등록업체 관리강화, 불공정 행위 근절
- 광주시교육청 학교급식 식재료 구매 계약제도 운영지침 개정(2019.10.)
- 나이스(NEIS) 급식시스템에 식재료 표준체계 도입 및 현장 적용(2020.~)
- 수산물 안전관리를 위해 해역-생산-유통단계에서 방사능 검사 실시, 일본 8개현(후쿠시마 등) 모든 수산물 수입금지 조치(2013.9.~)

(단위: 백만원)

연도	친환경 우수식재료 지원		Non-GMO 식품비		비고
	지원액	구입액	지원액	구입액	
2020	10,266	21,991	3,422	4,020	
2021	11,661	30,655	3,887	6,592	
2022	19,086	40,842	3,817	7,487	
2023	22,268	45,444	3,711	7,666	

주요 내용

1. 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수 철저
2. 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화
3. 학교급식 식재료 구매 관리
4. 친환경 농산물 등 우수식재료 공동구매 추진

1 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수 철저

가) 식재료 품질관리기준 준수 및 원산지 표시제 준수 철저

- 1) 학교급식 식재료의 품질관리기준 준수
 - 가) 「학교급식법 시행규칙」제4조제1항 관련 [별표 2]에서 규정한 '학교급식 식재료의 품질관리기준'에 부합되는 식재료 선정 및 구매, 검수 후 사용
 - 나) 김치 완제품은 HACCP 적용업체, 전통식품 품질인증 생산제품 사용 의무화
 - 병원성대장균 오염이 우려되는 시기(8월~9월)에는 숙성(PH 4.3정도)된 김치류 제공 적극 권장
 - 학교에서 김치를 구매하는 경우 상수도 사용업체 또는 지하수 살균·소독장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장
- 2) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수
 - 가) 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, 찌릿쌀 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, 우렁행이, 전복, 방어 및 부세) / 해당 수산물가공품을 포함

※ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임

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

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

- 나) 표시방법: NEIS 급식시스템 출력기능 활용, ① 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 원산지가 표시된 월간 식단표, 식단표, 게시판 등을 사용하여 게시, ② 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 누리집에 추가 공개
- 3) 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력
 - 가) 학교에서 축산물품질평가원의 '축산물검수 원패스' 활용을 의무화하여 위·변조 의심 업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사 의뢰

나) 축산물 이력제도 준수

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

※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력 관리 대상 제외

- 준수사항 ① 이력관리 대상 축산물의 이력번호 표시·게시*, ② 축산물 구매 시 발급받은 영수증 또는 거래명세서를 거래일로부터 6개월간 보관

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

[방법1] 조리되는 축산물의 이력번호를 유치원·학교 누리집에 게시	(선택1) 축산물품질평가원 '맘편한서비스' QR코드 또는 URL을 누리집에 등록하여 이력번호 조회
* (선택1) 또는 (선택2) 중 한 가지 방법 적용	(선택2) 유치원·학교누리집에 축산물 조리시 마다 등록
[방법2] 조리되는 축산물의 이력번호를 급식장소에 게시	

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

2 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

가) 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 학교운영위원회 심의 의무화

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

※ 일본 방사능 누출사고 등으로 수입산 식재료에 대한 학부모 불안감 해소

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

- 1) 식재료 구매 요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시하고, 검수는 영양교사, 영양사가 학교관계자, 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

※ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정(2023.1.1.시행)에 따라 '유통기한'이 '소비기한'으로 변경되었는 바 검수 시 확인

- 2) 학교급식 일지(나이스 결재) 식재료 검수일지 및 거래명세표 3년간 보관

※ 「학부모와 교직원들이 함께하는 학교급식 식재료 검수 길라잡이」 참고

다) 우수 식재료 사용 확대

- 1) 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대

가) 친환경 인증 농산물 및 GAP(농산물우수관리인증), HACCP(식품안전관리인증) 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 우선 사용 노력

나) GMO(유전자변형식품) 없는 식재료 사용 확대

- 간장, 된장 등 장류는 전통식품 품질인증품 사용 권장
- 기름류는 GMO가 아닌 원료로 생산한 기름 사용(포도씨유, 해바라기유, 올리브유, 현미유 등)
- 물엿은 GMO 표시 대상이 아닌 쌀, 보리, 고구마 등으로 만든 조청, 꿀로 대체 사용
- 전분류는 GMO 표시 대상이 아닌 감자, 고구마 등을 원료로 하는 제품으로 대체 가능
- 옥수수는 국내산 옥수수로 가공된 제품으로 사용

다) 생산자단체 직거래 및 공동구매, 계약재배 등 추진으로 유통비용 절감

- 2) 지역 농·축·수산물 등 소비촉진 유도

- 학교급식에 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제) 및 '교육농장' 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용
- 국산 밀 제품 우선 구매

라. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

- 1) 유관기관과 연계한 식재료(농·수·축산물 등) 안전성 검사 실시

가) 농수산물 잔류농약검사, 방사능검사, GMO검사, 쇠고기 유전자 검사

나) 의뢰기관: 보건환경연구원, 광주지방식품의약품안전청, 축산물품질평가원

• 참조

- 「광주광역시교육청 학교급식 식재료 방사능검사 및 관리 조례」 [제정 2014.9.11.]
- 「광주광역시 보건환경연구원 운영 조례」 [제정 2015.8.1.]

- 2) 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 前 산지출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 개선

가) 유통단계 농산물의 잔류농약 및 미생물 등에 대한 안전성 검사는 시도 보건환경연구원 또는 지방식약청에서 실시

※ 산지 출하 단계 농산물 안전성조사는 국립농산물품질관리원에서 수행

- 나) 농산물의 안전성 검사결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전 정보 포털 누리집을 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 학교에 공급될 경우 급식제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치

3 학교급식 식재료 구매 관리

가) 식재료 구매 시 계약관계 법령 및 지침 준수

- 1) 「지방계약법령」 및 「행정안전부 예규」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」, 광주광역시교육청 학교급식 식재료 구매계약 제도 지침(2019.10. 시행) 준수
- 가) 적정한 가격에 안전하고 품질이 우수한 식재료 구매를 위해 추정가격 1억원 이하 수의계약 적용 시 제한적 최저가(낙찰 하한율) 적용* 의무화
- *1억원 이하 ~ 2천만원 초과 88% 이상, 2천만원 이하 90% 이상
- 나) 공동구매 등으로 추정가격 1억원 초과 시 반드시 일반경쟁입찰 방식으로 식재료 구매계약 추진

※ 입찰 시 적격심사를 통해 낙찰자 결정(「지방계약법 시행령」 시행 2023. 12. 12.)

구분	지방계약법 (물품·용역)	교육청 지침		비고
		일반물품	급식 식재료 구매	
일반경쟁 입찰	1억원 초과	1억원 초과	1억원 초과	
2인이상 견적제출*	1억원 이하	1억원 이하	1억원 이하	지정정보처리 장치에 의함
1인 견적 제출 가능	2천만원 이하	2천만원 이하	5백만원 미만	
재계약	×	×	당월 1천만원 이하인 경우로서 전월 공개경쟁방법 ⁴⁾ 으로 업체를 선정한 경우 전월업체와 재계약 체결(원칙)	세부기준 및 방법 【참고자료】참조

*2인 견적 물품·용역 수의계약(2천만원 초과 1억원 이하)의 소기업·소상공인 확인

「지방계약법 시행령」 제25조제1항제5호에 따라 2천만원 초과 1억원 이하인 물품의 제조·구매 및 용역 계약의 경우 「중소기업기본법」 제2조제2항에 따른 소기업 또는 「소상공인기본법」 제2조에 따른 소상공인 여부를 확인

- 2) 「식품위생법 시행령」에 따라 ‘집단급식소 식품판매업’ 신고 등 적격업체를 통해서 식재료 구매

- 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우 (국조실 현장점검 건의 사항, 2014.8.)
 - 「식품위생법」 또는 「축산물 위생관리법」에 의한 식품(축산물)제조·가공업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매하는 경우 (대행하는 경우 제외)
 - 「식품위생법」에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나, 「축산물 위생관리법」에 따라 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업) 신고를 한 경우 및 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품 등 수입·판매업 등록을 한 경우
 - ※ 식육은 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
 - 「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」 제3조제2호(농업인), 「수산업·어촌 발전 기본법」 제3조제3호(어업인), 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

나) 전자조달시스템 이용 및 분할 수의계약 금지

- 1) 학교 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용 확대
- 가) 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자조달 및 전자 계약 원칙
- ※ 천재지변, 전산장애, 학교의 지리적 여건을 감안하여 지역 내 영세업체 등 전자조달시스템의 적용이 불가피한 경우는 예외
- 나) 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 공공급식 전자조달시스템(NeaT) 또는 조달청 나라장터(G2B) 이용
- 2) 교육비리 근절 대책으로 의도적인 수의계약 억제
- 가) 식재료 구매는 월단위 계약(재계약)을 원칙으로 하되, 수의계약 요건에 맞추기 위한 구매 단위 축소 또는 의도적 분할발주 금지
- ※ 방학이 연계된 경우 예외 가능
- 나) 물가변동 등에 따른 계약금액 조정은 계약 관련 법규 및 지침을 따르고, 결재 등 관련 절차 준수
- 다) 소규모학교는 법령과 지침 내에서 분기 또는 학기 단위 계약이 가능

4) 공개경쟁방법은 일반경쟁입찰 또는 지정정보처리장치를 이용한 2인 이상 견적 제출을 말함

다 인근 학교 간 또는 지역단위 공동구매 확산

- 1) 식재료 구매물량의 규모화와 경쟁입찰이 가능해져 구매비용 절감과 공동구매단 내 학교별 계약업무 순환 담당으로 행정업무 경감
- 2) 교육지원청 주관 하에 인근학교 또는 지역단위 '공동구매단' 구성 → 학교별 계약기간 조정 → 식재료 공동구매 추진
- 3) 공동구매 추진실적을 학교 평가에 반영하고 우수기관과 유공자 표창 등 인센티브 부여

라 중소기업자간 경쟁제품 지정 안내

- 1) 중소기업자간 경쟁제품으로 공고된 물품에 대해서는 「중소기업제품 구매 촉진 및 판로지원에 관한 법률」제6조, 제7조, 제9조를 적용

중소기업자간 경쟁제품 지정내역(중소벤처기업부 고시 제2023-7호)

- 가공육류 및 조리육류(식육가공품, 불고기패티), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물(어육가공품, 새우패티), 해조류(조미김), 각종소스류(요리용 소스, 카레), 장류(간장, 고추장, 된장), 빵·비스킷 및 쿠키(신선한빵, 냉동빵, 말린빵, 건빵, 상온보관용빵), 파스타 및 면류(면류), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 총각김치, 깍두기)

- 2) 중소기업자간 경쟁제품으로 지정된 물품에 대해서는 직접생산 확인이 가능한 중소기업자만을 대상으로 하여 추정가격이 1천만원 이상 중소기업자간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약을 체결
 - 다만, 같은 법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선조달계약에 대한 예외)에 명시되어 있는 예외적 사항에 해당되는 것은 공공기관의 정보공개에 관한 법률 제7조에 의거 기관 누리집에 해당되는 물품이 예외조항에 해당됨을 공표하고 동 내용을 구매 공고문에 명시하여 공고

※ 「학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼(2014.9.)」적극 활용

마 학교급식지원센터 설치·운영 시 협력체계 구축

- 1) 학교가 센터를 이용하는 경우 교육청이 적극적 관심을 가지고 참여하여 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 공급할 수 있도록 지자체와 협력체계 구축
 - ※ 「학교급식지원센터 가이드라인」적극 활용
- 2) 일반 업체의 과다 경쟁으로 인한 비리 차단과 식재료의 안전성 및 품질 확보를 위해 지자체의 학교급식지원센터 설치·운영 적극 협조
 - 가) 학교급식지원센터 운영지역 학교는 동 센터를 통해서 식재료 구매 권장
 - 운영지역: 동구, 서구, 남구, 북구, 광산구
 - 나) 학교급식지원센터에서 친환경 농산물 등 구매 시 2천만원 이하 1인 수의계약 가능
 - ※ 광주광역시교육청 「학교급식 식재료 구매계약 제도 운영지침」(2019.10. 시행)
- 3) 학교급식지원센터 이용 관련 설문조사 연 1회 실시

바 학교급식 식재료 공급업체 불공정행위 근절

- 1) 전자조달시스템 등록업체의 불공정행위 제재조치 강화
 - 가) 전자조달시스템 운영기관(aT, 조달청)이 IP 중복사용 등 불공정행위 의심업체 선별(색출) → 공정거래위원회에 신고(조사요청) 또는 경찰에 고발
 - 나) 공정거래위원회 조사(수사)결과 불공정행위 확인업체 명단을 시교육청에 통보 → 계약심의위원회 심의 및 제재(부정당업자 등록)
 - 부정당업자는 전자조달시스템(G2B, NeaT 등)에 등록하여 제재조치 강화
 - ※ 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률」제31조 및 같은법 시행령 제92조에 따라 공인인증서를 부정하게 사용한 자는 1개월 이상 2년 이하 범위에서 '부정당업자' 로 제재하도록 규정
 - 다) 불공정 행위 의심업체 및 위생분야 합동점검 협조
 - 전자조달시스템 운영기관 및 공정거래위원회, 경찰 등 관계기관에서 식재료 공급 계약 불공정행위 의심업체 합동점검 요청이 있을 경우 교육지원청은 식품위생분야 등 점검에 적극 협조

사 식재료 등 유해·하자물품 납품업체 제재조치 강화

- 1) 「지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령」 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정

- 2) 식재료 검수 시 유해·하자물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량 식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학 조사 결과 귀책 사유 있는 식재료 납품업체 제재조치 시행
 - 가) 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
 - 나) 월 2회 이상 확인서(첫 확인서 제출 이후 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 발생시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등

※ 「학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼(2014.9.)」활용
- 3) 불량 식재료 납품업체(위탁업체) 처벌규정 준수 및 공개
 - 가) 「학교급식법」위반자에 대한 벌칙 규정(법 제23조, 제25조) 준수
 - 나) 식재료품질관리기준 위반 등 제재조치 내용을 교육청 누리집에 공개

아 학교급식 식재료 시장조사

- 1) 매월 학교급식 식재료 구매입찰의 기초금액 자료로 이용되는 식재료 시장조사를 민간 전문가가격조사기관에 위탁하여 객관적이고 신뢰할 수 있는 기초자료 제공
- 2) 시장조사 운영 방식 및 현황
 - 가) 조사주관: 민간 전문가가격조사기관 용역의뢰
 - 나) 조사결과: 학교급식 입찰기간 등을 감안 매월 12일 전후 공개
 - 다) 조사품목: 농산물, 수산·건어물, 축산물, 잡곡, 공산품, 친환경농산물 등 총 710여종
 - 라) 조사방법: 매월 관내 도매시장, 축산물납품업체, 대형마트 등의 식재료 가격 조사
 - 마) 조사가격 활용 및 유의사항
 - 매월 제공되는 시장조사 기초자료는 품목별 규격, 성분이 상이할 수 있으며 조사시기와 장소에 따라 가격 편차가 발생할 수 있으므로 학교에서 식단작성 시 참고

※ (사)한국물가협회에서 조사한 가격을 전체학교에 공문으로 발송 및 학교급식정보센터에 게시

4 친환경 농산물 등 우수식재료 공동구매 추진

가 근거

- 1) 「광주광역시교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」제16조
- 2) 학교급식 식재료 납품체계 제도개선 [2010. 6., 국민권익위원회]
- 3) 학교 식재료 구매방법 개선 방안 [2010. 7., 교육부]

나 추진목적

- 1) 공공재원의 효율적 활용으로 학교의 구매업무 경감 및 예산의 효율적 운용
- 2) 우리 지역의 친환경 식재료 사용을 통해 학생 건강증진 도모 및 지역 경제 활성화에 기여

다 공동구매 주요 내용

- ‘친환경 우수식재료 공동구매 공급협력업체 선정위원회’에서 확정한 선정 기준 및 품목 기준에 따라 자치단체(광주광역시)에서 추천한 우수업체들을 평가하여 공동구매협력업체로 선정

- 공동구매 품목: 친환경쌀, 김치
- 공동구매 기간: 2024학년도 (2024.3. ~ 2025.2.)
- 품목과 규격 선정: ‘친환경 우수식재료 공동구매 공급협력업체 선정위원회’ 18명
- 품질기준
 - 친환경 쌀: 친환경(무농약, 유기농)으로 재배된 쌀
 - 김치: HACCP 적용 제조업체, 전통식품품질인증, 상수도 사용
- 가격 결정
 - 친환경 쌀: 광주광역시에서 공급단가 결정
 - 김치(13종): ‘친환경 우수식재료 공동구매 공급협력업체 선정위원회’에서 공급단가 결정
- 납품방법
 - 친환경 쌀
 - 공동구매를 희망하는 학교만 공급협력업체와 직접 계약
 - 공급방식: 한 업체로 쏠림현상을 방지하고자 관내학교를 2구역으로 나눈 후 업체 배정
 - 김치(13종): 공급협력업체로 선정된 업체 중에서 학교 자율적인 방식으로 업체 선택하여 계약
 - 공동구매를 희망하는 학교만 공급협력업체로 선정된 업체 중에서 선택하여 직접 계약
 - 학교는 시식회·품평회 등 학교 자체적으로 선정방식을 선택하여 공급협력업체 중 납품업체 선택
 - 월 계약 추정가격 5백만원 미만인 경우 시식회·품평회 등 자체 선정방식 생략 가능

라) 우수식재료 공동구매(공급) 절차

1) 친환경 쌀



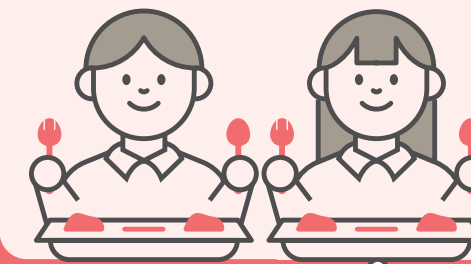
2) 김치



2024학년도 학교급식 기본계획

IV.

학교급식 영양관리 및 식생활 지도강화



1. 건강 지향적이며 성장 발달 단계에
적합한 영양관리 강화
2. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
3. 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저
4. 환경과 건강을 생각하는 학교급식 운영
5. 글로벌 광주 학교급식 운영
6. 학교 우유급식 운영
7. 건강한 식생활 및 영양교육 강화
8. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화
9. 영양상담 프로그램 운영

IV. 학교급식 영양관리 및 식생활 지도 강화

기본 방침

- 연령별로 적합한 영양관리 기준 준수 및 균형 잡힌 식사제공을 통해 성장기 학생의 건강 증진
- 건강지향적인 영양관리로 학생의 올바른 식사선택 능력 배양 및 자기건강 관리 역량 강화
- 편식 교정 등 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 영양·식생활 교육 강화

현황

- 학교급식의 영양관리 기준 개정(2021.1.30.시행)
※ 2020 한국인 영양섭취기준(보건복지부) 반영 및 유치원생 영양관리기준 마련
- 농식품부·해수부·식약처·교육부 협업 「식품영양성분 통합 DB」 구축 및 '4세대 나이스 시스템'에 정보 연계(2023.6.~)
- 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함 (교육부 고시 제2015-74호, 초·중등학교 교육과정 총론)
- 학교의 장은 올바른 식생활습관 형성 등을 위해 학생에게 식생활 교육을 실시하도록 「학교급식법」 개정(2022.6.29.시행)
- 「유아 영양·식생활 교육 안내서」개발·안내(2023.10.) 및 중·고등학교 영양·식생활 교육자료 개발·안내 예정(2024.상)
- 2024학년도 범교과 학습주제 교육과정 반영 안내(건강한 식생활 및 영양교육) (유초등교육과-14770, 2023.12.14.)
- 2024년 교육부 초·중등 분야 주요 정책 안내(건강한 식생활 및 영양교육 강화) (미래교육기획과-18168, 2023.12.20.)

주요 내용

1. 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화
2. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천
3. 알레르기 유발식품 표시제 시행 철저
4. 환경과 건강을 생각하는 학교급식 운영
5. 글로벌 광주 학교급식 운영
6. 학교 우유급식 운영
7. 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화
8. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화
9. 영양상담 프로그램 운영

1 건강 지향적이며 성장 발달 단계에 적합한 영양관리 강화

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

1) 학교급식 영양 관리 기준을 토대로 학교 실정에 맞는 기준량 설정·운영

성 별	구 분	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (μg 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
남	유치원생	400	7.1	66	85	0.12	0.15	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0
	초·중·고·고 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	초·중·고·고 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

※ 비교: 유치원생의 경우 제공되는 간식을 제외하고 산출된 수치임.

2) 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강 상태, 활동 정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

3) 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균 영양공급량을 평가하되, 준수 범위는 다음과 같다.

가) 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~65%: 7~20%: 15~30%가 되도록 한다.

나) 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.

다) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장 섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균 필요량 이상이어야 한다.

나 올바른 식사 선택 능력 배양을 위한 학교급식 '영양표시제' 실시 강화

- 1) 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
- 2) 영양량이 표시된 식단표는 가정 통보 및 학교 누리집에 공개하고, 주간 식단표는 식생활교육관 또는 교실 등에 게시

다 식단구성

- 1) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 2) 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한
- 3) 가급적 자연식품과 계절 식품을 사용하고 다양한 조리 방법 활용
- 4) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품 제공 최소화
 - 튀김 요리는 주 2회 이하로 제한하고 식물성유지를 사용
- 5) 냉동·완제품 및 가공식품 사용을 자제하고 전통 식문화를 반영
 - 튀김 요리보다는 찌거나 굽는 요리 방법 선택
 - 오븐 활용이 어려운 경우에는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정
- 6) 다문화 학생을 배려한 식단구성 고려
- 7) 기호도에 따라 특정 영양소가 과잉되거나 결핍되지 않도록 운영
- 8) 유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 개발 노력

2 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

가 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립

- 나트륨 및 당류 저감화 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영·수립

나 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 1) 저염식단 제공 및 당 함량이 낮은 식품을 선택하도록 노력
- 2) 나트륨 및 당류 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, 염도계를 구입하여 활용
 - ※ '국 자율의 날' 운영 및 국 권고 염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
 - ※ 유치원의 경우 「유치원급식 운영·영양관리 안내서」참고
- 3) 「NEIS 급식시스템」 식단작성 프로그램에 나트륨 함유량(섭취량) 산출 기능 활용
- 4) 교육부에서 발간한 「나트륨 줄이기 가이드」 활용

3 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저

가 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」 개정, 2013.11.23.)

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

나 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

참고

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

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

- 가) 공지방법: 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문 및 학교 누리집에 안내, 주간 식단표를 식사 장소(식생활교육관 또는 교실)에 게시
 - ※ 교육행정정보시스템(NEIS)에서 제공하는 알레르기 정보와 학교별 제공식단의 알레르기 정보를 확인 후 안내
- 나) 운영방법: 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강 교육 등 관리 실시
 - ※ 종교적 신념 등에 의해 급식이 어려운 학생 포함
 - ※ 상담 시 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리 방안 등을 협의
- 다) 특정 학생에게 알레르기 유발 식품 제거식 또는 대체식을 제공하는 경우, 별도의 보존식 관리 철저

4 환경과 건강을 생각하는 학교급식 운영

가) 환경과 건강을 생각하는 녹색급식 실천

- 1) 주 1회 '학교급식 건강의 날' 운영
 - 환경 친화적인 녹색식생활 확산과 한국형 전통식문화 실천을 위하여 주 1회 학교 실정에 맞는 '학교급식 건강의 날' 운영 권장
 - 「학교급식법 시행규칙」제5조제1항의 학교급식영양관리기준을 준수
 - 학생의 기호를 고려하여 국물내기용 다시마, 멸치 등 천연조미료 사용 가능
 - 식단구성: 육가공품, 인스턴트식품 등 가공식품을 자제하고 한국형 전통식단인 나물, 조림, 찜, 국 등 채소를 많이 사용하는 식단구성으로 학생건강 증진을 도모
 - 학생들의 채식에 대한 인식 부족으로 식단에 대한 기피 현상이 나타날 수 있으며 학교급식의 만족도가 저하될 우려가 있으므로 채식 식단의 우수성과 필요성 등 식생활 교육 실시
- 2) 월 1회 '저탄소 식단의 날' 운영
 - 기후 위기 대응을 위해 저탄소 식재료를 활용하여 식생활 개선을 목표로 '월 1회 고기 없는 날' 운영
 - 「학교급식법 시행규칙」제5조제1항의 학교급식영양관리기준을 준수
 - 식단구성: 저탄소 식재료, 건강한 우리 친환경 농산물, Non-GMO 등을 활용한 식단 구성
 - 지구의 지속가능성을 보장할 수 있는 식생활 교육 병행

- 3) '채식 급식 실천학교' 운영
 - 가) 학교수: 총 4교(초1, 중2, 고1)
 - 나) 예산액: 90,000천원(대상학교 선정 후 학생수 등 학교 규모에 따라 차등 지원 예정)
- 4) '공공부문 1회용품 줄이기 실천' 운영
 - 가) 학교 급식에서 제공되는 1회용품 가급적 사용 제한
 - 나) 부득이 구입 시 재활용제품(환경표지인증 제품 등) 우선 구매

5 글로벌 광주 학교급식 운영

가) 월 1회 '학교급식 글로벌 DAY' 운영

- 1) 각국의 문화와 생활 모습을 잘 반영하는 음식문화 체험을 통해 문화의 다양성을 이해하고, 세계시민으로 성장하는 계기를 마련하기 위해 월 1회 "학교급식 글로벌 DAY" 운영
- 2) 학교별로 1개 국가를 선정하여 그 나라의 대표 음식 또는 학생의 선호도가 높은 음식을 선정하여 학교급식으로 제공

나) 주 1회 '어울림 포용급식의 날' 운영

- 1) 문화·종교적 신념 또는 편식 등의 이유로 학교급식을 먹지 못하는 다문화 학생들을 배려하고 포용하기 위해 주 1회 '어울림 포용급식의 날' 운영
- 2) 다문화 학생이 밀집된 광산구 내 초등학교 3교를 대상으로 다문화 배려식단 제공
 - 대상학교: 대만초, 하남중앙초, 월곡초
 - 예산액: 12,000천원(식품비 추가지원으로 학생수 등 학교 규모에 따라 차등 지원)

6 학교 우유급식 운영

가 학교우유급식 운영관리 및 우유급식 참여율 제고

- 1) 농림축산식품부의 「학교우유급식 표준매뉴얼」 및 「학교우유급식사업 시행지침」에 따른 학교 우유급식 운영관리 및 우유급식 참여율 제고
- 2) 학교 우유급식 사업은 별도 안내 공문 시행 예정

7 건강한 식생활 및 영양교육 강화

가 「학교 교육활동 운영계획」에 '건강한 식생활 및 영양교육 계획' 반영 및 실시

- 1) 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양관리 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행
- 2) 관련 교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용(월 2회 이상)

※ 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함(교육부 고시 제2015-74호)

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

※ 「유·초·중·고 영양·식생활 교육 가이드라인」 및 초등학교 교육자료 개발·안내(2022.4.)

※ 학생(유치원생) 대상 영양·식생활교육은 학교장 책임 하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부 학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)

- 3) '아침밥 먹기' 영양수업 등을 통해 아침밥의 중요성 등 다각적인 해결방법 모색(2020 국정감사 지적)
- 4) 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 '식당' 명칭을 '식생활교육관'으로 변경, 영상장비 등 교육환경 마련
 - 학생수 감소 등에 따라 발생한 식생활교육관 등 유휴공간을 식생활 교육 및 체험공간(게시판, 영상장비 포함)으로 활용하여 식생활 관련 직업 체험교육 확대 노력
- 5) 식생활교육관에서 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보 제공

- 6) 학교장 및 교감·교사, 행정직원 대상 연수과정에 학교급식 운영관리 반영
- 7) 학생이 참여하는 다양한 급식체험 프로그램을 1교 1개 이상 선정·운영하여 학교급식 만족도 제고 및 운영의 내실화 도모

나 교육내용

- 1) 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
- 2) 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 나트륨 줄이기 등 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통 식문화의 계승·발전을 위한 학생 지도
- 3) 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육
- 4) 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동
- 5) 트랜스지방 제한 및 유해식품에 대한 교육·홍보 강화
 - 부정·불량, 유해식품 매식근절을 위한 학생교육 및 학부모 홍보 실시

다 교육방법

- 1) 창의적 체험활동 시간을 활용한 체험중심의 '식생활 안전교육' 실시
- 2) 2015 개정 교육과정 연계 영양·식생활 교육 교수학습 활용(에듀넷·티클리어)
- 3) 원격수업시 식생활교육 콘텐츠 활용(광주광역시교육청 유튜브-딩동딩동 연수마당)
- 4) 유관기관 연계 영양·식생활 교육사업 참여
 - 식품의약품 안전처 '식품안전 영양교육 참여·실천학교' 운영
- 5) 급식이 실시되는 전·후 시간 등을 활용한 방송 교육
- 6) 가정통신문 활용, 학교 누리집 학교급식게시판을 이용

- 7) 교육부 「학교 영양·식생활 교육자료(7종)」 개발 및 자료 활용
※ 자료탐재: 교육부 '학교급식정보마당-급식교육자료-영양교육' 92~99번
- 8) 교육교재 보급
- 초등학교 저학년 및 중학교 1학년 영양·식생활 교육자료 인쇄·배부
- 학생용 교재 및 교사용 지도서, 희망학교 보급

라) 기타사항

- 1) 교육대상, 내용 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정하되, 「초·중등교육법」 제32조제1항제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교교육과정 운영계획에 반영
- 2) 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제1항제2호에 의한 '학교급식일지' 등에 기록하여 3년간 보존
- 3) 영양·식생활교육에 필요한 교구, 자료 구입은 학교 기본운영비에서 편성 집행

8 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

가) 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상에게 급식을 제공하는 집단 급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

나) 학교급식 음식물쓰레기 발생 실태조사 및 실효성 있는 저감화 대책 수립·추진

※ 「2021학년도 학교급식 음식물쓰레기 감량추진계획 안내」 재정복지과-11725(2021.5.4.) 참고

- 1) (교육지원청) 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천여부 확인 등 학교 현장 지도·감독 등 강화
- 2) 학교 현장 추진 중점사항
가) 음식물쓰레기 감량을 위해 자체 실정에 맞는 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립·시행

- 나) 학생들의 기호도 조사·분석 및 적정량 조리·배식, 식생활 교육 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
※ 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시
- 다) 매주 1일 이상 “잔반없는날” 운영하여 잔반을 남기지 않은 학교급식 운영방안 강구
라) 부득이하게 발생하는 음식물쓰레기는 이물질이 들어가지 않도록 수거하여 발생량 최소화(【참고자료 9】 참조)
- 마) 음식물쓰레기 처리 계약 방식을 정액제에서 종량제로 개선하여 발생량 저감화 및 비용절감 도모
- 바) 학교 누리집, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기 줄이기’ 홍보 강화

9 영양상담 프로그램 운영

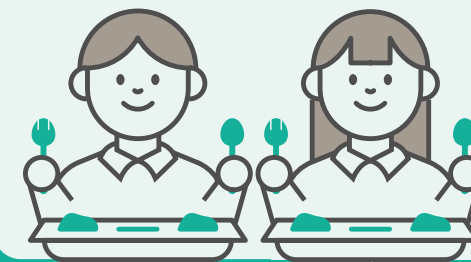
가) 학교 영양상담 프로그램 운영

- 1) 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담 실시
- 2) ‘학생 비만예방 프로그램’ 등 활용(교육부 학생건강정보센터)
※ 「학교 영양상담 매뉴얼」 및 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·안내(2022.6.)

나) 학교 영양상담 프로그램 운영급식관리실 및 학교 누리집 등에 ‘영양상담실’ 개설·운영

- 1) 체육·보건·영양교사, 영양사, 학부모와 연계하여 학생의 건강상태 파악 및 상담필요 학생 선정
- 2) 지속적인 영양상담을 통하여 식생활 개선 유도
※ 광주광역시교육청 학교급식정보센터 ‘학교영양상담 매뉴얼’ 활용

학교급식비 지원



1. 학교 무상급식비 지원
2. 친환경 농산물 등 우수식재료비 지원
3. Non-GMO 식품비 지원

V. 학교급식비 지원

기본 방침

- 실질적 의무교육 이행 및 보편적 교육복지 실현
- 안전하고 질 높은 친환경 학교급식으로 수요자의 만족도 제고
- 「학교급식법」제8조(경비부담 등) 및 제9조(급식에 관한 경비의 지원) 이행

현황

- 2010학년도 초등학교 무상급식 실시
 - 2019학년도 초·중·고·특수학교 무상급식 전면 실시
 - 2022학년도 전학년도 대비 친환경식재료 지원비 67% 인상
 - 2023학년도 사립유치원 운영비 신규 지원
 - 2024학년도 식품비(초·중·고·특 평균 12%, 유치원 3.3%) 인상, 운영비(초·중·고·특 평균 13.5%, 사립유 23.3%) 인상
 - 친환경 농산물 등 우수식재료비 100원 인상
- ※ 학생 수 500명 구간의 평균 인상 비율

주요 내용

1. 학교 무상급식비 지원
2. 친환경 농산물 등 우수식재료비 지원
3. Non-GMO 식품비 지원

1 학교 무상급식비 지원

가) 지원개요

- 1) 기간: 2024. 3. ~ 2025. 2.
 - 2) 대상: 유·초·중·고·특수학교, 각종학교⁵⁾, 방송통신중·고등학교⁶⁾ 전체 학생
 - 3) 기준: 초·중·고·특수학교 190일 / 공립유 190일, 사립유 230일
 - 가) 학기 중 수업일의 점심 급식을 기준으로 학교급별, 학생수 규모별 단가 차등 지원
 - 나) 예외 지원
 - 광주체육중·고 270일(3식), 광주자동화설비마이스터고 245일, 광주소프트웨어 마이스터고 230일 지원
 - 방송통신중·고 지원단가: 8,000원(주말교육과정 24일, 주간교육과정 150일 기준)
 - 다) 유치원의 급식비 부족분은 유아학비 지원금에서 충당
- ※ 병설유치원 식품비: 조리교인 초등학교의 단가(1식)가 더 높을 시 유아학비 지원금에서 보전 가능 (조리교의 단가가 더 낮을 시에는 병설유치원 단가로 집행)
- 4) 내용: 식품비, 운영비, 인건비 지원

나) 재원 분담 기준

구 분		교육청	지방자치단체		합계
			광역시(청)	기초(구청)	
유	식품비	50%	47.6%	2.4%	100%
	운영비(사립)	100%	-	-	100%
	인건비	100%	-	-	100%
초·중·특수	식품비	38%	54.5%	7.5%	100%
	운영비	66.7%	29.3%	4%	100%
	인건비	100%	-	-	100%
고	식품비	38%	59.6%	2.4%	100%
	운영비	66.7%	29.3%	4%	100%
	인건비	100%	-	-	100%
전체 학교	친환경농산물등 우수식재료비	59%	30.2%	10.8%	100%
	Non-GMO식품비	59%	38.6%	2.4%	100%

5) 각종학교: 월광기독학교, 호남삼육중학교

6) 방송통신중·고등학교: 광주북성중학교부설, 광주고등학교부설, 전남여자고등학교부설

다 운영기준 및 준수사항

- 1) 무상급식 지원단가 준수
 - 가) 식품비 지원단가 이상 집행, 급식 운영중 발생하는 부족액은 학교 자체 예산 편성
 - 나) 식품비는 운영비로 사용이 불가하나 운영비 잔액 발생시 식품비로의 사용 가능
- 2) 급식의 질 유지를 위해 급식 일수 준수
 - 지원 기준 일수를 초과하여 급식할 경우, 학교기본운영비를 사용하여 급식하며 학기 중 수업일 중식에 대하여 보호자 부담 불가
- 3) 무상급식 지원 제외
 - 가) 정규 교육과정 외 교육활동에 해당되는 급식일
 - 나) 학교급식 시설을 이용하지 않는 학교 밖 현장체험학습, 수련회 등에서의 급식
 - 다) 학교행사(체육대회, 축제 등) 시 대체 음식을 제공할 경우
- 4) 학교급식 중단 시 무상급식비 지원
 - 가) 학교급식 시설 현대화 공사 등으로 학교급식 중단 시
 - 사전 학교운영위원회 심의, 학부모 의견 조사 등으로 급식운영방식(외부도시락, 가정도시락 등)을 정하여 민원 예방 철저
 - 외부도시락(위탁)으로 학교급식 운영 시 1식당 8,000원 한도 내 지원
 - ※ 추가 소요액 공문 신청(담당자와 사전 협의): 유·초·중·고·특 → 교육지원청(승인)
 - ※ 의무교육기관인 초·중학교는 추가 소요액 신청 외 반드시 위탁급식 승인(교육지원청) 필요
 - 나) 파업 및 조리 종사자의 감염병 등으로 급식 중단 시
 - 완성품(빵,우유 등) 구매 제공 가능
 - 태풍 등 갑작스러운 급식 중단으로 당일 및 익일 식재료* 취소가 어려워 검수 처리한 경우 무상급식비 사용 가능
 - * 신선식품, 이미 발주되어 작업이 들어간 축산물 등
 - 다) 식중독 사고 등으로 수일간 학교급식이 중단되어 대체 급식 외 대안이 없는 경우
 - 사전 교육지원청의 승인을 거쳐 1식당 5,000원 한도 내 예외적 지원
- 5) 교환·교류학습 급식비 처리
 - 가) 학교장이 허가한 교환(교류) 학생에 대하여 원적교가 교환(교류)학교로 급식비 이체
 - 나) 원적교와 교환(교류)학교 간 급식비 단가 차액 발생 시 원적교의 무상급식비 교부 재원에서 추가 지원(광주 관내간 교류는 제외)
- 6) 위탁학생 급식비 처리
 - 가) 지원대상: 일반고 직업과정 위탁교육학생, 특성화고 산학일체형 도제학교 위탁 교육학생

- 나) 지원주체: 원 소속학교(재적교)
- 다) 지원방법: 위탁교육 기관으로부터 매월 출석일수 등을 확인하여 기관에 급식비 지원
 - ※ 학생 또는 보호자에게 직접 지급 불가
- 라) 지원단가: 원 소속학교의 급식일수와 무상급식 식품비 범위 내에서 지원하되, 국비 등 별도 지원이 있는 경우 차액만 지원
 - 위탁교육기관에 급식시설이 있는 경우: 기관의 급식비 단가를 기준으로 원 소속 학교의 식품비 범위 내에서 차액 지원
 - 예) 위탁교육기관 1식 단가 5,000원인 경우: 5,000원-4,000원(국비) = 식품비 1,000원 지원
 - 위탁교육기관에 급식시설이 없는 경우: 1식당 7,000원을 기준으로 원 소속 학교의 식품비 범위 내에서 차액 지원
 - 예) 위탁교육에 따른 국비지원이 4,000원인 경우: 7,000원-4,000원(국비) = 식품비 3,000원 지원
 - ※ 국비 지원 4,000원은 예시 금액이므로 '24년도 실제 국비 지원단가를 확인하여 지원(차액 없을 시 미지원)
- 7) 무상급식 지원 관계법령 준수
 - 목적외 사용, 학교급식법 등 관련법규 미준수, 그 밖에 부당한 집행을 할 경우 무상급식비 지원금의 전부 또는 일부 회수

라 학생수 규모별 지원 단가

1) 초등학교 (단위: 명, 원)

구 분	1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 600	601 ~ 800	801 ~ 1,000	1,001 ~ 1,200	1,201 ~
무상 급식	식품비	3,550	3,330	3,130	2,960	2,690	2,610	2,560	2,500	2,440
	운영비	500	500	500	480	440	440	380	320	300
	소계	4,050	3,830	3,630	3,440	3,130	3,050	2,940	2,820	2,740
친환경		700	700	700	700	700	700	700	700	700
Non-GMO		100	100	100	100	100	100	100	100	100
합 계 (식품비)		4,850 (4,350)	4,630 (4,130)	4,430 (3,930)	4,240 (3,760)	3,930 (3,490)	3,850 (3,410)	3,740 (3,360)	3,620 (3,300)	3,540 (3,240)
비 고		190일(1식)								

2) 중학교, 특수학교

(단위: 명, 원)

구 분		1 ~ 50	51 ~ 100	101 ~ 200	201 ~ 300	301 ~ 400	401 ~ 600	601 ~ 800	801 ~ 1,000	1,001 ~ 1,200	1,201 ~
무 상 급 식	식품비	4,230	4,140	3,900	3,660	3,370	3,270	3,200	3,140	3,050	2,970
	운영비	640	640	640	590	550	550	450	390	360	320
	소계	4,870	4,780	4,540	4,250	3,920	3,820	3,650	3,530	3,410	3,290
친환경		700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Non-GMO		100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
합 계 (식품비)		5,670 (5,030)	5,580 (4,940)	5,340 (4,700)	5,050 (4,460)	4,720 (4,170)	4,620 (4,070)	4,450 (4,000)	4,330 (3,940)	4,210 (3,850)	4,090 (3,770)
비고		190일(1식), 예외: 광주체육중 270일(3식)									

3) 고등학교

(단위: 원)

구 분		150명 이하	일반고 특성화고	특수 목적고				
				광주 과학고	광주 예술고	광주 체육고	광주자동차설비 마이스터고	광주소프트웨어 마이스터고
무 상 급 식	식품비	4,130	3,410	3,880	3,480	4,160	3,880	3,880
	운영비	640	450	590	550	450	590	590
	소계	4,770	3,860	4,470	4,030	4,610	4,470	4,470
친환경		700	700	700	700	700	700	700
Non-GMO		100	100	100	100	100	100	100
합 계 (식품비)		5,570 (4,930)	4,660 (4,210)	5,270 (4,680)	4,830 (4,280)	5,410 (4,960)	5,270 (4,680)	5,270 (4,680)
비고		190일(1식)	190일(1식)	190일(1식)	190일(1식)	270일(3식)	245일(1식)	230일(1식)

4) 유치원

(단위: 명, 원)

구 분		공립유치원	사립유치원		
			1~80	81~130	131~
무 상 급 식	식품비	2,360	2,360	2,360	2,360
	운영비	-	380	310	260
	소계	2,360	2,740	2,670	2,620
친환경		700	700	700	700
Non-GMO		100	100	100	100
합 계 (식품비)		3,160 (3,160)	3,540 (3,160)	3,470 (3,160)	3,420 (3,160)
비고		공립유치원 190일(1식), 사립유치원 230일(1식)			

2 친환경농산물 등 우수식재료비 지원

가 지원 범위

- 1) 지원대상: 전체 학교(유·초·중·고·특수)
- 2) 지원일수: 공립유·초·중·고·특수 190일 / 사립유치원 230일 기준 학교별 급식일수
※ 광주체육중·고, 광주자동차설비마이스터고, 광주소프트웨어마이스터고는 학교무상급식비 지원기준에 따름
- 3) 지원금액: 중식 1인당 700원
- 4) 집행기간: 2024. 3월 ~ 12월(25년 1월, 2월은 무상급식비에서 사용)

나 지원 기준

- 일반 식재료를 친환경 우수 식재료로 사용하는데 따른 추가 비용 지원(차액지원 사업)
- ※ 친환경 우수식재료 사용 우선순위: 1순위(광주산) → 2순위(전남산) → 3순위(국내산)

다 세부사용품목: 「광주광역시 친환경 무상 학교급식지원 조례」 제2조

- 1) 「친환경농어업법」
 - 유기식품, 유기농산물, 유기축산물, 유기수산물, 유기가공식품
 - 무농약, 무항생제 인증 제품



2) 「농수산물품질관리법」: 우수관리인증품(GAP), 품질인증품, 지리적표시가 보호되는 제품



3) 「식품산업진흥법」: 전통식품품질인증품



4) 생산자단체 또는 지방자치단체가 인증한 농특산물

【 인증정보 조회 】

- 친환경인증관리정보시스템: https://www.enviagro.go.kr/portal/info/info_certifi_ok.do
- 무항생제인증관리정보시스템: <https://www.enviagro.go.kr/portal/new/main.do>
- 품질인증수산물: <http://www.nfqs.go.kr/hpmg/data/actionMarineQualityCertificationForm.do?menuId=M0000228>
- 친환경인증수산물: <http://www.nfqs.go.kr/hpmg/data/actionMarineQualityCertificationForm.do?menuId=M0000229>
- 지리적표시수산물: <http://www.nfqs.go.kr/hpmg/data/actionMarineGeographicForm.do?menuId=M0000230>
- 전통식품인증조회: https://www.naqs.go.kr/goodfood/portal/service/service2.jsp?init_chk=Y&_pagecnt=1

3 Non-GMO식품비 지원

가 지원 범위

- 1) 지원대상: 전체 학교(유·초·중·고·특수)
- 2) 지원일수: 공립유·초·중·고·특수 190일 / 사립유치원 230일 기준 학교별 급식일수
※ 광주체육중·고, 광주자동화설비마이스터고, 광주소프트웨어마이스터고는 학교무상급식비 지원기준에 따름
- 3) 지원금액: 중식 1인당 100원
- 4) 집행기간: 2024. 3. ~ 12.(2025. 1.~ 2. 무상급식비에서 사용)

나 지원 기준

- 국내산 농산물로 가공된 전통장류 등 가공식품 구입비(차액지원사업 아님)

나 세부사용품목

- 1) 의무사용(6종): 된장(청국장), 간장, 국간장, 고추장, 콩나물, 두부
- 2) 사용권장(4종): 물엿(조청), 기름류(현미유 등), 옥수수(캔), 전분류
- 3) 사용자제: 수입 승인된 유전자변형 농산물로 가공된 모든 식품

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

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

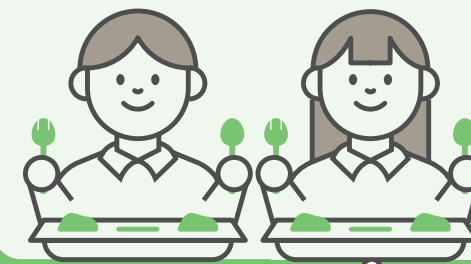
☞ 「유전자변형식품 등의 표시기준(식품의약품안전처고시 제2019-98, 2019. 10. 28)」

※ Non-GMO식품 사용 우선순위

- 1순위: 원재료 지역산(광주, 전남) 농산물로 제조된 전통인증 장류
- 2순위: 국내산 농산물로 제조된 가공식품

VI.

비상시 학교급식 운영



1. 비상시 학교급식 운영
2. 사안별 급식운영 대책

VI. 비상시 학교급식 운영

기본 방침

- 비상시 학교 현장의 대응책 마련 및 지원 강화
- 감염병 확산 및 각종 비상상황에 대한 능동적 대처

현황

- '코로나19'대응을 위한 학교급식 운영매뉴얼 시달(2020.3.)
- '코로나19'예방을 위한 「식생활교육관 이용시 행동수칙」 안내(2020.4.)
- '코로나19'상황을 위한 학교급식 운영평가 및 위생 안전점검 조치 (2020.11.)
- '코로나19'관련 탄력적 급식운영 추진(2021.2.)
- '코로나19'대비 학교 식생활교육관 식탁칸막이 전체 설치(2021.7.~)
- '코로나19'대비 「급식전담 방역활동인력 배치사업」 추진(2021.7.~)

주요 내용

1. 비상시 학교급식 운영
2. 사안별 급식운영 대책

1 비상시 학교급식 운영

가 기본방향

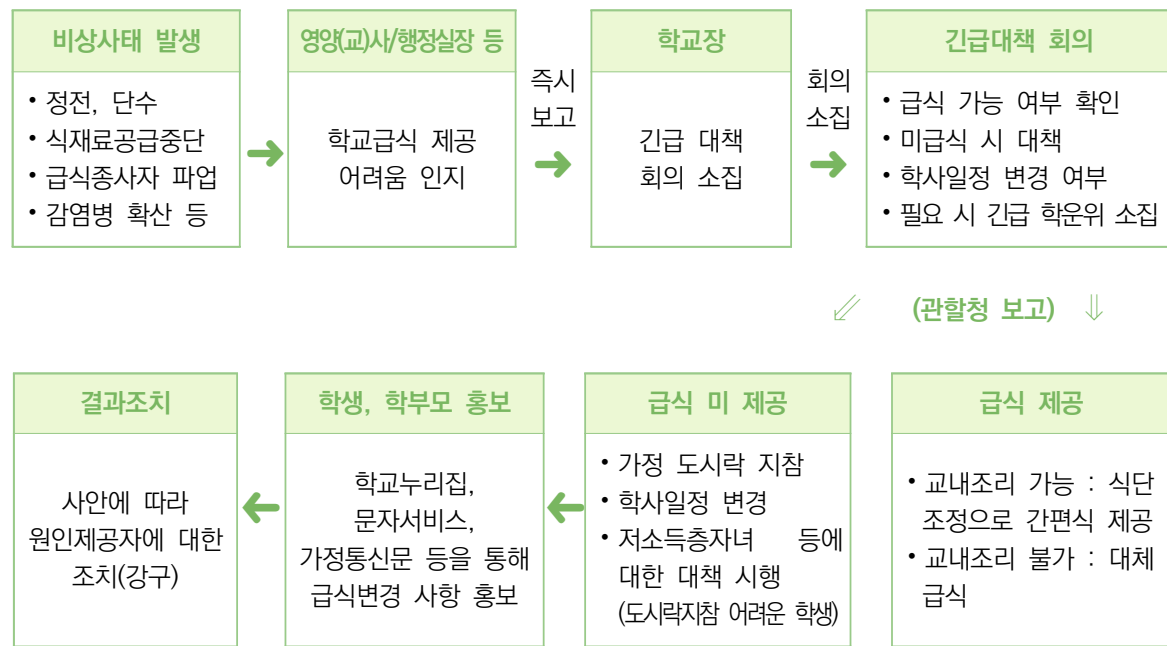
- 1) 「학교급식법 시행령」제2조(학교급식의 운영원칙) 및 같은 법 시행령 제4조(학교급식계획의 수립 등)에 따라 학교급식 운영계획 수립 시 '비상시 학교급식 운영대책'을 포함하여 학교운영위원회 심의
- 2) 급식일에 정전, 단수, 식재료 공급중단, 교육공무직원(급식종사자) 파업, 감염병 확산 등의 비상사태로 급식 운영에 차질 발생 시 운영

나 기본방향학교급식 운영

- 1) 「학교급식법 시행령」제2조(학교급식의 운영원칙)에 따라 학교운영위원회 심의를 원칙으로 하되, 회의 개최 불가 시 학교장 권한으로 급식 대책 결정 및 대책반 구성
 - 가) 학사일정 조정, 도시락 지참, 간편식, 대체급식 등 학교여건에 맞는 급식대책 적용
 - 나) 간편식: 반찬 가짓수 축소 및 한 그릇 음식 등 / 대체급식: 빵·우유·떡 등
 - 다) 「식품위생법」을 준용한 위생 상태가 우수한 대체급식 업체 사전 마련 강구
- 2) 문자서비스 및 가정통신문 등으로 급식 변경과 단축수업 사유에 대해 반드시 학부모 이해와 협조 유도
- 3) 급식 식재료 구매계약
 - 가) 식재료 구매계약 변경 시 계약법 상 신의성실의 원칙, 사정변경의 원칙에 따라 반드시 납품업체와 협의·동의하에 추진
 - 나) 급식 식재료 구매계약의 물품계약일반조건 제7절에 따른 “계약기간 연장” 및 “계약금액 조정” 가능
 - 다) 학교급식 식재료 구매 관련 입찰 공고문, 계약특수조건 등에 감염병 확산으로 학사 일정이 조정될 경우, 물량·품목 조정, 계약기간, 납품일정 변경 등이 가능 함을 명시
 - 라) 급식 식재료 구매계약 특수조건 등을 고려하여 학교 여건에 따라 추진
- 4) 급식 식재료 납품업체에 납품 중단 사전 통보(민원 방지)
 - 가) 학교급식 식재료 구매계약 특수조건에 '비상시 학교급식 운영'에 의한 급식변경 납품조항 필히 포함
 - 나) 반드시 계약상대자(납품업체)와 상호 협의하여 업체의 피해를 최소화할 수 있도록 조치(일방적 취소 통보 지양)

- 다) 식재료 소액 구매계약 시 계약상대자에게 시장조사 등 타당한 산출내역 제시
 라) 당일 및 익일 식재료 취소가 어려운 경우(특히 신선식품, 이미 발주되어 작업이 들어간 축산물 등) 식재료 검수 처리
 - 급식일은 아니지만 무상 급식비(식품비) 사용 가능
- 5) 저소득층 학생 급식대책
 가) 학교의 여건을 고려하여 학교장이 결정하되, 결식아동 발생 방지 노력
 나) 급식대책이 가정 도시락인 경우, 도시락 제공 등 다양한 지원방안을 강구하되, 외부에 알려져 수치심을 유발하지 않도록 유의
- 6) 급식 중단 후 급식 재개시 급식시설 및 기구 등에 대한 소독 철저

다 업무 처리절차



2 사안별 급식운영 대책

가 정전

- 가스 기구의 사용은 가능하나, 정전에 의한 가스 누출탐지기 사용에 위험과 교육활동도 제한적이므로 대체급식, 학사일정 변경 검토

나 단수

- 1) 관할지역 상수도사업본부 협조 비상급수 제공 및 지자체 긴급 복구 요청
 ※ 단, 비상급수의 경우 물의 안전성 확보가 어려우므로 먹는 물 사용 제한
- 2) 복구 시간 지연 시 대체급식, 학사일정 변경 검토

다 식재료 공급중단(예: 업체 부도 등)

- 1) 납품 가능한 업체 파악하여 물품을 조달할 수 있도록 식재료 조달대책 강구
- 2) 식단변경을 통한 간편식 또는 대체급식 제공
- 3) 부당한 식재료 공급업체에 대한 행정조치(부정당업자 제재요청 등)
- 4) 급식물품 공급계약 업체 선정으로 다음 날 정상적인 식재료 공급 대책 마련

라 교육공무직원(급식종사자) 파업

- 1) 파업 참가인원을 파악하여 파업 비참가자만으로 급식 가능할 경우 급식 운영
 ※ 학교 조리 결정 시 외부(학부모, 자원봉사자 등) 대체인력 투입 불가
- 2) 학사일정 조정, 도시락 지참, 간편식, 대체급식 등 학교여건에 맞는 급식대책 적용

구 분	대처방법
정상급식이 가능한 경우	기존대로 정상급식 운영
일부 급식인력 근무가 가능한 경우	간편 조리식단 변경 가능 간편식 등으로 식단 간소화 가능
정상급식이 불가능한 경우	대체급식, 도시락 지참, 단축수업 가능

7) 노동조합 및 노동관계조정법 제43조(사용자의 채용제한) ① 사용자는 쟁의행위 기간 중 그 쟁의행위로 중단된 업무의 수행을 위하여 당해 사업과 관계없는 자를 채용 또는 대체할 수 없다.
 ② 사용자는 쟁의행위 기간 중 그 쟁의행위로 중단된 업무를 도급 또는 하도급을 줄 수 없다.

외부도시락 구매 등 고용노동부 해석(노사관계법제과-2170, 2017.9.1.)

- ▶ 사용자가 노동조합의 쟁의행위로 조리업무가 중단되어 외부로부터 도시락(기성품)을 단순히 주문·구매하는 것이라면 구매 시기와 관계없이 노조법에서 대체근로금지 위반사항으로 제한하고 있는 도급·하도급으로 보기는 어려움
- ※ 외부직원 배식은 불가하고, 학생 자율배식 또는 교직원 배식 가능

마 감염병 발생

1) 학교급식 제공방안 마련

배식형태	검토사항
교실배식 전환	반별 배식기구 및 운반인력 추가 등 사전 준비 필요
식당배식 유지	학생 간 접촉을 최소화 하는 방법 마련 필요 <방안1> 학년별·반별 시차를 두어 배식시간을 최대한 분산 <방안2> 좌석배치 조정을 통해 학생간 거리 이격 <방안3> 식탁에 칸막이 설치 여부 확인 <방안4> 좌석배치 또는 칸막이를 혼합하여 활용 <방안5> 유희교실(공간)을 이용하여 임시식당 활용 <방안6> 조리 전처리과정 또는 수업시간을 단축하여 배식 시간 및 횟수 확보
대체식 제공 또는 개인도시락 지참	학부모 의견수렴 및 학교운영위원회 심의(자문) ※ 학교 인근 대체식 제공업체 유무 및 위생점검 등은 관할 지자체와 협의

※ 위 제시 방안은 ‘감염병’ 예방을 위해 학교에서 필요한 경우 자율적으로 선택하여 결정할 사항이며 이 외 다양한 방법을 학교에서 마련하여 실시 가능

가) 학부모 및 학생에게 가정통신문, 학교누리집 등을 통해 급식 제공 안내

- 식단표, 급식제공 방법, 준비물 지참 사항(식수 및 개인컵 등)

나) 감염병 대응 식단구성 방안 마련

- 초기 단계 식단 간소화(카레밥, 짜장밥 등)
- 학교별 급식 규모와 여건에 따라, 필요한 경우 선택 결정
- 감염병 진정과 급식운영 안정을 위한 시간 확보 차원
 - 식당에 머무르는 시간을 단축할 수 있는 식단구성 권장
 - 가열조리 식단 중심으로 운영, 배식 시간 내 적정 온도 준수

다) 급식시설 위생·안전관리

- 급식 재개 전 식생활교육관 전체 방역소독 및 대청소

- 급식시설 내·외부 소독발판 관리 및 식당 출입구 손소독기(소독제) 비치
- 감염병 예방을 위한 식생활교육관 행동 수칙 포스터 식당 입구 게시
- 외부인 출입통제 철저 → 학부모 모니터링은 사태 안정 이후 실시

2) 안전한 식사 환경 조성 및 급식방역 관리

가) 급식관계자 건강상태 및 조리실 내 위생관리

- 매일 2회(출근 직후, 배식 전) 영양교사, 영양사, 조리사, 조리원 건강상태 확인
- 37.5℃ 이상의 발열 또는 호흡기 증상이 있는 급식종사자 발견 시 학교장에게 즉시 보고 후 귀가 조치 및 감염병 대응 행동수칙 안내
- ※ 출근중단에 따른 급식업무 공백 시 대체인력 또는 비상시 학교급식 운영대책에 준하여 운영
- 식재료 납품업체 마스크 착용 원칙 사전 안내(마스크 착용 및 발열 여부 확인 후 물품 검수 진행)

- 식품 취급 및 조리과정 CCP와 CP매뉴얼 관리 준수
- 식당 손잡이, 식탁, 의자, 음수대 등 배식 전·후 반별 교차 시 수시 소독관리
- 급식전담직원은 검수 - 조리 - 배식 - 세척·청소 등 작업 시 마스크 착용
- 배식 시 아크릴 마스크 사용 지양: 코와 입을 완전 차단 가능한 KF94 마스크 착용

나) 안전하고 신속한 배식 관리

- 식생활교육관 출입·배식 대기 시 학생·교직원 마스크 착용
- 학급주관으로 손 소독 실시(식당 앞 대기시 손 소독 완료)
- 학년별, 학급별 시차 배식 운영으로 배식 대기 시간 최소화
- 감염병 예방을 위한 교직원의 급식 입장 지도 철저
- 학년·학급별 급식 시간 지키기(학생 간 접촉 최소화)
- 줄서기 요령(앞 학생과 거리두기)지도
- 식생활교육관 좌석 한 방향으로 앉기 권장 및 자리 이동 자제
- 배식 도중 및 식사 중 대화 자제 지도
- 교직원 전용 자율배식대 설치 금지
- 본인 식판의 음식만 먹기(남은 음식 나눠먹기 금지)
- 식생활교육관 먹는물 관리
- 가급적 학생들에게 식수 또는 개인용 컵을 지참하도록 안내
- 정수기 사용이 필요한 경우 한시적으로 일회용컵(두모금 컵 등) 사용

다) 학교급식 방역 지원

- 광주지방고용노동청에서 실시하는 국민취업지원제도 일 경험 프로그램 활용
- 기타 시니어클럽 등 인력지원 방안 강구

라) 학교급식 후 정리 요령

- 급식기구 및 시설 청소 관리

- 수저 및 식판 등 식기구 세척 후 소독 철저
- 식생활교육관 청소 후 출입문 손잡이, 배식차, 식탁·의자 소독 실시
- 음식물 폐기물(잔반) 신속처리(폐기물에 의한 감염 방지)
- 폐기물 처리 용기 세척 및 소독 철저
 - 기타
- 식생활교육관에서 학교급식과 관련 없는 행사 진행금지
- 부득이한 경우를 제외하고 외부인 식생활교육관 방문 출입 금지

3) 학교급식 운영방식 결정 및 경비관리

가) 교내 감염병 확진자가 발생하여 방역 주관부서(교육청)에서 등교와 관련한 학사 운영 방법이 결정될 경우, 회의를 통해 급식 추진 여부 결정

나) 직영급식을 원칙으로 하되, 급식방식 변경 가능

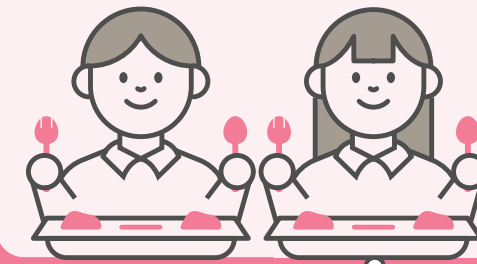
다) 위탁급식을 결정하는 경우 아래 절차 예시안 참고

- ① 업무위탁의 범위(급식대상, 위탁급식일수, 위탁급식 투입예산) 결정
 - ② 위탁급식 추진여부 및 초과예산 관련 관할청 긴급 승인 신청
 - ③ 관할청 위탁급식 사유, 예산 집행 검토 후 승인 결정
 - 위탁급식 초과 소요액이 확보예산을 초과할 경우 지원 불가능
 - 회계 일정 등에 따라 다음 분기 교부 또는 즉시 교부 가능
 - ④ 감염병 관련 계약 특례조항 검토 후 긴급 수의계약 실시
 - 위탁급식 실시할 경우 식품위생법 제88조에 따른 집단급식소 신고에 필요한 면허소지자를 둔 학교급식공급업자에게 위탁 추진
 - ⑤ 위탁급식에 따른 학부모 사전 안내 등으로 민원 유발 사전 방지
- ※ 감염병 대규모 확산으로 무상급식 예산 부족시 위 내용변경 가능

2024학년도 학교급식 기본계획

VII.

보고사항[서식]



1. 보고사항 목록
2. 보고 서식

1 보고서항 목록

보 고 사 항	보고기한		최초 작성기관	지정서식
	해당학교	교육지원청		
1. 학교급식 실시현황 보고	2024.2.23.	2024.3.8.	전체학교	서식1호 NEIS 시스템 및 문서로 제출
2. 학교급식 현황 보고	2024.3.15.	2024.3.25.	전체학교	서식2호 (각급학교, 교육지원청)
3. 학교 영양·식생활 교육 실시 현황	2024. 9.		해당학교	서식 3호(해당학교)
4. 친환경 농산물 등 우수 식재료 사용실적 보고	2024. 7. 2024. 12.	2024. 8. 2024. 12.	전체학교	서식4호 서식4-1호
5. Non-GMO식품비 집행실적 보고	2024. 7. 2024. 12.	2024. 8. 2024. 12.	전체학교	서식5호 서식5-1호
6. 급식학교 위생·안전점검 결과보고		2024.7.31. 2024.12.27.	지원청	서식6호
7. 학교 식중독 의심환자 발생 보고	사고발생시	사고발생시	해당학교	서식7호
8. 학교 식중독 원인조사 결과보고	1개월이내	1개월이내	해당학교	서식8호
9. 학교급식 개시보고	신규학교 변경학교	개시 10일 전 변경 20일 이내	해당학교	NEIS 시스템으로 제출

2 보고서식

[서식 1호] 해당학교 및 교육지원청

학교급식 실시현황 보고

1. 2023학년도 학교급식 예산 연간 집행액 (단위: 천원)

급별	학교명	학생수	구분	시설 설비비	식품비	운영비			합계
						시설설비유지비	인건비	연료 소모품	
			교육비특별회계						
			자치단체지원금						
			보호자 부담금	무		무			
			기타						
			계						

2. 학교급식 직원 및 급식품 생산액 (단위: 명, 천원)

급별	학교명	구분	영양교사	영양사	조리사	조리원	합계	학교급식품 생산액	학부모 참여인원
		정규직							
		교육공무직							
		기타							
		계							

※ 작성요령

1. 학생수: 2023. 4. 1. 기준
2. 교육비특별회계: 교육청에서 지원한 무상급식예산
3. 자치단체지원금
4. 정규직: 영양교사 및 조리사
5. 교육공무직: 영양사, 조리사, 조리원
6. 급식품 생산액: 학교텃밭 등에서 생산한 생산물
7. 학부모 참여인원: 급식일지에 등재된 년 인원

[서식 2호] 해당학교 및 교육지원청

학교급식 현황 보고

학교 구분	지역구 교명	학교 명	단독/공동조리여부		공동조리 (조리교)	급식인원		급식인원수 (단위 : 명)				배식시간		최초 급식 개시 일	재배치,증개축 (해당학교만작성)		조립식 건물 여부	기숙 사 운영 현황	조리장면적(㎡)			식당 면적 (㎡)	식당 좌석수
			단독 조리	공동조리 (조리교)	공동조리 (비조리교)	단독 조식	공동조식	비조리교명 기재	비조리교명 기재	학생 수	학생 병설유치 수	교직원 (공무원)	교직원 (공무직,기타)	계	조식 종식 시간	조식 종식 시간	조식 종식 시간	조식 종식 시간	조식 종식 시간	조식 종식 시간	조식 종식 시간	조식 종식 시간	

- 급식인원: 교직원 포함 상시급식인원
- 교직원(공무원): 교원, 행정직공무원 / 교직원(공무직, 기타): 교육공무직원, 기타 상시급식인원(방과후 강사 등)

학교구분	지역구	교명	교번	학교명	학생수 (단위:명)	2024학년도급식일수 (단위:일)												계
						3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	

학교구분	지역구	교명	학교명	2023학년도 급식비 단가												2024학년도 급식비 단가											
				학생				교직원				학생				교직원				교직원				교직원			
				식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계	식품비	운영비	인건비	계

[서식 3호] 해당학교

학교 영양·식생활 교육 실시 현황

- ※ 영양교사가 관련 교과 또는 창의적 체험활동 시간 등에 월 2회(연평균) 이상 영양·식생활 교육을 실시한 경우(전면 원격수업 및 방학기간 제외)
- ※ 식품안전 및 영양·식생활 교육을 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용하여 월 2회 이상 교육토록 기 안내(2023년 학생건강증진 정책방향, 2023.1.3.)

영양교사 배치 여부	월 2회 교육 실시 여부	교육 실적			비고
		관련 교과	창의적 체험활동	관련 교과 + 창의적 체험활동 등	

- ※ 작성요령
- 작성 대상: 영양교사 배치 학교만 해당
 - 영양교사 배치 여부: ○ / X 표시
 - 월 2회 교육 실시 여부: ○ / X 표시
 - 교육 실적: 해당란에 시수 기재(2학기 예정 수업 포함하여 작성)

[서식 4호] 해당학교 및 교육지원청

2024학년도 학교급식 친환경 농산물 등 우수식재료 사용 실적 보고

자치구	학교급	설립구분	학교명/유치원명	지원내역				집행실적				비고
				학생수	지원일수	지원단가	지원액	계(C=A+B)	지원액(A)	학교자부담액(B)	집행률(C/A)	
□구	유	공립	○○초등학교병설유치원	22	190	700	2,926,000	0	0	0	0	비조리
□구	초	공립	○○초등학교	1,042	190	700	138,586,000	291,512,000	141,512,000	150,000,000	2.06	병설유치원 포함
			⋮									

[서식 4-1호] 해당학교 및 교육지원청

2024학년도 친환경 농산물 등 우수식재료 품목별 사용내역

학교급	학교명/유치원명	분류	품목명	상반기 집행실적(3~7월)		하반기(8~12월)		'25년1월		'25년2월		합계		비고
				물량	집행액	물량	집행액	
유, 초, 중, 고, 특수		쌀(백미)												
		잡곡류												
		농산물												
		공산품												
		축산물												
		수산물												
		김치												
		합계												

▶ 작성요령

- 집행실적: 상·하반기 2회작성
 - '25년 1월 2월 실적은 집행 예정금액 작성
- 집행예산: '25년 1월 2월 친환경 농산물 등 우수식재료 사용시 무상급식비(식품비)로 사용(단, 12월과 1월 연계하여 급식한 경우는 친환경 농산물 등 우수식재료비 지원금 사용)

[서식 5호] 해당학교 및 교육지원청

2024학년도 Non-GMO식품비 집행실적 보고

자치구	학교급	설립구분	학교명/유치원명	지원내역				집행실적			비고
				학생수	지원일수	지원단가	지원액	지원액(A)	집행액(B)	집행률(B/A)	
□□구	유	공립	○○초등학교병설유치원	22	190	100	418,000	0	0	0	비조리
□□구	초	공립	○○초등학교	1,042	190	100	19,798,000	20,216,000	21,024,640	1.04	병설유치원포함
			⋮								

[서식 5-1호] 해당학교 및 교육지원청

2024학년도 Non-GMO식품비 품목별 집행내역

학교급	학교명/유치원명	분류	품목명	상반기 집행실적(3~7월)		하반기(8~12월)		'25년1월		'25년2월		합계		비고
				물량	집행액	물량	집행액	
유, 초, 중, 고, 특수		사용의무	된장(청국장)											
		사용의무	간장											
		사용의무	국간장											
		사용의무	고추장											
		사용의무	콩나물											
		사용의무	두부											
		사용권장	물엿(조청)											
		사용권장	기름류											
		사용권장	옥수수(캔)											
		사용권장	전분류											
		합계												

▶ 작성요령

- 집행실적: 상·하반기 2회작성
 - '25년 1월 2월 실적은 집행 예정금액으로 작성
- 집행예산: '25년 1월, 2월 Non-GMO 식재료 사용시 무상급식비(식품비)로 사용(단, 12월과 1월 연계하여 급식한 경우는 Non-GMO식품비 사용)

[서식 6호] 교육지원청

급식학교 위생·안전점검 결과 보고

1. 급식학교 위생·안전점검 결과

구분	점검대상 학 교 수	점 검 학교수	점검결과 등급별 학교수						조치구분(교)	
			A등급 (90점이상)	B등급 (80~89점)	C등급 (70~79점)	D등급 (60~69점)	E등급 (60점미만)	계	현장 지도	서면 지도
초										
중										
고										
특수										

가. 현장지도 주요내용:

나. 서면지도 주요내용:

2. 급식학교 운영평가 결과

구분	점검대상 학 교 수	점 검 학교수	점검결과 등급별 학교수						조치구분(교)	
			A등급 (90점이상)	B등급 (80~89점)	C등급 (70~79점)	D등급 (60~69점)	E등급 (60점미만)	계	현장 지도	서면 지도
초										
중										
고										
특수										

가. 현장지도 주요내용:

나. 서면지도 주요내용:

다. 우수사례 및 학교(교육지원청) 특색사업:

3. 미생물검사 결과

구분	검사대상 학교수	검사실시		불검출(음성)		검출(양성)		검출균명 (검사대상)
		학교수	비율(%)	학교수	비율(%)	학교수	비율(%)	
초								
중								
고								
특수								

4. 특별점검 및 급식점검단 점검 결과

구분	점검일자	점검대상	점검결과 (우수,보통,미흡)	주요 지적사항	비고
특별점검					
급식점검단					

[서식 7호] 해당학교 및 교육지원청

학교 식중독 의심환자 발생 보고

예시(2024.3.29. ○○○○교육청)

〈요약〉

2024.3.19(화), ○○도 ○○시 △△고등학교(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 학교 현황

학교명	설립구분	급식형태	학교규모		영양교사, 영양사
			학생수	교직원수	
○○○고등학교	공립	직영/상수도	500	45	○○○

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: 00교육지원청 식품위생주사보 김길동
- 역학조사 및 관계기관 대책회의 결과
 - (가검물 채취) 환자가검물 진, 환경가검물 진
 - (추정 감염경로 및 원인식품)
 - (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
 - (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- 사례 정의:
- 학생 환자 현황(2024.3.19. 17시 기준)

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

- 일일상황보고(작성예시)

구분	환자수(명)		치료중 환자수(명)				비고
	누적	신규	입원	퇴원	투약/자가	합계	
03월 19일	10	10	1	4	3	8	발생인지일
03월 20일	12	2	0	3	2	5	
04월 21일	13	1	0	1	1	2	
04월 22일	13	0	0	0	1	1	추가환자 없음

※ 매일 17시 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성(별도서식 제공)하여 시교육청 담당자 메일로 제출 / 2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재:
- 기타:

[서식 8호] 해당학교 및 교육지원청

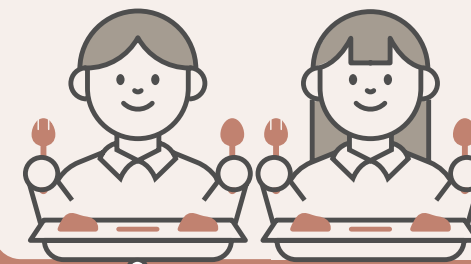
학교 식중독 원인조사 결과보고

기관명 : ○○○○교육청

1. 발생개요
 - 학교명, 설립별, 급식형태, 소재지 등
 - 주요증세, 일자별 발병 및 치료현황 등
 - 학교의 인지시기, 교육청 보고 및 보건소 신고일시
2. 급식 실시 현황
 - 급식인원(학생, 교직원), 종사원수, 급식시간, 식단내용
 - 식재료납품업체 및 위생관리 현황 등
3. 주요 조치내용
 - 일자별, 기관별 주요조치 내용
 - 안전공제회 등의 보상내용, 관련업체 조치 및 관련자 문책 등 포함
4. 식중독 원인조사 결과
 - 식단작성, 식재료검수, 종사자건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과
 - 역학조사 설문조사, 보존식 및 환자가검물, 환경가검물 검사결과 등
 - 보건소(역학조사관)의 종합결론
5. 시사점 및 향후계획
 - 식중독 사고에 대한 역학조사결과 시사점
 - 식중독 방지를 위한 개선방안 및 향후계획
 - ※ 보고시기 : 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고)
 - 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능

VIII.

참고자료



1. 학교급식 만족도 조사 설문지(학생, 학부모, 교직원용)
2. 학교급식 모니터 점검표
3. 학교급식 자체 점검표
4. 식중독 의심 환자 발생 시 업무처리 흐름도
5. 출입·검사 등 기록부
6. 식재료 부적합품 확인서
7. 식품 안전 및 영양 식생활교육 계획
8. 급식 단계별 음식물쓰레기 감량 방안
9. 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류
10. 학교급식 식재료 구매계약 제도운영 지침
11. 식재료 납품업체 위생점검표
12. 식재료 품질관리기준
13. 친환경 및 GAP 인증 비교
14. 급식비 중 식품비 사용 비율 및 식품군별 집행 내역 공개
15. 2024학년도 학교급식 기본계획 주요 변경 사항

【참고자료 1】 ※ 설문내용은 학생 눈높이에 맞춰 문항 조정 가능

학교급식 만족도 조사 (학생)

본 조사는 교육의 일환으로 운영되는 학교급식의 만족도 향상 및 개선의 기초자료로 활용하기 위한 목적으로 실시됩니다. 여러분께서 응답하신 내용은 통계·분석 목적으로만 사용할 것을 약속드립니다. 바쁘시겠지만 조사에 응답해 주시면 고맙겠습니다.

※ 응답자 정보(분류를 위해 필요합니다)

응답자성별	① 남	② 여	
학년	① 4학년	② 5학년	③ 6학년

☞ 학교정보는 담당자가 조사 전 일괄 작성하여 배부

※ 학교급식정보

급식관련 인력현황	영양교사, 영양사 ()명 / 조리사 ()명, 조리원 ()명		
급식시설 개선이력	(예) 2013년 학교 개교 및 급식소 준공 2020년 급식소 개·보수		
급식인원	총 ()명 (학생 : 명 / 교직원 : 명 / 기타 :)		
식재료 정보			
배식방법			
급식비 / 1식	원	식품비 / 1식	원

※ 조사지 작성 전 앞 페이지의 학교급식 정보를 확인하여 주시기 바랍니다.

I 다음은 영양관리에 관련하여 질문 드리겠습니다.
하단의 각 내용을 읽고 해당되는 정도를 보기 중에서 선택하여 주시기 바랍니다.

- 1 우리 학교급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다고 생각하십니까?
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 2 우리 학교급식에서 제공하는 음식의 간은 어떻습니까? (나트륨 줄이기를 위해 염도를 조절하고 있습니다.)
① 매우 짜다 ② 짜다 ③ 적당하다 ④ 싱겁다 ⑤ 매우 싱겁다

II 다음은 급식환경(위생·안전)에 관련하여 질문 드리겠습니다.
하단의 각 내용을 읽고 해당되는 정도를 보기 중에서 선택하여 주시기 바랍니다.

- 3 우리 학교급식에서 사용하고 있는 식재료는 신선하고 품질이 좋은 것을 사용한다고 생각하십니까?
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 4 우리 학교급식은 위생적이고 안전하다고 생각하십니까?
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 4-1 (④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는 무엇입니까? (복수응답 가능)
① 식기류(식판 등)가 청결하지 않아서 ② 식당이 지저분해서 ③ 급식시설이 낡아서
④ 급식관계자(영양(교)사, 조리사, 조리원)의 비위생적인 행동 때문에
⑤ 이물질이 나와서 ⑥ 기타 ()
- 5 우리 학교의 식재료는 우수하고 안전하며, GMO없는 식재료를 우선 사용한다고 생각하십니까?
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 5-1 (④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는 무엇이라고 생각하십니까?(복수응답 가능)
① 잘모른다 ② 좋은 식재료를 사용하지 않은거 같다 ③ 기타()

Ⅲ 다음은 영양·식생활 교육과 관련하여 질문 드리겠습니다.
하단의 각 내용을 읽고 해당되는 정도를 보기 중에서 선택하여 주시기 바랍니다.

- 6 우리 학교에서 운영하는 영양·식생활 교육이(식단영양표시제, 비만, 당·나트륨 저감화, 음식물쓰레기 줄이기, 불량식품 근절 등) 도움이 됩니까? ※ 가정통신문 및 학교 누리집 등으로 제공
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 6-1 (④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는 무엇입니까? (복수응답 가능)
① 관심이 없어서 ② 내용이 너무 어려워서 ③ 기 타 ()
- 7 우리 학교에서 실시하는 영양·식생활 교육 중 중점적으로 교육했으면 하는 내용은 무엇입니까?
① 편식교정 ② 식사예절 ③ 식중독 예방 ④ 영양정보 ⑤ 식사요법 ⑥기타 ()

Ⅳ 다음은 급식 운영과 관련하여 질문 드리겠습니다.
하단의 각 내용을 읽고 해당되는 정도를 보기 중에서 선택하여 주시기 바랍니다.

- 8 우리 학교 누리집/급식게시판, 가정통신, 학교급식 모니터링제도 등을 통해 소통이 잘된다고 생각하십니까?
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 8-1 (④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는 무엇입니까? (복수응답 가능)
① 의견이 잘 반영되지 않아서 ② 의견을 제시할 수 있는 방법을 몰라서
③ 기 타 ()
- 9 우리 학교급식에 전반적으로 만족하니까?
① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다
- 9-1 (①,②,③으로 응답한 경우) 만족한 이유는 무엇입니까? (복수응답 가능)
① 식단이 다양하고 맛있어서 ② 내가 좋아하는 음식이 나와서
③ 급식관계자(영양<교>사, 조리사, 조리원)가 친절해서
④ 학교급식이 위생적이어서 ⑤ 기타 ()
- 9-2 (④,⑤으로 응답한 경우) 만족하지 않은 이유는 무엇입니까? (복수응답 가능)
① 식단이 다양하지 않고 맛이 없어서 ② 내가 싫어하는 음식이 나와서
③ 급식관계자(영양<교>사, 조리사, 조리원)가 불친절해서
④ 학교급식이 비위생적이어서 ⑤ 기타 ()

기타 원활한 학교급식 운영을 위해 바라는 점이 있으면 적어주세요

학교급식 만족도 조사 (학부모)

본 조사는 교육의 일환으로 운영되는 학교급식의 만족도 향상 및 개선의 기초자료로 활용하기 위한 목적으로 실시됩니다. 여러분께서 응답하신 내용은 통계·분석 목적으로만 사용할 것을 약속드립니다. 바쁘시겠지만 조사에 응답해 주시면 고맙겠습니다.

☞ 학교정보는 담당자가 조사 전 일괄 작성하여 배부

※ 학 교 급 식 정 보

급식관련 인력현황	영양교사, 영양사 ()명 / 조리사 ()명, 조리원 ()명		
급식시설 개선이력	(예) 2013년 학교 개교 및 급식소 준공 2020년 급식소 개·보수		
급식인원	총 ()명 (학생 : 명 / 교직원 : 명 / 기타 :)		
식재료 정보			
배식방법			
급식비 / 1식	원	식품비 / 1식	원

우리 자녀의 학교급식과 관련하여 질문 드리겠습니다.

하단의 각 내용을 읽고 해당되는 정도를 보기 중에서 선택하여 주시기 바랍니다.

※ 조사지 작성 전 앞 페이지의 학교급식 정보를 확인하여 주시기 바랍니다.

1 우리 지리가 학교 갔을 때 학교급식이 건강과 즐기는 식습관 형성에 도움을 준다고 생각하십니까?
 ① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다

2 우리 자녀가 먹고 있는 학교급식은 위생적이고 안전하다고 생각하십니까?
 ① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 전혀 그렇지 않다

(④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는? (복수응답 가능)

① 식기류(식판 등)가 청결하지 않아서 ② 식생활교육관이 지저분해서

2-1

- ③ 급식시설이 넓아서
- ④ 급식관계자(영양<교>사, 조리사, 조리원)의 비위생적인 행동 때문에
- ⑤ 이물질이 나와서 ⑥ 기타 ()

3 우리 자녀의 학교에서 실시하는 영양·식생활 교육 중 중점적으로 교육했으면 하는 내용은 무엇입니까?

① 편식교정 ② 식사예절 ③ 식중독 예방 ④ 영양정보 ⑤ 식사요법 ⑥기타 ()

열린 학교급식 운영을 위하여 학부모가 참여할 수 있는 방법으로 어떤 것이 가장 좋다고 생각하십니까?

4 ① 학교급식 공개의 날 운영 ② 급식모니터링 참여 ③ 학교 누리집을 이용한 의견제시
④ 학부모 연수 (급식홍보 등)
⑤ 기타 ()

5 우리 자녀의 학교급식에 전반적으로 만족합니까?
 ① 매우 만족한다 ② 만족한다 ③ 보통이다 ④ 불만족이다 ⑤ 매우 불만족이다

기타 원활한 학교급식 운영을 위해 바라는 점이 있으면 적어주세요

학교급식 만족도 조사 (교직원)

본 조사는 교육의 일환으로 운영되는 학교급식의 만족도 향상 및 개선의 기초자료로 활용하기 위한 목적으로 실시됩니다. 여러분께서 응답하신 내용은 통계·분석 목적으로만 사용할 것을 약속드립니다. 바쁘시겠지만 조사에 응답해 주시면 고맙겠습니다.

※ 응답자 정보(분류를 위해 필요합니다)

응답자성별	① 남	② 여
-------	-----	-----

☞ 학교정보는 담당자가 조사 전 일괄 작성하여 배부

※ 학교급식정보

급식관련 인력현황	영양교사, 영양사 ()명 / 조리사 ()명, 조리원 ()명		
급식시설 개선이력	(예) 2013년 학교 개교 및 급식소 준공 2020년 급식서 개·보수		
급식인원	총 ()명 (학생 : 명 / 교직원 : 명 / 기타 :)		
식재료 정보			
배식방법			
급식비 / 1식	원	식품비 / 1식	원

학교급식과 관련하여 질문 드리겠습니다.

하단의 각 내용을 읽고 해당되는 정도를 보기 중에서 선택하여 주시기 바랍니다.

※ 조사지 작성 전 앞 페이지의 학교급식 정보를 확인하여 주시기 바랍니다.

1

우리 학교급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 줍니까?

① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤전혀 그렇지 않다

2

우리 학교급식에서 제공하는 음식의 간은 어떻습니까?(나트륨 줄이기를 위해 염도를 조절하고 있습니다.)

① 매우 짜다 ② 짜다 ③ 적당하다 ④ 싱겁다 ⑤ 매우 싱겁다

3

우리 학교급식은 위생적이고 안전하다고 생각하십니까?

① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤전혀 그렇지 않다

3-1

(④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는? (복수응답 가능)

① 식기류(식판 등)가 청결하지 않아서 ② 식생활교육관이 지저분해서 ③ 급식시설이 낡아서
④ 급식관계자(영양<교>사, 조리사, 조리원)의 비위생적인 행동 때문에
⑤ 이물질이 나와서 ⑥ 기타 ()

4

우리 학교의 급식 장소는 편안합니까?

① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤전혀 그렇지 않다

4-1

(④,⑤으로 응답한 경우) 그렇지 않은 이유는? (복수응답 가능)

① 너무 소란스러워서 ② 환경(장소, 식탁, 의자 등)이 좋지 않아서
③ 줄서는 시간이 길어서(배식인원 및 배식대 부족) ④ 식탁이 지저분해서
⑤ 배식 질서 위반(새치기 등)이 많아서 ⑥ 기타 ()

5

우리 학교에서 실시하는 영양·식생활 교육 중 중점적으로 교육했으면 하는 내용은 무엇입니까?

① 편식교정 ② 식사예절 ③ 식중독 예방 ④ 영양정보 ⑤ 식사요법 ⑥기타 ()

6

우리 학교급식에 전반적으로 만족합니까?

① 매우 만족한다 ② 만족한다 ③ 보통이다 ④ 불만족이다 ⑤ 매우 불만족이다

기타 원활한 학교급식 운영을 위해 바라는 점이 있으면 적어주세요

【참고자료 2】

학교급식 모니터 점검표

구 분	점 검 항 목	점검결과	비 고
급식품 구입 관리	학교에서 정한 시각에 식재료가 납품되는가	예 아니오	
	식재료는 복수검수를 실시하고 있는가	예 아니오	
	식재료는 신선하며 양질의 식품인가	예 아니오	
	검수시 식재료의 납품온도는 적절한가	양호 미흡	
	가공식품은 허가제품 및 유통기한 내 제품을 사용 하는가	예 아니오	
	식재료운반자의 식품취급방법이 위생적인가	예 아니오	
	식재료운반차량의 내부온도 및 청결상태는 양호한가	양호 미흡	
급식품 조리 관리	조리원이 올바르게 손 및 장갑을 세척하고 소독을 실시하는가	예 아니오	
	칼, 도마, 고무장갑 등은 용도별로 구분하여 사용하는가	예 아니오	
	조리용구 및 식재료를 60cm이상의 높이에서 사용 (조리)하는가	예 아니오	
	손가락으로 음식맛을 보는 행위는 없는가	양호 미흡	
급식시설 설비관리	급식시설이 청결하고 조명 및 환기시설이 적절한가	양호 보통 미흡	
	식생활교육관 창문, 출입문 등에 방충·방서시설이 되어있으며 관리상태는 적정한가	양호 보통 미흡	
	냉장고 및 식기소독고의 온도관리가 적절한가	양호 미흡	
	식기구 및 조리기계기구는 분해 세척소독하며 위생적으로 보관관리 하는가	양호 미흡	
	식품창고의 식품보관상태 및 청결상태는	양호 미흡	
배식관리	배식용 전용기구 사용 및 마스크를 착용 하는가	착용 미착용	
	학생 식사지도(질서, 잔반, 편식지도 등) 여부	실시 미실시	
	교직원들은 학생들과 동일한 식단을 제공받는가	예 아니오	
조 리 원 관 리	위생복(상·하), 위생모, 위생장화, 앞치마 등은 전원 착용하였으 며 매니큐어나 액세서리 착용자는 없는가	양호 미흡	
	6개월마다 1회 건강진단 실시 및 건강진단증을 비치하고 있는가	비치 미비치	
보존식 관리	보존식은 밀폐용기에 담아 -18℃이하, 144시간(6일)이상 보존 하는가	예 아니오	
환경위생 관 리	조리실은 청결하고 정리정돈이 잘 되어 있는가	양호 보통 미흡	
	조리실 내·외부의 쓰레기와 잔반처리는 적절하게 관리되고 있는가	양호 미흡	
점검결과	◎ 잘되고 있는 점		
	◎ 개선되었으면 하는 점		

20 년 월 일

급식소위원(학부모모니터) 성명 ①

급식소위원(학부모모니터) 성명 ①

급식소위원장(학부모모니터) 성명 ①

확 인 자 학교장 성명 서명

【 예시 】

20 학년도 ‘학교급식 공개의 날’ 희망 조사서

학부모님과 가정에 건강과 행복이 가득하길 기원합니다.

‘학교급식 공개의 날’ 제도는 학부모에게 학교급식 전 과정에 대한 참관기회를 제공하여 급식 현장을 공개함으로써 학교급식의 안전성을 홍보하고 체계적인 학교급식에 대한 신뢰를 형성하는 제도입니다.

‘학교급식 공개의 날’에 참여하고자 하는 분은 아래의 희망서를 작성하시어 0월 0일까지 학교로 제출하여 주십시오. 평소 학교급식에 관심이 많으신 학부모님의 적극적인 참여 바랍니다.

• 학교급식 공개의 날 개요 •

- 활동기간: 0000년 0월부터 0000년 0월까지
- 점심시간: 00시 00분 ~ 00시 00분
- 분야별 활동시간 및 내용
1. 검수: [00:00 ~ 00:00] 식재료의 검수 및 저장과정 모니터링
 2. 위생: [00:00 ~ 00:00] 개인 및 식생활교육관 내부 등 위생 전반과정의 모니터링
 3. 시식: [00:00 ~ 00:00] 시식참여
- ※ 전체 활동시간: 00:00 ~ 00:00

20 년 월 일

○ ○ 학 교 장

-----절-----취-----선-----

[학교급식 공개의날] 희망서

자녀학년/반	자녀이름	학부모성명	성별	연락처	희망활동분야	비고
					(검수, 위생, 시식)	

본인은 학교급식 공개의 날에 참여하기를 희망합니다.

학부모 : (서명)

학부모 : (서명)

【참고자료 3】

학교급식소 자체 점검표

① 학교명		② 소재지			
③ 학교장		④ 설치신고번호	제 호		
⑤ 전화번호		⑥ 팩스번호		⑦ 급식방법	<input type="checkbox"/> 직영 <input type="checkbox"/> 위탁

점 검 내 용	결 과	비고*
시설 등 환경		
◦ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우 덮개 설치	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 폐기물용기(오물악취 등이 누출되지 않도록 뚜껑이 있는 내수성 재질)	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 자외선 또는 전기살균소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독 시설	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 충분한 환기 시설(자연 통풍 가능 구조는 제외)	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장·냉동시설	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉽고, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 쥐·해충 등을 막을 수 있는 시설	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 지하수를 사용하는 경우 용수저장장치에 살균소독장치를 설치 - 지하수 살균소독장치 정상 작동 및 관리상태 점검	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 조리기구·용기 등의 살균, 소독	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
개인위생		
◦ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명)	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
원료사용		
◦ 지하수 등을 먹는물 또는 식품의 조리세척 등에 사용하는 경우 먹는물수질 검사기관에서 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하는지 여부(연1회 일부항목검사, 2년마다 전항목 검사)	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	

점 검 내 용	결 과	비고*
공정관리		
◦ 식품보관실조리실식당 등의 내부를 청결하게 관리	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
◦ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
점검자 의견		

* 점검대상에 해당사항이 없을 시 해당무로 명시.

점검결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

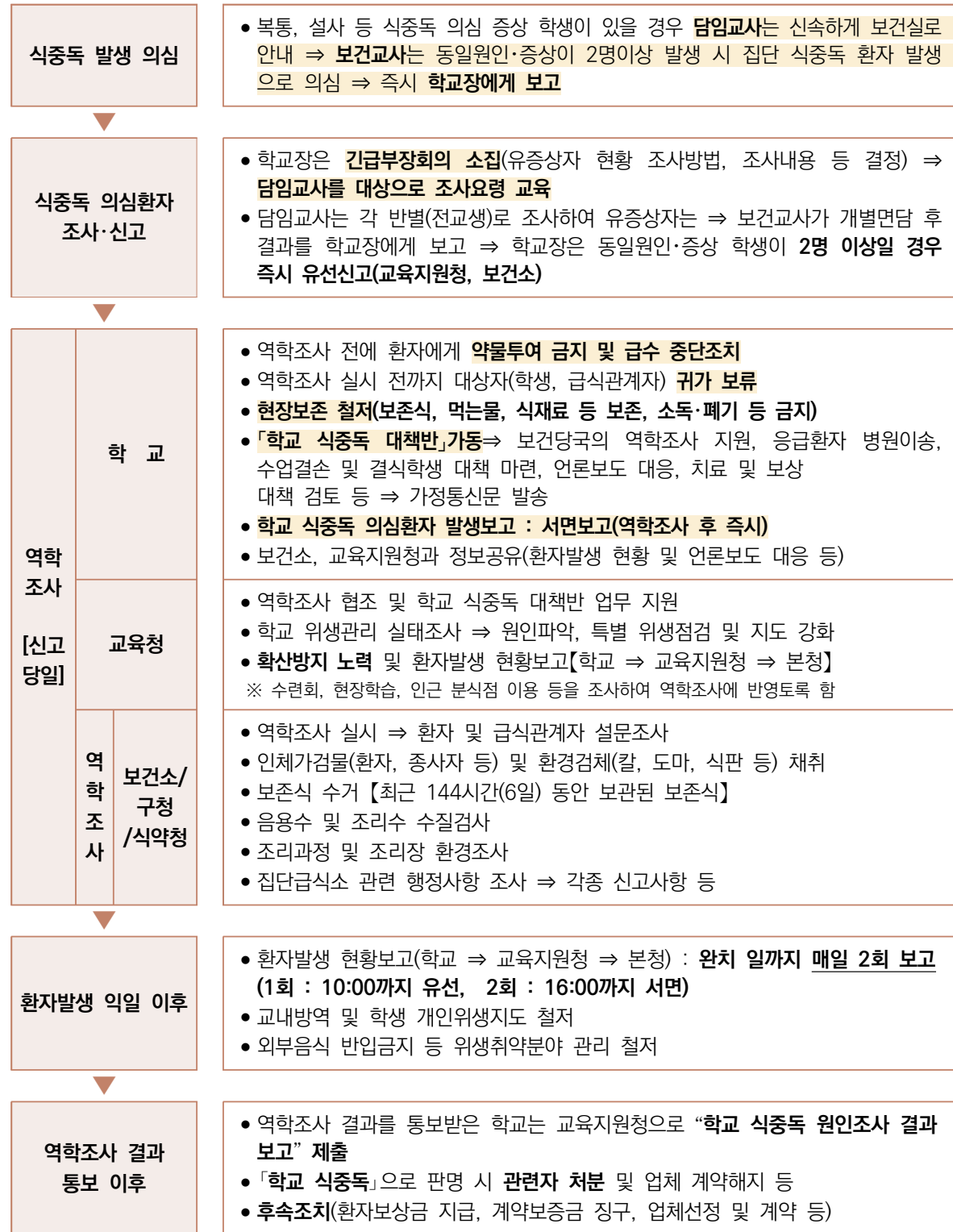
20 년 월 일

점검자 소속) 학교 직급) 성명)

확인자 소속) 학교 직급) 교장 성명)

【참고자료 4】

식중독 의심환자 발생 시 업무처리 흐름도



【참고자료 5】

[별지 제3호서식] 학교급식법시행규칙 제8조제3항

출입·검사 등 기록부

번호	일시	점검목적	주요지도·지시내용	점검자				입회 또는 확인자			
				소속	직위 (직급)	성명	서명 (날인)	직위 (직급)	성명	서명 (날인)	

297mm×210mm(보존용지(2종) 70g/㎡)

【참고자료 6】

식재료 부적합품 확인서

납품일시	2000년 월 일 요일 00:00						
납품업체	업체명				대표자		
	식품군				연락처		
요구품목	식품명	규격	수량	단위	지적사항	비고	
구분	항목내용	세부항목/위반항목					비고
❶ 품질 (Quality)	일반품질불량	<input type="checkbox"/> 사양 및 규격 미준수					
		<input type="checkbox"/> 수량 및 중량 부족					
		<input type="checkbox"/> 품질 등급 불량					
		<input type="checkbox"/> 미납, 미배송분 발생					
		<input type="checkbox"/> 포장 및 외관 불량					
	오염 및 신선도불량	<input type="checkbox"/> 교차오염, 이물질 혼입					
		<input type="checkbox"/> 식품온도 불량					
		<input type="checkbox"/> 상품 변질					
	법적 표시 사항	<input type="checkbox"/> 법적 표시사항 준수여부					
		<input type="checkbox"/> 원산지 표시사항 준수 여부					
❷ 납기 (Delivery)	일반납기	<input type="checkbox"/> 납품시각 준수 여부					
	반품 및 미배송 납기	<input type="checkbox"/> 미배송분 납품시각 준수 여부					
		<input type="checkbox"/> 반품 후 재배송 납품시각 준수 여부					
❸ 위생 및 안전(Safety)	배송차량 위생	<input type="checkbox"/> 차량 청소상태 불량					
		<input type="checkbox"/> 차량온도 및 표기					
	운반자 위생	<input type="checkbox"/> 운반자 위생불량					
	배송차량 안전	<input type="checkbox"/> 차량으로 인한 교내사고					
	위생관련 제출서류	<input type="checkbox"/> 위생관련 법정 서류 미제출 (건강진단 결과서 등)					
	클레임처리 협조도	<input type="checkbox"/> 반품 및 납품 거부					
		<input type="checkbox"/> 반품시 재납품 품질 불량					
		<input type="checkbox"/> 대면검수 불이행					
❹ 서비스 및 협조도 (Responsiveness)	검수 협조도	<input type="checkbox"/> 무책임한 배송(택배)					
	업무 협조도	<input type="checkbox"/> 시정서, 확인서 거부 및 미제출					
	계약위임위탁	<input type="checkbox"/> 타업체 차량 이용					
❺ 기타	공급업체 점검	<input type="checkbox"/> 식품의약품안전처 합동 및 교육청 점검 시 지적 발생(계약기간 내)					
	기타	<input type="checkbox"/> 그 외 식재료 납품 과실로 원활한 학교급식운영에 차질을 발생한 경우					
상기 내용으로 인하여 학교급식에 지장을 초래한 사실이 있었음을 확인하며 차후 이러한 사례가 없도록 하겠습니다.							
2000년 월 일							
검 수 자 :		학교 직)	성명)	인)			
검수참여자 :		학교 직)	성명)	인)			
납 품 자 : 업체명)			성명)	인)			

【참고자료 7】

건강한 식생활 및 영양교육 계획 (예시)

교육영역	교육내용	예정 시기	대상
학교급식	학교급식 홍보, 영양교육상담실 이용안내	00월	교직원 학부모
올바른 식생활습관 형성 및 식생활 관리	식품위생, 급식안전, 식중독 예방 교육	연중	전교생
	편식교정, 식사예절 등 급식지도	연중	전교생
	영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제, 식재료 원산지 표시제 교육	연중	전교생
	영양소와 체내기능 교육	연중	전교생
	비만관리를 위한 바른 식습관 교육	연중	전교생
	저나트륨, 저트랜스지방 섭취 교육	연중	전교생
	저체중, 과체중, 빈혈, 성장부진 등 질병 예방 교육	연중	전교생
식품안전 및 식품선택	학교주변 어린이 기호식품 및 부정불량, 식품의 안전과 영양교육	연중	전교생
	고열량·저영양 식품의 안전과 영양교육	연중	전교생
환경친화적인 바람직한 식생활 실천	잔반안남기기, 음식물쓰레기 줄이기 교육	연중	전교생
	잔반없는 날 운영, 우수학급 표창제 운영	연중	전교생
한국형 전통식문화 계승· 발전 및 식량생산·소비	전통음식의 날, 절기음식의 날 등 다양한 식단 제공, 한국 전통식문화 교육	연중	전교생
	식량 생산, 소비 교육	연중	전교생
영양교육상담실 운영	식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육	연중	전교생 교직원
열린 학교급식 운영	학부모 검수 및 모니터링 운영	연중	학부모
	학교급식 공개의 날	00월	학부모

【참고자료 8】

급식 단계별 음식물 쓰레기 감량 방안 (예시)

단계	음식물 쓰레기 감량 방안
식단계획 단계	<ul style="list-style-type: none"> 급식 대상자의 만족도를 높일 수 있는 식단 작성에 주력 영양권장량에 맞는 식단을 작성하되 기호도를 조사하여 수정·보완하고 계절 식품이나 날씨와 절기에 따른 특별식을 이용하여 식단에 다양함을 줌 잔반량이 많은 음식의 경우 원인을 분석하여 식단계획에 반영
식품발주 (수요예측)단계	<ul style="list-style-type: none"> 정확한 식수 인원 파악과 표준 레시피를 활용하여 적정 식품재료량을 산출하고 규격과 품질, 구매시기와 구매형태를 명시하여 발주 식품발주량은 폐기량을 고려
식품구매 단계	<ul style="list-style-type: none"> 식품 선도가 좋고 쓰레기가 적게 발생하는 상태의 식품(포장제품) 선택 비가식부를 제거한 상태의 것을 구입하거나 업소용 대용량 포장 및 리필제품 또는 재활용 포장제품을 구입
식품검수 단계	<ul style="list-style-type: none"> 식품별 정확한 검수관리를 실시하고 배송 직후에 검수하여 실온에 방치하는 시간을 최소화하여 선도가 저하되지 않도록 함
식품보관 단계	<ul style="list-style-type: none"> 선입선출에 의하여 식품을 보관하고 사용 잘못된 보관으로 발생한 음식물 쓰레기에 대한 요인을 분석하고 그 이유와 관리자명, 발생량 등을 기록하고 음식물 쓰레기를 줄이는 전략을 세움
전처리 단계	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 신선도와 위생을 고려한 전처리를 실시 작업구역을 채소·어류·육류별로 따로 정하여 작업하고 냉동·냉장식품의 전처리 작업은 실온에서 장시간 수행하지 않도록 함 전처리된 식재료 중 온도관리가 필요한 것은 조리할 때까지 냉장고에 보관하고 전처리하지 않은 식품과 전처리된 식품은 분리하여 취급

단계	음식물 쓰레기 감량 방안
조리 단계	<ul style="list-style-type: none"> 음식의 색이나 모양 등 외관을 좋게 하여 시각적으로 식욕을 촉진하되 음식물 쓰레기가 되는 불필요한 장식은 피하고 국이나 찌개의 국물 양을 너무 많이 잡지 않도록 함. 급식 관리자 및 조리원들이 그날 식단의 조리법에 대한 평가를 하도록 함.
배식 단계	<ul style="list-style-type: none"> 식판의 모양과 색깔, 청결도 등을 관리하여 잔반량에 영향을 미치는 요인을 제거 정량배식 보다는 잔반량을 줄일 수 있는 자율배식 또는 부분자율배식을 하도록 함
퇴식 단계	<ul style="list-style-type: none"> 퇴식구에서 잔반 줄이기 운동을 지도 및 홍보하며, 잔반량을 매일 체크하여 1인당 잔반량 및 잔반비용을 환산하여 게시하여 급식 생산 계획에 참고 일주일에 한 번 정도는 잔반통 없는 날을 정하여 잔반을 남기지 않도록 유도
음식물 쓰레기 배출 단계	<ul style="list-style-type: none"> 가급적 수분을 줄이고 이물질을 제거하여 배출 음식물 쓰레기 감량의무 사업장(1인 평균 급식인원 100인 이상인 집단 급식소)은 자체적인 처리설비를 갖추어 감량하여 배출하거나, 퇴비, 사료화(부산물 수분 함량 40% 미만)하여 재활용하거나, 음식물류 폐기물을 재활용하는 업체에 위탁하여 처리 쇠붙이, 비닐, 섬유류, 플라스틱 병, 고무제품, 동물의 큰 뼈, 조개껍질, 뚜껑, 은박지, 젓가락, 이쑤시개 등 음식물 쓰레기 자원화에 지장을 주는 이물질은 제거 전처리 후 생긴 쓰레기는 물기가 달지 않도록 수거하여 배출하고, 잔반은 체나 망사형 자루 등에 수집하여 자연 탈수하거나 기기·기구를 이용하여 물기를 제거한 후 배출

→ 잔반의 발생은 막대한 경제적 손실로 이어진다. 학교급식 현장에서는 체계적인 식생활 교육을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 줄여나가는 방안 모색이 무엇보다 중요하다.

【참고자료 9】

음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류 (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

【참고자료 10】

학교급식 식재료 구매계약 제도 운영지침

I. 목적

1. 공정하고 투명한 납품업체 선정을 통한 급식행정의 신뢰성 확보
2. 학교급식에 필요한 식재료 종류 및 규격에 맞는 식재료를 우수업체로부터 공급받아 학생들에게 양질의 식단을 제공

II. 학교급식 식재료 구매계약 제도

1. 금액기준⁸⁾에 따른 식재료 구매 계약 방법

- 식품군별 5백만원 미만 ⇨ 1인 수의계약 가능
- **식품군별 1천만원 이하 ⇨ 전월 공개경쟁⁹⁾으로 선정된 업체와 1회 재계약(원칙)**
- 단, 다음 각 호의 해당하는 경우 재계약을 체결하지 않을 수 있다

- 1) 현품설명서에 제시된 물품의 납품 불이행으로 반품확인서 징구
 - 2) 배송차량 전수등록제도 위반차량 운행
 - 3) 시설 위생점검 필요시 위생기준에 미흡한 경우(위생점검은 재계약 필수요건 아님)
 - 4) 기타 학교장이 재계약을 할 수 없다고 인정하는 특별한 경우
- ※ 재계약을 체결하지 않은 경우는 계약상대자에게 사유를 통보해야 한다.

- **식품군별 1천만원 초과 ⇨ 매월 2인 이상 견적제출 또는 입찰**
- 학교급식지원센터에서 친환경 농산물 등 구매 시 2천만원이하 1인 수의계약 가능

2. 재계약 체결시 낙찰률 적용 방법

- **당월 기초금액(추정가격)에 전월 낙찰률을 곱한 금액의 범위 이내로 계약금액 산정**
- 재계약금액 = 당월 기초금액(추정가격) × 전월 낙찰률
- 단, 시장조사 가격결정 이후 천재지변이나 식재료 가격급등 등으로 전월 낙찰률을 적용하여 계약을 체결하면 계약이행이 곤란하다고 인정되는 경우에는 기초금액의 범위 이내로 계약금액을 결정할 수 있다.

8) 금액기준은 식품군별 추정가격을 기준으로 한다.

9) 공개경쟁은 지정정보처리장치를 이용한 2인 이상 견적제출 또는 입찰의 경우를 말한다.

3. 월 단위 계약원칙

- 월 단위 계약 예외
 - 방학이 연계된 경우 2~3개월 단위 계약(7~8월, 12~2월)
 - 방학이 속한달(8월, 1월, 2월)은 전월 업체와 재계약 가능(1천만원 이하 경우)

4. 식품군별 분리 발주 의무화 (농·공·수·축산물 분리발주)

- 식재료 운송시 교차 오염 방지 및 식재료 품질 확보
- 2개 이상 식품군을 통합하여 추정가격 1천만원 이하일 경우 통합발주 가능 (단, 5백만원 이상인 식품군은 분리 발주 해야 함)
- ※ 학교급식지원센터가 설치된 자치구 소재 학교에서는 친환경 농산물 별도 발주

5. 계약체결 시기

- 단위학교 식재료 구매는 매월 27일 이전까지 계약 체결 완료
 - 납품업체 준비기간을 고려하여, 학교는 납품시작일 4~5일전까지 계약상대자를 결정·통보
- 재계약 여부는 매월 20일 이전까지 결정하여 업체 통보

6. 식재료 납품업체 위생점검

- NeaT 이용학교는 연 1회 이상 납품업체 점검
- G2B 이용학교는 매월 납품업체 위생점검

○ [예시]전월 공개경쟁의 방법으로 업체를 선정한 경우 ⇨ 당월 계약방법 결정

식품군	기초금액(품의금액)	계약방법	비고
농산물	8,800,000	재계약	전월 낙찰률 적용
공산물	15,230,000	2인 이상 견적제출	
수산물	7,700,000	재계약	전월 낙찰률 적용
축산물	9,320,000	재계약	전월 낙찰률 적용
친환경농산물	5,550,000	학교급식지원센터	
김치	3,300,000	공동구매 품목	

- 식품군별 추정가격에 따라 계약방법 결정
- 1천만원을 초과하는 경우는 2인 이상 견적제출 방법으로 계약방법 결정
- 재계약 대상 식품군은 전월 낙찰률 이하로 NeaT 수의견적 요청[Ⅳ.재계약 세부절차 참조]

Ⅲ. 학교급식 납품업체 선정 절차

□ 세부절차

구분	내 용	시기
시장조사	- 학교급식 식재료 시장조사 용역기관 제공 기초자료 안내 - 각급학교별 영양사, 영양교사 기초자료 토대로 자체 가격조사 실시	~12일
↓		
구매 물량 확정 및 품의	- 단위 학교 월별 식단표 작성 - 식단표에 의한 구매 물량 및 단가 확정 - 예산집행품의[영양교사, 영양사]	~15일
↓		
계약방법 결정	- 예산집행품의 금액을 기준으로 기초금액으로 산정 - 식품군별 추정가격에 따른 재계약 여부 검토후 계약방법 결정 - 1인수의, 2인 이상 견적제출, 입찰, 재계약	~20일
↓		
공개견적 등 입찰공고	- 추정가격 산정(예산집행품의 금액 참조), 기초금액 공개 - NeaT(공공급식통합플랫폼) 이용 입찰(소액수익) 공고	~20일
↓		
입찰	- 입찰 참가 등록된 업체	
↓		
예정가격 결정	- 복수예비가격 중 응찰업체 추천으로 결정	
↓		
개찰 및 낙찰자 결정	- NeaT(공공급식통합플랫폼) 내에서 개찰 및 낙찰자 결정	~25일
↓		
계약 체결	- 식재료 구매계약 특수 조건 등 첨부 (공급 방법, 검수시간, 위생검사, 위해성에 대한 책임한계 등) - NeaT(공공급식통합플랫폼) 전자계약 - 산출내역서 작성·첨부[영양교사, 영양사의 규격 검토]	~27일
↓		
계약 이행 (납품 및 검사)	- 일별, 월별 발주 물량에 따라 계약 업체 납품 이행 - 영양교사, 영양사, 학부모 등 2인 이상 복수 대면 검수 실시	계약 기간
↓		
대금 청구 및 지급	- 계약이행 결과에 의하여 대금 청구 - 월 단위 대금 청구 및 지급	

IV. 학교급식 재계약 세부절차

1. 전월 공개경쟁으로 선정된 업체와 당월 재계약 세부절차

- 전월업체와 재계약 여부 **매월 20일 이전 결정**
- 재계약시 낙찰률 적용방법
 - 재계약금액 = 당월 기초금액 × 전월 낙찰률
- 당월 추정가격 1천만원 이하인 경우 재계약 대상

2. 공공급식 전자조달시스템(NeaT) 재계약 방법



3. 세부 입력 방법

- **건명: [재계약] ○○학교 12월 축산물 재계약 견적요청**
 - 제목만 보고도 알 수 있도록 **[재계약], ○○ 재계약 견적요청 반드시 명시**
- 업체지정: 현재 납품업체를 지정
- 기타요청사항: 00.000%(○월 낙찰률) 적용한 금액 이하로 견적제출

【참고자료 11】

식재료 납품업체 위생 점검표

업소명		소재지	
대표자		전화번호	
영업종류		거래학교수	운반차량수

점 검 내 용	근거	결과	비고
영업 허가 또는 신고 유무	시행령 제23조 제25조 제26조의2	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무	
시설 등 환경			
○ 영업활동을 위한 독립된 사무소 구비 여부 ※ 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소 함께 사용 가능	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 식품 선별·분류 작업 시 항상 찬 곳(0~18℃)에서 실시 여부	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 작업장이 식품을 위생적으로 보관하거나 선별 등의 작업을 할 수 있도록 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 여부	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 작업장 바닥을 콘크리트 등으로 내수처리 하고, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하게 관리하는지 여부	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 작업장에서 쥐·바퀴 등 해충을 막을 수 있는 시설 구비 및 청결 관리 여부	법제3조 법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 작업장 사용 칼, 도마 등 조리기구의 경우 육류용과 채소용 등 용도별로 구분 사용 여부	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 식품등을 위생적으로 보관·관리 가능한 창고 구비 여부 ※ 이 경우 창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차 가능	법제3조 법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 보관창고 내 식품 등의 보존 및 보관기준 (냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하)에 적합한 냉장 및 냉동시설 구비 여부 ※ 다만, 창고에서 냉장처리나 냉동처리가 필요하지 아니한 식품을 처리하는 경우에는 선택사항	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 식품등을 보관운반전열시 보존 및 보관기준(냉장 10℃, 냉동 -18℃이하)에 적합한 관리 여부	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 서로 오염원이 될 수 있는 식품을 보관·운반하는 경우 구분 여부	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 1대 이상 구비 여부 ※ 다만, 법제37조에 따라 허가 또는 신고한 영업자와 계약을 체결하여 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 운반차량을 이용하는 경우에는 선택사항	법제36조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	

점 검 내 용	근거	결과	비고
○ 세척시설 · 폐기물용기 및 손씻는 시설 구비	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 바닥, 벽, 천장, 폐기물용기, 환기시설, 방충시설 등의 청결 관리	권고	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
개인위생			
○ 질병이 있는 종업원에 의한 오염 가능성 유무 - 영업자의 건강진단 실시 여부 - 종업원의 건강진단 실시여부(/ 명)	법제40조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 현장 종업원이 개인위생관리에 철저를 기하는지 여부 - 위생복·위생모·위생장갑 착용, 작업장 출입 시 손 세척 등	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
원료사용			
○ 무허가(무신고) 원료 및 식품의 사용여부	법제4조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 부패·변질된 원료 및 식품의 사용여부	법제4조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 무표시 원료 및 식품의 사용여부	법제10조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 검사를 받지 아니한 축산물의 사용 유무	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사의 해동요청에 의해 냉동식품을 냉장운반 등을 할 경우 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용 표시 여부	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 작업장 사용 기구·용기(칼, 도마 등)포장의 사용 전·후 및 정기 살균·소독 여부	법제3조 법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 유통기한이 경과된 제품(원재료 포함)을 집단급식소 판매목적으로 보관·운반 및 사용 여부	법제44조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	
○ 포장된 식품 등을 판매의 목적으로 포장을 뜯어 불법 판매 여부	법제3조	<input type="checkbox"/> 적 <input type="checkbox"/> 부	

점검결과 위의 내용이 사실과 같음을 확인합니다.

20 년 월 일

점검자 : 직 성명 (서명)

직 성명 (서명)

확인자(납품업체) : 직책 성명 (서명)



【참고자료 12】

식재료 품질관리기준(「학교급식법 시행규칙」 제4조)

구 분		품 질 관 리 기 준
농산물	일반사항	원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)
		친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수관리인증농산물, 이력추적관리품, 지리적 특산물, 표준규격(상품가치)이 “상” 이상
	쌀	수확연도가 1년 이내
	전처리 농산물	표시사항 － 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산 연도), 내용량, 보관 및 취급 방법
수입농산물	대외무역법, 식품위생법 등 관련 법령에 적합	
축산물	공통사항	식품안전관리인증기준(HACCP)을 적용한 도축장 및 축산물 가공장 (식육포장처리 장)에서 처리
	쇠고기	육질등급 3등급 이상 한우 및 육우
	돼지고기	2등급 이상
	닭고기	1등급 이상
	계 란	2등급 이상
	오리고기	1등급 이상
	수입축산물	「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」등 관련법령에 적합
수산물	일반사항	원산지 표시
		품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상” 이상
	전처리수산물	식품안전관리인증기준(HACCP)을 이행하는 업소로서 냉동수산식품 중 어류·연체류
		표시사항: 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법
수입수산물	「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합	
가공식품 및 기타		전통식품, 산업표준인증품, 지리적특산물, HACCP제품, 수산전통식품, 지리적표시품, 식품제조가공업소 제품
		김치 완제품은 식품안전관리인증기준(HACCP)을 적용하는 업소에서 생산된 제품
		수입가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」등 관련 법령에 적합

【참고자료 13】

친환경 및 GAP 인증 비교

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

【참고자료 14】

급식비 중 식품비 사용비율 및 식품군별 집행내역 공개 (예시)

구 분	세 부 항 목	금액(단위:원)
수입	무상급식 지원비	
	석식 급식비	
	수익자 부담금 (교직원)	
	친환경급식비	
	Non-GMO구입비	
	기타 · · ·	
수 입 합 계 (A)		
식품비 지출	농산물류	
	공산품류	
	수산물류	
	육류	
	친환경	
	김치 · · ·	
식품비 지출 합계 (B)		
식품비 사용비율 (B/A, %)		%

※ [식품비 지출] 항목은 학교별 식재료구매품목에 따라 조정 기재
※ 연2회 누리집에 공개(상반기 3~8월, 하반기 9월~다음년도 2월)
※ 급식비 대비 식품비 사용비율과 식품군별 집행내역을 확인가능하게 작성할 것

【참고자료 15】

학교급식 기본계획 주요 변경사항 요약

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고
I. 학교급식 운영의 내실화	<p>① 학교급식 운영 관리</p> <p>나. 학교급식의 운영 방식</p> <p>나) 고등학교는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일시적 위탁 가능</p> <p>- 단, 무상급식 예산 추가지원에 대해서는 관할 교육청의 승인 필요</p> <p>② 학교급식 수요자 참여 확대</p> <p>나. 열린 학교급식 운영 강화</p> <p>나) 급식의 질 향상과 보호자 부담경감을 위해 매 학기 말 기준 '보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율' 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시 현황' 공개</p>	<p>① 학교급식 운영 관리</p> <p>나. 학교급식의 운영 방식</p> <p>나) 고등학교는 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일시적 위탁 가능</p> <p>- 단, 무상급식 예산 추가지원에 대해서는 관할 교육지원청의 승인 필요</p> <p>② 학교급식 수요자 참여 확대</p> <p>나. 열린 학교급식 운영 강화</p> <p>나) 급식의 질 향상과 보호자 부담 경감을 위해 매 학기 말 기준 '보호자 부담 급식비 중 식품비 사용비율' 공개 (보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함) 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 제출</p> <p>※ 학교급식 위생관리지침서(제5차)의 학교급식 운영평가 항목(5번_참고사항)에도 동일하게 적용</p>	
	<p>④ 학교급식 경비 관리</p> <p>가. 보호자 부담을 최소화하는 학교급식 운영</p> <p>나) 운영비(연료비, 소모품비 등의 경비)</p> <p>※ 급식시설·설비비 및 유지비는 학교 기본운영비에서 집행하여 급식환경 개선에 노력(보호자 부담 불가)</p> <p>※ 후드 등 청소, 바닥 찌든 때 제거 등 식생활 교육관 대규모 청소 용역비는 학교기본운영비로 집행</p> <p>나. 학교급식 경비 유의사항</p> <p>다) 수익자부담 경비는 당해 학교 회계 연도에 전액 집행하는 것이 원칙이나 불가피하게 집행 잔액이 발생할 경우 잔액을 납부자에게 반납</p>	<p>④ 학교급식 경비 관리</p> <p>가. 보호자 부담을 최소화하는 학교급식 운영</p> <p>나) 운영비(연료비, 소모품비 등의 경비)</p> <p>※ 급식시설·설비비 및 유지비는 반드시 학교기본운영비로 집행하고(보호자 부담 불가)¹⁰⁾ 소모품 등의 운영경비도 원활한 급식 운영을 위해 학교기본 운영비에서 적극 지원</p> <p>※ 후드 등 청소, 바닥 찌든 때 제거, 식기 세척기 청소 등 식생활교육관 대규모 청소 용역비는 학교기본운영비로 집행</p> <p>나. 학교급식 경비 유의사항</p> <p>다) 수익자부담 경비는 당해 학교 회계 연도에 전액 집행하는 것이 원칙이나 불가피하게 집행 잔액이 발생할 경우 잔액을 납부자에게 반납</p> <p>- 단, 학교운영위원회의 심의를 거친 경우, 집행 잔액을 식품비로 사용 가능(급식비 단가 책정 시, 연간 소요액을 면밀하게 추계하여 잔액 발생 최소화)</p>	

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고																																
	<div>⑤ 학교급식 인력 운용</div> <div>나. 학교급식 종사자 인건비 지원</div> <div>다) 인건비 주관부서</div> <table><tr><th>구 분</th><th>조리원</th><th>조리사</th><th>영양사</th></tr><tr><td>공립</td><td>유·초·중 고·특수</td><td colspan="2">시교육청 (노동정책과)</td></tr><tr><td rowspan="2">국립</td><td>고</td><td>시교육청 (재정복지과)</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>초·중</td><td>동·서부교육지원청 (평생교육복지과)</td></tr><tr><td rowspan="2">사립</td><td>초·중</td><td rowspan="2">시교육청(재정복지과)</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>고·특수</td></tr></table> <div>3) 대체인력 인건비 지원(유급휴가, 출산 휴가, 병가 등)</div> <div>가) 지원대상: 1개월 이상 대체직원이 발생한 학교의 인건비 지원</div> <div>다. 학교급식 종사자 운용 (추가)</div>	구 분	조리원	조리사	영양사	공립	유·초·중 고·특수	시교육청 (노동정책과)		국립	고	시교육청 (재정복지과)		초·중	동·서부교육지원청 (평생교육복지과)	사립	초·중	시교육청(재정복지과)		고·특수	<div>⑤ 학교급식 인력 운용</div> <div>나. 학교급식 종사자 인건비 지원</div> <div>나) 인건비 주관부서</div> <table><tr><th>설립구분</th><th>학교급</th><th>담당 부서</th></tr><tr><td rowspan="2">공립</td><td>유·초·중</td><td>동·서부교육지원청 (학교지원센터)</td></tr><tr><td>고·특수</td><td>시교육청 (노동정책과)</td></tr><tr><td>국립</td><td>초·중·고</td><td rowspan="2">동·서부교육지원청 (평생교육복지과)</td></tr><tr><td>사립</td><td>초·중·고 특수</td></tr></table> <div>3) 대체인력 인건비 지원</div> <div>가) 지원대상: 합의퇴직, 휴직, 병가 등으로 5일 이상 결원이 발생한 학교</div> <div>다. 학교급식 종사자 운용</div> <div>1) 「2024년도 학교급식 종사자 배치 기준」</div> <div>가) 학교급별 배치기준 (표 추가)</div> <div>나) 가산인원(정원 가산) 1명</div> <div>- 식생활교육관 광범위(조리원 1인당 270㎡이상), 운반급식, 덤웨이터 설치, 공동급식(초·중), 3식 중·고 등학교(주말급식)</div> <div>- 사립학교: 초단시간근로자 배치(교 실배식), 공동급식(고·초)</div>	설립구분	학교급	담당 부서	공립	유·초·중	동·서부교육지원청 (학교지원센터)	고·특수	시교육청 (노동정책과)	국립	초·중·고	동·서부교육지원청 (평생교육복지과)	사립	초·중·고 특수	
구 분	조리원	조리사	영양사																																
공립	유·초·중 고·특수	시교육청 (노동정책과)																																	
국립	고	시교육청 (재정복지과)																																	
	초·중	동·서부교육지원청 (평생교육복지과)																																	
사립	초·중	시교육청(재정복지과)																																	
	고·특수																																		
설립구분	학교급	담당 부서																																	
공립	유·초·중	동·서부교육지원청 (학교지원센터)																																	
	고·특수	시교육청 (노동정책과)																																	
국립	초·중·고	동·서부교육지원청 (평생교육복지과)																																	
사립	초·중·고 특수																																		
II. 학교급식 위생·안전관리 강화	<div>① 학교급식 위생·안전성 강화</div> <div>나. 학교 밖 급식 관련 시설에 대한 위생 점검 실시 (추가)</div> <div>다. 교육지원청 단위 ‘학교급식점검단’ 운영 활성화 (급식점검단 운영 근거 삽입)</div>	<div>① 학교급식 위생·안전 점검 강화</div> <div>나. 학교 밖 급식 관련 시설에 대한 위생 점검 실시</div> <div>※ 한국농수산식품유통공사(aT)의 실효성 있는 납품업체 관리를 위해 식재료 납품 부적절 사례 발생 시, 객관적인 기준과 절차에 따라 확인서를 발급하고 NeaT “공급사 관리”에 등록 철저</div> <div>다. 교육지원청 단위 ‘학교급식점검단’ 운영 활성화</div>																																	

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고											
	2) 10명 내외로 구성하되, 학부모, 소비자 식품감시원 위촉시 명예 식품위생 감시원증 소지자 우선	<div>▶ 「광주광역시교육청 안전한 학교급식 운영에 관한 조례」</div> <div>제4조(학교급식점검단의 설치) 교육감은 공급업체를 현장에서 지도·실사할 수 있도록 교육지원청에 학교급식점검단(이하“점검단”이라 한다)을 둔다.</div> <div>제5조(점검단의 구성) ① 점검단은 위원장 1명을 포함한 15명 이내로 구성하고, 소속 국장과 과장은 당연직 위원이 된다.</div> <div>2) 15명 이내로 구성하되, 학부모, 소비자 식품감시원 위촉시 명예 식품위생 감시원증 소지자 우선</div>												
<div>② 학교급식 종사자 개인 위생관리 및 관계자 교육 강화</div> <div>가. 학교급식 종사자 개인 위생관리</div> <div>2) 학교급식 종사자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리</div> <div>〈추가〉</div>	<div>② 학교급식 종사자 개인 위생관리 및 관계자 교육 강화</div> <div>가. 학교급식 종사자 개인 위생관리</div> <div>2) 식품취급 및 조리작업자는 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회) 건강진단 실시하고, 영양교사 및 영양사는 개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리</div> <div>※ 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내(재정과-12097, 2023.7.28.)</div> <div>4) 조리종사자 위생 복장 및 칼·도마 색상 표준안 시행(권장)</div> <div>※ 「학교급식 조리복장 및 조리도구 색상 표준안 알림」 (재정과-24162, 2023. 12. 15.)</div> <div>〈학교급식 분야 건강진단 적용사항〉</div> <table><tr><th>구분</th><th>「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」개정 (2024.1.8.시행)</th><th>학교급식 분야 적용사항 (2024.1.8.시행)</th></tr><tr><td>검사 항목</td><td>장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵</td><td>좌동</td></tr><tr><td>검사 기간</td><td>유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사</td><td>유효기간(6개월) 만료일전·후 30일내 검사</td></tr><tr><td>유예 기간</td><td>질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능</td><td>별도 연장기한 없음</td></tr></table> <div>※ 재정과-1475(2024. 1. 15.) [알림]「학교급식 종사자 건강진단 변경 안내」</div>	구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」개정 (2024.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항 (2024.1.8.시행)	검사 항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵	좌동	검사 기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일전·후 30일내 검사	유예 기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음	
구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙」개정 (2024.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항 (2024.1.8.시행)												
검사 항목	장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵	좌동												
검사 기간	유효기간(1년) 만료일 전·후 30일 이내 검사	유효기간(6개월) 만료일전·후 30일내 검사												
유예 기간	질병·사고 등 부득이한 사유 발생 시 1개월 이내 검사기한 연장 가능	별도 연장기한 없음												

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고												
	<div>⑥ 기타 위생관리</div> <div>나. 식생활관 청소관리</div> <div>〈추가〉</div>	<div>⑥ 기타 위생관리</div> <div>나. 식생활교육관 청소관리</div> <div>3) 모든 학교에서 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료·급식개시 이전에 청소 및 소독 등 실시</div>													
Ⅲ. 안전하고 우수한 식재료 사용	<div>① 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수</div> <div>가. 식재료 품질관리기준 준수 및 원산지 표시제 준수</div> <div>2) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수</div> <div>가) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)</div> <table><tr><th>품목</th><th>표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농축산물</td><td>농축산물 (9개) 기재 생략</td></tr><tr><td>수산물</td><td>수산물(15개) 기재 생략</td></tr></table>	품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)	농축산물	농축산물 (9개) 기재 생략	수산물	수산물(15개) 기재 생략	<div>① 식재료 품질관리기준 및 원산지 표시제 준수 철저</div> <div>가. 식재료 품질관리기준 준수 및 원산지 표시제 준수</div> <div>2) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수</div> <div>가) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개)</div> <table><tr><th>품목</th><th>표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)</th></tr><tr><td>농축산물</td><td>농축산물 (9개) 기재 생략</td></tr><tr><td>수산물</td><td>수산물 추가 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세) / 해당 수산물가공품을 포함</td></tr></table>	품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)	농축산물	농축산물 (9개) 기재 생략	수산물	수산물 추가 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세) / 해당 수산물가공품을 포함	
품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)														
농축산물	농축산물 (9개) 기재 생략														
수산물	수산물(15개) 기재 생략														
품목	표시대상(원산지표시법 제5조, 시행령 제3조)														
농축산물	농축산물 (9개) 기재 생략														
수산물	수산물 추가 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세) / 해당 수산물가공품을 포함														
	<div>② 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화</div> <div>다. 우수 식재료 사용 확대</div> <div>나) GMO(유전자변형식품) 없는 식재료 사용 확대</div> <div>〈추가〉</div> <div>2) 지역 농·축·수산물 등 소비촉진 유도</div> <div>〈추가〉</div>	<div>② 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화</div> <div>다. 우수 식재료 사용 확대</div> <div>나) GMO(유전자변형식품) 없는 식재료 사용 확대</div> <div>- 옥수수는 국내산 옥수수로 가공된 제품으로 사용</div> <div>2) 지역 농·축·수산물 등 소비촉진 유도</div> <div>- 국산 밀 제품 우선 구매</div>													
Ⅳ. 학교급식 영양관리 및 식생활 지도 강화	<div>① 건강 지향적이며 성장 발달 단계에 적합한 영양관리 강화</div> <div>다. 식단구성</div> <div>5) 냉동·완제품 및 가공식품 사용을 자제하고 전통 식문화를 반영</div> <div>〈추가〉</div>	<div>① 건강 지향적이며 성장 발달 단계에 적합한 영양관리 강화</div> <div>다. 식단구성</div> <div>5) 냉동·완제품 및 가공식품 사용을 자제하고 전통 식문화를 반영</div> <div>- 오븐 활용이 어려운 경우에는 튀김·구이·부침 등 조리 횟수 조정</div>													
	<div>③ 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저</div> <div>나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(같은 법 시행규칙 제7조)</div> <div>〈추가〉</div>	<div>③ 「알레르기 유발식품 표시제」시행 철저</div> <div>나. 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(같은 법 시행규칙 제7조)</div> <div>다) 특정 학생에게 알레르기 유발 식품 제거식 또는 대체식을 제공하는 경우, 별도의 보존식 관리 철저</div>													

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고
	<p>〈신규사업 추가〉</p> <p>⑤ 글로벌 광주 학교급식 운영</p>	<p>⑤ 글로벌 광주 학교급식 운영</p> <p>가. 월 1회 '학교급식 글로벌 DAY'운영</p> <p>1) 각국의 문화와 생활 모습을 잘 반영하는 음식문화 체험을 통해 문화의 다양성을 이해하고, 세계시민으로 성장하는 계기를 마련하기 위해 월 1회 "학교급식 글로벌 DAY"운영</p> <p>2) 학교별로 1개 국가를 선정하여 그 나라의 대표 음식 또는 학생의 선호도가 높은 음식을 선정하여 학교급식으로 제공</p> <p>나. 주 1회 '어울림 포용급식의 날'운영</p> <p>1) 문화·종교적 신념 또는 편식 등의 이유로 학교급식을 먹지 못하는 다문화 학생들을 배려하고 포용하기 위해 주 1회 "어울림 포용급식의 날 운영"</p> <p>2) 다문화 학생이 밀집된 광산구 내 초등학교 3교를 대상으로 다문화 배려식단 제공</p> <p>- 대상학교: 대반초, 하남중앙초, 월곡초</p> <p>- 예산액: 12,000천원(식품비 추가 지원으로 학생수 등 학교 규모에 따라 차등 지원)</p>	
	<p>⑦ 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화</p> <p>가. 「학교 교육활동 운영계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획'반영 및 실시</p> <p>〈추가〉</p> <p>다. 교육방법</p> <p>〈추가〉</p>	<p>⑦ 식품안전 및 영양·식생활 교육 강화</p> <p>가. 「학교 교육활동 운영계획」에 '식품안전 및 영양·식생활 교육계획'반영 및 실시</p> <p>4) 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 '식당' 명칭을 '식생활교육관'으로 변경, 영상장비 등 교육환경 마련</p> <p>- 학생수 감소 등에 따라 발생한 식생활교육관 등 유휴공간을 식생활 교육 및 체험공간(게시판, 영상장비 포함)으로 활용하여 식생활 관련 직업 체험교육 확대 노력</p> <p>다. 교육방법</p> <p>8)교육교재 보급</p>	

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고
		<p>- 초등학교 저학년 및 중학교 1학년 영양·식생활 교육자료 인쇄·배부</p> <p>- 학생용 교재 및 교사용 지도서, 희망 학교 보급</p>	
V. 학교급식비 지원	<p>① 학교 무상급식비 지원</p> <p>다. 운영기준 및 준수사항</p> <p>4) 학교급식 중단 시 무상급식비 지원</p> <p>〈추가〉</p>	<p>① 학교 무상급식비 지원</p> <p>다. 운영기준 및 준수사항</p> <p>4) 학교급식 중단 시 무상급식비 지원</p> <p>다) 식중독 사고 등으로 수일간 학교급식이 중단되어 대체 급식 외 대안이 없는 경우</p> <p>- 사전 교육지원청의 승인을 거쳐 1식당 5,000원 한도 내 예외적 지원</p>	
	<p>6) 위탁학생 급식비 처리</p> <p>〈수정, 추가〉</p>	<p>6) 위탁학생 급식비 처리</p> <p>가) 지원대상: 일반고 직업과정 위탁 교육학생, 특성화고 산학일체형 도제학교 위탁교육학생</p> <p>나) 지원주체: 원 소속학교(재적교)</p> <p>다) 지원방법: 위탁교육 기관으로부터 매월 출석일수 등을 확인하여 기관에 급식비 지원</p> <p>※ 학생 또는 보호자에게 직접 지급 불가</p> <p>라) 지원단가: 원 소속학교의 급식일수와 무상급식 식품비 범위 내에서 지원하되, 국비 등 별도 지원이 있는 경우 차액만 지원</p> <p>- 위탁교육기관에 급식시설이 있는 경우: 기관의 급식비 단가를 기준으로 원 소속학교의 식품비 범위 내에서 차액 지원</p> <p>예) 위탁교육기관 1식 당가 5,000원인 경우: 5,000원-4,000원(국비) = 식품비 1,000원 지원</p> <p>- 위탁교육기관에 급식시설이 없는 경우: 1식당 7,000원을 기준으로 원 소속학교의 식품비 범위 내에서 차액 지원</p> <p>예) 위탁교육에 따른 국비지원이 4,000원인 경우: 7,000원 -4,000원(국비) = 식품비 3,000원 지원</p> <p>※ 국비 지원 4,000원은 예시 금액이므로 '24년도 실제 국비 지원단가를 확인하여 지원(차액 없을 시 미지원)</p>	

분 야	2023학년도 주요내용	2024학년도 변경내용	비고
	② 친환경농산물 등 우수식재료비 지원 가. 지원 범위 3) 지원금액: 중식 1인당 600원 나. 지원 기준 - 일반 식재료를 친환경 인증품 및 (삭제) 우수 식재료로 사용하는데 따른 추가 비용 지원(차액지원 사업)	② 친환경농산물 등 우수식재료비 지원 가. 지원 범위 3) 지원금액: 중식 1인당 700원 나. 지원 기준 - 일반 식재료를 친환경 우수 식재료로 사용하는데 따른 추가 비용 지원(차액지원 사업)	
	③ Non-GMO식품비 지원 나. 지원 기준 - 국내산 농산물로 가공된 전통장류 구입비(차액지원사업 아님)	③ Non-GMO식품비 지원 나. 지원 기준 - 국내산 농산물로 가공된 전통장류 등 가공식품 구입비(차액지원사업 아님)	
VI. 비상시 학교급식 운영	② 사안별 급식운영 대책 마. 감염병(코로나 19등) 발생 2) 안전한 식사 환경 조성 및 급식방역 관리 다) 학교급식 방역 지원 〈삭제, 추가〉 4) 감염병 지속(발생)시 학교급식 위생·안전점검 〈삭제〉	② 사안별 급식운영 대책 마. 감염병 발생 다) 학교급식 방역 지원 - 광주지방고용노동청에서 실시하는 국민취업지원제도 일 경험 프로그램 활용	

- ➡ 국립국어원 순화어 사용으로 ‘홈페이지’를 ‘누리집’으로 변경
- ➡ ‘학교급식 식재료 전자조달시스템(eaT)’를 ‘공공급식전자조달시스템(NeaT)로 명칭 변경
- ➡ 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 ‘식당’, ‘식생활관’ 명칭을 ‘식생활 교육관’으로 변경
- ➡ 질병 위험도 감소 및 일상관리체계로의 안착을 위해 ‘코로나 19’가 4급 감염병으로 전화되어, ‘코로나 19’ 삭제

10) 학교급식법령 해설서(교육과학기술부, 2007.1.31.) p16 ~ p20 참고

2024학년도 학교급식 기본계획

총괄

김수정(광주광역시교육청 재정과장)

기획

윤현주(광주광역시교육청 재정과 급식담당 사무관)

실무

박자영(광주광역시교육청 급식팀)

민소식(광주광역시교육청 급식팀)

양선희(광주광역시교육청 급식팀)

김서정(광주광역시교육청 급식팀)

이현탁(광주광역시교육청 급식팀)

최수민(광주광역시교육청 급식팀)