

한명키아도 포기하지 않는 울산교육

2024학년도

학교급식 기본방향



울산광역시교육청

【체육예술건강과】

울산교육의 기본방향

교육비전

한명의 아이도 포기하지 않는 **울산교육**

교육지표

배움이 삶이 되는 학교, 미래를 열어가는 교육

정책방향

미래 준비
책임교육

관계 중심
공감교육

학생 맞춤
안심교육

현장 지원
열린행정

학교급식의 기본방향

□ 학교급식 운영의 내실화

- 학교급식 식재료 구매와 영양관리 철저 등 급식운영 관리의 내실화
- 학생·학부모 참여 확대로 급식의 질 향상과 수요자 만족도 제고

□ 학교급식의 안전성 확보

- 학교 식중독 등 위생사고 발생 방지를 위한 예방활동 강화
- 과학적이고 체계적인 위생관리로 학교단위 자주위생관리 능력 배양

□ 안전하고 우수한 식재료 사용

- 위생적이고 안전한 품질의 우수한 식재료 사용으로 급식의 질 향상
- 급식재료 구매와 관련하여 청렴도 증진 및 투명성 확보

□ 영양·식생활 교육 및 지도

- 바람직한 식생활습관 형성으로 평생건강의 기틀 마련
- 건강 지향적인 영양관리로 학생의 자기건강관리 능력 배양

□ 학교급식비 지원

- 초·중·고·특수학교 무상급식을 통한 교육복지 증진
- 급식비 지원을 통한 학생·학부모 만족도 제고

□ 재난 대응 학교급식 운영

- 재난 상황 발생에 대응하여 원활한 급식 운영 대책 마련
- 재난 대비 비상 식재료 확보로 급식 공백 최소화

목 차

I. 학교급식 운영의 내실화

1. 학교급식 일반운영 관리	1
2. 학교급식 운영계획 수립	3
3. 학교급식 수요자 참여 확대	5
4. 학교급식비 운영 및 집행관리	10
5. 학교급식 평가 및 표창	11
6. 위탁급식 운영	14
7. 학교급식 인력관리	18

II. 학교급식 위생관리

1. 학교급식 위생관리	23
2. 학교급식 위생사고 예방 및 대응체계 확립	26

III. 안전하고 우수한 식재료 사용

1. 구매업무 절차	28
2. 식재료 구매 시 유의사항	34
3. 시장조사	36
4. 식재료 검수 시 유의사항	37

IV. 영양·식생활 교육 및 지도

1. 학교급식 영양관리	39
2. 영양·식생활 교육 및 지도	41
3. 음식물쓰레기 줄이기	43

V. 학교급식비 지원

1. 급식비 지원 기준	45
2. 운영기준	47

VI. 재난 대응 학교급식 운영

1. 기본 방침	49
2. 재난 대응 학교급식 운영	49
3. 급식 취소 시 식재료 처리 방법	50
4. 재난 시 상황별 급식비 지원	51
5. 정상급식 재개 시 준비사항	52

보고사항	53
------------	----

참고자료	54
------------	----

2024학년도 주요 변경사항	72
-----------------------	----

I

학교급식 운영의 내실화

1 학교급식 일반운영 관리

가. 학교급식의 정의

학교급식이란?

성장기의 학생들에게 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달과 편식교정 및 식습관의 올바른 자세와 협동·질서·책임·공동체의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을 함양하며, 국민식생활 개선에 기여하기 위하여 학교에서 교육의 일환으로 일정한 지도 목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 단체급식을 말함

나. 급식운영의 형태 및 분류

1) 소재지에 따른 분류

가) 도서·벽지형 : 「도서·벽지 교육진흥법」에 의한 도서·벽지 지역의 학교와 그에 준하는 지역의 학교

나) 농어촌형 : 「농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법」의 규정에 따른 농어촌지역의 학교와 그에 준하는 지역의 학교

다) 도시형 : 가), 나)를 제외한 지역의 학교

2) 급식조리 형태(급식시설 유무)에 따른 분류

가) 단독조리 : 단위 학교에서 자체적으로 조리하여 당해 학교의 학생 및 교직원에게 급식을 제공하는 형태

나) 공동조리 : 인근의 학교 2~3개교를 한 단위로 묶어 중심학교의 조리실에서 공동으로 조리하여 이를 비조리 학교로 운반하거나 중심학교로 모여 급식을 제공받는 형태

3) 급식관리 형태(영양(교)사 배치)에 따른 분류

- 가) 단독관리 : 단독 조리학교에 1인의 영양(교)사가 단독으로 관리하는 방식
- 나) 공동관리 : 1인의 영양(교)사가 인근의 다른 학교를 관리
 - (1) 공동관리의 배치교 : 1명의 영양(교)사가 2이상의 학교를 관리하는 학교 중 영양(교)사가 배치된 학교
 - (2) 공동관리의 대상교 : 1명의 영양(교)사가 2이상의 학교를 관리하는 학교 중 영양(교)사가 소속되지 않은 학교

4) 급식운영 형태에 따른 분류

- 가) 직영 : 학교설립 · 경영자가 급식을 직접 운영하는 형태
- 나) 위탁 : 학교 내의 급식운영 및 관리업무를 학교와의 계약에 의해 외부 위탁급식 업체에 의뢰하는 형태

▶ 일부위탁

- 식재료 구매 · 검수는 학교가 담당
- 조리작업, 배식, 세척 등 급식작업 과정 일부 업무 위탁

▶ 전부위탁

- 교내 급식시설 및 업무 전부를 운영 위탁
- 급식시설을 갖추지 못해 교외에서 제조 · 가공한 식품을 운반하여 급식 실시

다. 학교급식 운영원칙

1) 학교급식은 직영급식을 원칙으로 함

- 의무교육기관인 초 · 중학교에서는 직영으로 급식을 운영
 - ※ 특히, 초 · 중학교에서 위탁급식을 추진할 경우는 반드시 관할 교육지원청 승인
- 고등학교의 경우 직영급식을 원칙으로 하되, 학교운영위원회의 심의를 거쳐 일부위탁 가능

2) 급식시설 개 · 보수 학교, 급식시설 미설치 학교, 급식사고 발생 등으로 급식 중단 학교의 경우 외부 운반급식 가능

3) 전부위탁 또는 조리 · 배식 및 세척업무만 위탁하는 부분위탁의 경우에도 급식품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식만족도 제고

4) 급식학교는 NEIS의 ‘급식시스템’ 의무사용, 위탁급식 학교는 사용 권장

2 학교급식 운영계획 수립

가. 학교운영위원회 심의사항

- 「학교급식법 시행령」 제2조제2항 : 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

▶ 학교운영위원회 심의사항

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
5. 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
6. 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
7. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
8. 학교우유급식 실시에 관한 사항
9. 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

나. 학교급식 연간 운영계획서의 작성

- 급식 전반에 관한 업무를 기술하고 각 업무에 적절한 담당자를 지정하도록 함
- 작성된 학교급식 연간 운영계획은 반드시 학교운영위원회 심의를 거쳐 확정하여야 함
- 학교의 장은 학교급식 연간 운영계획의 이행사항을 연 1회 이상 학교 운영위원회에 보고하여야 함
- 학교급식 연간 운영계획서는 다음과 같은 내용을 참고로 매년 초 작성하여 학교의 교육계획에 포함하여 운영하여야 함

다. 학교급식 운영계획에 포함되어야 할 사항

구 분	내 용
학교급식의 목적	<ul style="list-style-type: none"> ● 학교급식의 목적 및 기본방침
학교현황	<ul style="list-style-type: none"> ● 연혁(급식 지정 연도 및 급식 개시일) ● 학생 현황(학급별 정·현원) ● 교직원 현황 ● 급식시설 현황(조리기계·기구 현황 및 배치도) ● 급식 관련 운영조직(학교운영위원회, 학교급식소위원회, 학부모모니터링단 등)
급식운영계획	<ul style="list-style-type: none"> ● 급식운영(목표, 운영방침, 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 식재료 조달방법 및 업체선정 기준 등) ● 급식예산관리(급식비 책정, 세입 및 세출) ● 영양 및 식단관리(구체적인 영양기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항, 식단 관리 기본계획) ● 농산물·축산물·수산물·가공품 등 주요 식재료의 원산지 ● 급식일정 운영계획(급식예정일수, 급식시간 운영) ● 급식당번조직 및 활동 내용, 조리종사자 근무계획 ● 교직원 급식 업무분장 ● 학교급식 효과분석 및 평가 실시계획 ● HACCP 계획 및 팀 구성 ● 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항 ● 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항 ● 우유급식 실시 여부
급식지도 및 교육(연수)계획	<ul style="list-style-type: none"> ● 식생활 교과와 연계한 직접교육 ● 급식시간을 활용한 방송교육, 특별활동반 운영, 개별 영양상담 등 세부 계획 수립 ● 교직원 연수 계획(시기, 내용, 방법 등) ● 조리종사자 위생 및 안전교육 계획(시기, 내용, 방법 등)
관련업무 추진계획	<ul style="list-style-type: none"> ● 「음식물쓰레기 줄이기」 등 추진 ● 급식 관련 학교행사 추진계획
기 타	<ul style="list-style-type: none"> ● 기타 학교급식에 필요한 사항

3 학교급식 수요자 참여 확대

가. 학교급식소위원회 및 학부모 모니터링제 운영

1) 학교급식소위원회

가) 근거

- 「초·중등교육법 시행령」 제60조의2
- 「울산광역시립학교 운영위원회 조례」 제23조

나) 구성

- 학교운영위원회 위원과 학교 구성원(교직원, 학부모 등) 중에서 학교급식에 관심이 있거나 전문성을 가진 자
- 위원장은 학교운영위원 중 해당 분야에 소양이 있거나 관심 있는 위원으로 선출하며, 영양(교)사가 간사로 참여
- 학교급식소위원회 위원의 인원 및 임기는 해당학교의 규정으로 정함
- 공동조리학교의 경우 학교급식소위원회를 조리를 하지 않는 학교와 공동으로 설치하여 운영할 수 있음

다) 기능

- 학교급식소위원회에서 학교급식에 관한 사항에 대해 실무검토 후 학교운영위원회에 안건 제출
- 학부모 모니터링 활동과 통합(연계)하는 등 효율적 운영
- 기타 학교운영위원회에서 학교급식소위원회 활동으로 정한 사항

2) 학부모 모니터링제 운영

가) 학교급식소위원회에서 급식모니터링단 통합 운영

- ▶ 참여가 가능한 희망 학부모를 대상으로 인력풀을 구성하여 모니터 요청
- ▶ 비조리학교 학부모도 모니터링단에 포함시켜 구성

- 나) 학부모 모니터링 요원에게 사전에 모니터링 활동의 취지에 대해 충분히 설명하여 급식에 대한 이해와 참여를 유도(위촉 시 학교별 모니터링 요원 연수 실시)
- 다) 학부모 모니터링 요원은 식재료 검수, 위생점검, 조리, 검식, 배식 등 급식의 전 과정 또는 일부를 참관하고 활동 내용을 기록지에 작성
- 라) 학부모 모니터링 활동은 철저한 위생적 환경에서 이루어지도록 함 (위생복, 위생모, 위생장갑, 위생화, 마스크 착용)

나. 열린 학교급식 운영

1) 학교 홈페이지 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 「급식게시판」 운영

- 가) 급식개선에 관한 의견수렴 반영 및 개선조치 내용을 학교홈페이지 등을 통해 공개함으로써 학교급식 관련 민원 해소와 이해증진
- 나) 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함*) 및 매 학년도 말 기준 ‘급식 실시현황’ 제출

* 학교급식 위생관리지침서(제5차)의 학교급식 운영평가 항목(5번)에도 동일하게 적용

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

2) 학교급식 관련 설문조사

- 가) 조사기간 : 하반기(9~10월)
- 나) 조사대상 : 초·중·고 전교생의 50% 이상 응답
- 다) 결과보고 : 11월 중순(보고서식 참조)
- 라) 조사 결과는 학교 홈페이지에 공개하고, 개선되도록 적극 노력

※ 「학교급식 위생관리 지침서」 점검 기준과 별개로 50% 응답률 충족 필수

3) 학생참여식단제 운영

- 가) 학생과의 소통과 참여를 통한 열린 학교급식의 긍정이미지 제고
- 나) 일방적인 건의나 요구가 아닌 학생참여로 학생이 주체가 되고
협력자가 되어 함께 만드는 학교급식의 실현
- 다) 학생들의 학교급식에 대한 관심을 높이고, 학교급식을 더 건강하고
맛있게 먹을 수 있는 계기 마련
- 라) 학생들이 식단짜기에 참여하는 과정에서 칼로리 및 영양량, 제철
식재료, 조리 여건 등 다양한 사항이 고려되어야 함을 사전 안내
하여 진지하게 고민할 수 있도록 분위기 조성
- 마) 월 1회 실시하되, 세부 운영 방법은 학교의 여건에 맞게 자율적으로 결정

운영방법 예시(참고용)

▶ 식단작성의 원칙 사전 안내

- 밥, 국을 제외한 반찬은 김치 포함 4가지를 초과하지 않도록 구성
- 곡류, 채소류, 과일류, 어육류, 콩류, 유제품 등 다양한 식품 사용
- 튀김, 볶음, 구이, 조림, 무침, 오븐요리 등 다양한 조리법 활용
- 과자, 탄산음료, 라면 등은 식단에 제외

▶ 예시의 방법에 따라 선정한 메뉴를 영양(교)사의 검토과정을 거쳐 월 1회 식단으로 반영

- 예시1) ‘온·오프라인 급식소리함 및 게시판’ 의견수렴을 통하여 학생이 희망하는 메뉴들로
영양(교)사가 1일분 식단을 구성
- 예시2) 내가 먹고싶은 메뉴(식단) 선택 투표(스티커 붙임)를 통하여 영양(교)사가 1일분
식단을 구성
- 예시3) SNS를 통한 수요조사 결과 가장 많이 희망한 메뉴들로 영양(교)사가 1일분 식단을 구성
- 예시4) 반별로 희망 식단을 작성하여 출품, 학생회에서 투표를 통하여 최종 식단 1일분 선정
- 예시5) 전교생 대상 ‘학생 식단 공모제’를 실시하여 우수식단 선정 및 시상
- 예시6) 학생회에서 이전 달의 식단 중 다시 먹고 싶은 1일분 식단을 선정하면, 그 식단을
다음 달 「리턴즈 식단」으로 반영

▶ 식단표에 「학생 참여 식단」, 「학생참여 특식 Day」, 「우리가 만든 식단」, 「리턴즈 식단」 등의 명칭을 정하여 표기

▶ 이 밖에 다양한 방법으로 자율적 운영 가능

4) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 철저

가) 표시대상 : 농축산물(9개), 수산물(20개)

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

나) 표시방법

- (1) 식사장소(식생활교육관 또는 교실)에 원산지가 표시된 식단표, 게시판 등을 사용하여 게시
 - (2) 원산지가 표시된 주간 또는 월간 식단표를 가정통신문(전자적 형태의 가정통신문 포함)으로 통보하고 홈페이지에 추가 공개
- ※ 집단급식소 원산지 표시대상 및 표시방법 등을 인지하여 표시하고, 검수 시 확인 철저

- ▶ 미표시 및 거짓으로 표시한 경우 과태료, 과징금 등 부과대상임
- ▶ (농축산물) 농산물 품질관리원(www.naqs.go.kr) - [원산지 표시 종합 안내 서비스] 참조
(수 산 물) 수산물 품질관리원(www.nfqs.go.kr) - [원산지 표시] 참조

5) 축산물 이력제도 준수

가) 이력관리대상 축산물

- ▶ 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란
- ▶ 수입산 쇠고기, 돼지고기
- ※ 가공육, 양념육, 소시지류, 베이컨류, 부산물은 이력 관리 대상이 아님

나) 표시기한 : 급식일을 기준으로 7일 이내 게시 또는 표시

다) 표시·게시 방법 : 조리되는 축산물의 이력번호를 학교 홈페이지 또는 급식 장소에 게시

- (1) 축산물품질평가원 ‘맘편한서비스’ QR코드 또는 URL을 홈페이지에 등록하여 이력번호 조회
- (2) 학교 홈페이지에 축산물 조리시 마다 등록

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

6) 「알레르기 유발식품 표시제」 시행 철저

가) 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(「학교급식법」 제16조)

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

나) 알레르기 유발 식재료의 종류와 공지 및 표시방법(같은 법 시행규칙 제7조)

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

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

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

※ NEIS에서 제공하는 알레르기 정보와 학교 제공식단의 알레르기 정보 확인 후 안내

다) 식품알레르기 유병학생 조사 및 관리

- 학교에서는 가정통신문 등을 활용하여 보호자의 확인을 통해 특정 식품별 알레르기 유병학생 조사, 해당 학생에 대한 상담 및 건강 교육 등 관리 실시(학년초 실시하는 학생 기초조사에 식품알레르기 유병학생 조사 항목이 있는 경우 활용 가능)

- 학교급식 제공 시 알레르기 유발 식재료 제거식·대체식 제공

7) 식재료 원산지, 품질등급 등 품질기준 심의 의무화

가) 식재료 원산지 등 구체적인 품질기준, 학교운영위원회 심의 의무화

- 농·축·수산물 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

- 식재료 구매요구서에 반드시 원산지, 품질등급 등 품질기준을 명시하고, 영양(교)사가 학교관계자와 학부모 등 참여하에 복수 대면검수 실시

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

- 친환경농산물 인증기관 사이트에서 진위여부 확인

8) 학부모 배식도우미 반강제 참여 금지

4 학교급식비 운영 및 집행관리

가. 급식운영비 중 보일러 및 급식기구 등 시설·설비의 유지비는
학교기본운영비에서 집행

나. 식재료(공산품 등) 업체와 학교 관계자 간 부정청탁 등의 발생사례를
고려하여 대면 접촉은 원칙적으로 금지

- 학교 여건 상 식재료 정보공유 등이 필요한 경우 상호 사전협의(방문
일자, 방문내용, 면담장소, 면담자 등) 후 학교장 책임하에 면담 실시

※ 면담사실 관계 기록 유지

다. 급식 관련 기부 요구자, 금품·향응 제공자와 제공받은 자 모두 엄중 처벌

- 급식비리 관련 민원 발생학교와 학교급식 운영평가 시 급식 운영 상
문제가 있다고 판단되는 학교는 감사부서에 감사 요청

라. 학생 중심의 질 높은 급식 운영

1) 교직원 급식비는 학생급식비 이상을 부담하는 것을 원칙으로 함

- 식품비(건강식재료비 포함), 운영비, 인건비, 자치단체식품비 지원단가,
학교기본운영비 지원단가 등을 모두 포함하여 학생급식비 이상으로 징수

2) 교직원 별도 식당 운영 및 별도 식단 제공 금지

- 학교급식은 교육의 일환으로 학생 중심으로 운영되어야 함
- 교직원 반찬을 추가하여 학생들과 차별하여 급식하는 사례 금지
- 조리종사자 업무 가중으로 산재 및 위생사고 발생 우려
- 교직원 자율배식대 과도한 운영 금지

3) 식단의 구성은 밥, 국을 제외하고 김치 포함 4가지로 하되, 4가지를 초과하지 않도록 구성(복잡한 메뉴 구성 지양)

마. 식재료 물품대금 카드결제 지양 및 납품업체에 부담 전가 금지

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

바. 학교급식 폐식용유 매각관리 철저

- 소비기한(유통기한) 초과 식용유나 산패식용유 또는 산가측정 결과 2.5 이상인 식용유는 학교급식 조리에서 재사용 금지
- 폐식용유는 「폐기물관리법」에 의거 시·군·구에 신고를 필한 업체와 계약하여 매각하되, 지정정보처리장치 등을 통해 연간 단가 전적에 의한 매각관리 적극 권장
- 매각대금은 학교회계로 편입시켜 투명하게 관리

5 학교급식 평가 및 표창

가. 학교 자체 평가

1) 평가 개요 : 평가의 객관성을 위하여 가능한 대상을 폭넓게 선정

구 분	종 류	내 용	방 법	대 상	평가주기
정기	학교급식 관련 설문조사	영양관리(음식의 간, 제공량, 다양성), 영양·식생활 교육 및 지도, 위생·안전, 친절, 소통 등 급식운영 전반에 대해 조사	설문조사	학생	연 1회 이상 (2학기)
수시	급식 수요자 의견 조사	급식에 대한 수요자의 의견 및 건의 사항 등을 조사	소리함, 학교홈페이지 등	학생, 학부모, 교직원	수시평가 (사안 발생 시)

2) 평가 결과 관리

- 평가 결과는 학교장에게 보고하고 학교홈페이지 등을 통해 자료 공개
- 평가 결과를 지속 관리하여 급식 개선에 반영

3) 평가 결과 활용

- 평가 결과를 분석하여 피드백을 제공함으로써 향후 급식 계획 및 급식의 품질 향상에 반영
- 위탁 운영인 경우 위탁 전문업체 재계약 판단자료로 활용

나. 교육지원청 주관 평가(학교평가)

1) 평가 및 점검항목별 배점 기준표

구 분		급식운영평가	위생·안전점검
학교급식 법령준수 사항	항목수	5개 항목	17개 항목
	항목당 배점기준	all or none 척도 적합 6점, 부적합 0점	all or none 척도 적합 3점, 부적합 0점
	배점	30점	51점
지도(권장) 사항	항목수	14개 항목	19개 항목
	항목당 배점기준	3단계 척도 우수 5점, 보통 2.5점, 미흡 0점	3단계 척도 우수 3점(2점), 보통 1.5점(1점), 미흡 0점
	배점	70점	49점
총 항목 수		19개 항목	36개 항목
총 배 점		100점	100점

2) 등급별 평점과 평가의미

등 급	평 점	평 가 의 미	
		급식운영 평가	위생·안전점검
A	90점 이상	● 학교급식을 내실있게 운영하여 매우 우수함	● 체계적인 위생관리시스템 정착 ● 오염 및 세균증식의 근본적 차단
B	80~89점	● 학교급식을 내실있게 운영하여 우수함	● 체계적인 위생관리시스템 정착 ● 식중독 발생요인 제거
C	70~79점	● 학교급식 운영관리 수준이 보통임	● 위생관리에 대한 인식(개념) 형성 ● 기본적인 관리상태 양호
D	60~69점	● 학교급식 운영관리 수준이 다소 미흡함	● 기본적인 위생관리 요구수준에 다소 미흡
E	60점 미만	● 학교급식 운영관리 수준이 매우 미흡함	● 세균증식 및 오염에 대한 예방 조치가 체계적이지 못함

※ 급식운영 평가는 연 1회(2학기), 위생·안전점검은 연 2회(학기별 1회) 각각 100점을 만점으로 평가함

다. 우수·미흡학교 운영 등 활용방안

구 분	운영 등 활용방안
우수학교	<ul style="list-style-type: none"> ● 연간 운영평가와 위생·안전점검(2회) 평가등급이 모두 A등급 이상인 학교 ● 학교급식 운영평가 표창추천 대상, 인사우대, 행·재정지원 확대 등 인센티브 부여
미흡학교	<ul style="list-style-type: none"> ● 학교급식법 및 식품위생법 등 위반사항은 행정처분(요청) ● D·E 등급 : 단기간 내 운영관리 및 위생수준 개선 조치 → 2개월 이내 재점검(개선여부 확인), 1차·2차·3차 지적 시 단계별 시정·주의·경고 등 조치방안 강구 ● C등급 : 단계적으로 개선목표 설정 및 시행

라. 평가결과 조치

1) 현장지도

- 점검 항목의 지도(권장)사항 중에서 지적된 내용을 중심으로 학교현장에서 자체적으로 해결이 가능한 사항에 대하여 지도
- 현장지도사항은 점검표에 그 내용을 기록하고, 학교는 이에 대한 기록을 보관하며 적극 시정토록 노력하여야 함
- 관할 지원청에서는 차기 점검 시 현장지도 사항의 이행 여부를 반드시 확인
※ 지적사항 미이행 여부 등을 확인하여 점검에 반영

2) 행정처분 요청 및 서면통보

- 점검 항목의 법적 준수사항 위반사례에 대하여는 관계행정청에 문서로 행정처분 등을 요청
- 운영 및 위생상 시급히 개선되어야 할 중대한 관리상의 문제, 예산이 많이 소요되는 시설개선 및 지난번 지적된 사항 중 개선되지 않은 사항 등에 대하여는 문서로 시정조치를 지시(통보)
※ 법적 준수사항 위반, 지적사항 연속 미이행 여부 등을 확인하여 평가(점검)에 반영

마. 급식운영 표창

- 1) 학교급식 운영 우수학교 및 급식관계자 표창
- 2) 급식 운영관리 및 위생관리, 영양·식생활교육, 식습관 개선을 위한 실적이 우수한 학교 및 영양(교)사, 조리사, 조리실무사

6 위탁급식 운영

가. 학교급식 업무위탁이 가능한 경우

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

- 고등학교의 조·석식 전부위탁급식은 별도의 지침이 수립되기 전까지 허용함

나. 위탁방식별 세부관리

1) 교내운영위탁

가) 일반관리

- 운영위탁 학교급식업자는 「학교급식법 시행령」 제11조제2항에 의거 「식품위생법 시행령」 제21조제8호 마목에 따른 위탁급식 영업의 신고를 한 자
- NEIS 급식시스템 사용 권장
- 위탁급식 계약기간은 1년 단위로 계약하되 학년도 중에 업체가 변경되지 않도록 계약
- 운영위탁 급식업체는 급식일지, 위생·안전점검표, 식재료 검수일지, 거래명세표(품질, 규격, 원산지 등) 등 장부비치 및 보존 철저
- 학교장은 위탁업체 관리계획을 세워 정기적으로 관리하며, 매월 대금 지급 전 계약사항 이행 여부 확인 후 대금 지급
- 학교급식법에 따른 식재료의 품질관리기준, 영양관리기준 및 위생·안전 관리기준 준수
- 계약 불이행 사항은 공문으로 시정 요구하고, 시정 계획 또는 시정 결과 확인

- 위탁업체에 급식비 미납금을 전가하는 등 부당한 비용부담 금지 및 발전 기금 등 상응하는 대가를 지급하지 않는 급식 제공(교직원 및 운동부 등 무료급식, 교직원 아침간식 제공 등) 등 부당한 요구 일절 금지
- 급식품질과 안전성을 높일 수 있도록 급식운영 내실화 및 급식 만족도 향상 방안 강구
- 위탁급식 실시 또는 위탁급식업체와 계약사항의 변경(계약기간, 운영형태 변경 포함)이 있는 경우 NEIS(학교급식 변경보고)로 보고
☞ 결재 후 급식외관리 / 보고자료 마감관리에서 마감처리

나) 급식품 구입 관리

- 급식비는 학교여건, 지역실정, 물가변동 등을 충분히 고려하여 학교 운영위원회의 심의를 거쳐 결정하고, 급식비에 대한 원가계산서 비치
- 급식의 품질이 저하되지 않도록 급식비 단가 중 식품비 비율을 명시하여 공고 및 계약

- ▶ 식품비는 전체 위탁급식비의 65% 이상이 되도록 권장함
- ▶ 식품비는 '계약상대자'가 식품공급업체로부터 구입한 순수 식재료 구입비로 식자재가 아닌 기타 소모품, 간접비용, 이윤 등은 제외함

- 사용 가능한 완제품, 양념류, 가공식품 등의 식재료 기준을 명확히 제시하고 확인(중식기준에 준함, 완제품 사용은 가급적 제한)
- 학교장은 매월 급식개시 전에 위탁 급식업체로부터 식단표와 영양량 산출표, 식재료 공급계획서를 제출받아 검토 후 승인
- 학교에서는 주 1회 이상 점수에 참여

다) 위생·안전 관리

- 「학교급식법 시행규칙」 제6조에 의거 직영급식과 동일하게 위탁 급식의 위생 관리(학교급식기본방향 및 학교급식 위생관리 지침서 참조)
- 학교장은 매월 1회 이상 위탁급식 공급업체에 대한 불시 위생·안전점검 실시

2) 외부운반 위탁

가) 일반관리

- 「학교급식법 시행령」 제11조에 의거 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호에 따른 식품제조·가공업의 신고를 한 자
- 대규모 학교 시설 공사, 감염병 유행 등 부득이 학교 직영 급식을 실시할 수 없는 경우 학교운영위원회의 심의를 거쳐 관할 교육지원청의 승인을 받은 후 위탁급식 실시
- 급식 제공방식을 개선하여 벌크포장 방식 운영
- ※ 단, 학교 여건상 벌크 포장 방식이 어려울 시 교육지원청 별도 승인 후 운영
(식판·수저, 배식인력, 공간 마련이 어려운 경우 등 포함)
- 학교운영위원, 학부모, 학교관계자로 구성된 평가단이 현장 방문 평가와 서면 평가를 실시하여 우수업체 선정
- 부실한 급식이 제공되지 않도록 상시 모니터링 실시 및 관리감독 강화
- 계약 전, 급식 전·중·후에 급식실시 상황을 시교육청·교육지원청에 보고

나) 위생·안전 관리

- 온도유지 설비 장착 차량(탑차) 및 보온유지 가능한 용기에 적재·운반
- 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기에 제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분(150g 이상) 분량을 담아 영하 18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상 냉동 보관(학교와 업체에서 각각 보관, 학교에서는 납품업체의 입회하에 담아 보관)
- 배식자의 위생복장(위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑 등) 및 개인위생 상태, 배식대 및 배식기구의 세척·위생·청결 상태 확인
- 외부 운반급식 업체에 대한 위생·안전점검 실시(매월 1회)
- 업체의 영양사, 조리종사자, 운전원, 운반·배식요원 등의 건강진단 결과서 확인(검진일 기준 6개월에 1회 실시, 2년간 보관)

다) 세부 추진절차 및 기준

단계	순서	내용
준비 단계	① 수요 조사	- 전체 학부모 대상 대체 급식 수요 조사 실시 - 외부 운반급식은 벌크 포장 방식임을 안내
	② 외부 운반급식 운영 계획 수립	- 급식 배경, 기간, 운영방법, 추진일정, 업체선정 방법, 선정 평가위원 구성, 소요 예산 등 포함
	③ 학교운영위원회 심의	- 외부 운반급식 운영계획서를 바탕으로 급식소위원회 개최 - 급식운영방법, 공급 세부기준, 업체선정방법 등 심사
	④ 교육지원청 승인 신청	- 승인신청(학교 → 교육지원청) - 승인(교육지원청 → 학교)
	⑤ 입찰 공고	- 입찰 진행 절차, 방법, 참여방법, 자격요건 등 명시 - 과업지시서 또는 계약 특수조건 명시
	⑥ 업체 선정 및 계약 체결	- 운영위원, 학부모, 교직원 등이 포함된 평가위원 구성 - 지방계약법, 평가 기준에 맞는 업체 선정 → 계약 체결
	⑦ 납품 계획 검토 및 승인	- 매월 급식 개시 1주일 전, 식단표, 영양량 산출표, 식재료 공급 계획서를 제출 받아 검토·승인(필요시 조정)
급식 단계	⑧ 납품 검수·검식	- 납품 계약에 맞게 납품 여부 검사·검수 - 신선도 등 유무 사전 검식
	⑨ 배식 및 급식 지도	- 1인 적량 배식, 개인별 식판 배식 - 각 담임 급식 지도 및 영양(교)사 등 순회 지도
	⑩ 일일 조치	- 업체 시정 필요시 즉시 서면 요구(결과 확인) - 매일 당일 급식 공개(홈페이지 사진 탑재)
	⑪ 정기 점검	- 업체 위생·안전 점검 실시(매월 1회) - 만족도 조사 및 학부모 모니터링 실시(주 1회 이상)
정리 단계	⑫ 대금 지급	- 급식 인원수 정확히 파악, 정당 청구여부 확인 - 회계 관련 규정에 따라 대금 지급
	⑬ 평가	- 급식소위원회, 학부모 모니터링단, 학생 등으로 구성한 평가위원회 구성, 평가 실시 → 차기 운영 시 반영
	⑭ 결과 보고	- 위탁급식 운영 결과 보고 → 시교육청, 교육지원청

※ 체육예술헌건강과-9011(2021. 8. 25.) 「외부 운반급식 운영 매뉴얼」 참조

7

학교급식 인력관리

가. 학교급식 관계자의 역할

1) 영양(교)사의 직무

학교급식법 시행령 (제8조)	국민영양관리법 (제17조)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 식단작성, 식재료의 선정 및 검수 2. 위생·안전·작업관리 및 검식 3. 식생활지도, 정보 제공 및 영양상담 4. 조리실 종사자의 지도·감독 5. 그 밖에 학교급식에 관한 사항 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 건강증진 및 환자를 위한 영양·식생활교육 및 상담 2. 식품영양정보의 제공 3. 식단작성, 검식(檢食) 및 배식관리 4. 구매식품의 검수 및 관리 5. 급식시설의 위생적 관리 6. 집단급식소의 운영일지 작성 7. 종업원에 대한 영양지도 및 위생교육

2) 조리사의 직무

식품위생법 (제51조)	담당업무
<ol style="list-style-type: none"> 1. 식단에 따른 조리 업무 (식재료의 전처리부터 조리, 배식 등의 전 과정) 2. 구매식품의 검수 지원 3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무 4. 그 밖의 조리 실무에 관한 사항 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 급식품의 위생적인 취급 및 조리 관리 2. 급식실의 청소관리 및 급식실 관리 3. 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독 관리 4. 기타 영양(교)사의 지도사항 협의 이행 및 업무의 지원 5. 그 밖의 단위학교 업무분장에 의함

3) 조리실무사의 담당업무

담당업무
<ol style="list-style-type: none"> 1. 급식품의 위생적인 조리 및 배식 활동 2. 급식실 내·외부의 청소·소독 3. 급식시설·설비 및 기구의 세척·소독 4. 기타 영양(교)사의 지도사항 협의 이행 및 조리사 업무의 지원 5. 그 밖의 단위학교 업무분장에 의함

4) 공동관리·공동조리 대상학교 영양(교)사 및 급식업무 담당자 업무

- 영양(교)사 부재 시 급식업무 담당자를 조리사 및 교직원 중에서 지정하고, 급식업무 대행자의 업무수행 등 책임한계를 구체적으로 명시·문서화
- 공동관리 대상학교의 급식업무 담당자는 검수 및 위생관리, 일반행정 업무, 급식 생활지도 등 급식 세부 업무별 지정 가능

구 분	담 당 업 무	비 고
영양(교)사	<ul style="list-style-type: none"> - 영양 및 식생활 개선에 관한 교육자료 제공 - 식단 작성 및 소요량 산출, 주간 또는 월간 급식계획(변경) 작성 - 조리실 조리 지도 및 위생 교육 등 	
급식업무 담 당 자	<ul style="list-style-type: none"> - 급식품 구매량 파악(주간 또는 월간 급식계획을 근거로 재고량 등 파악하여 실제 소요량 파악) - 검수 및 물품수불 관리 - 소모품, 대체인력 등 품의 및 관리 - 조리작업 등 위생·안전 관리(CCP기록지 관리 포함) - 검식 및 배식 관리 - 급식 생활지도 - 각종 보고사항 - 기타 급식에 필요한 사항 등 	

나. 급식인력 관리

1) 영양(교)사 및 조리사의 배치 기준 : 「학교급식법」 제7조 1항

2) 조리사 및 조리실무사의 배치 기준

- 1식교 : 유치원 + 학생 + 교직원(급식비 징수대상 교직원) 급식인원 기준
- 3식교 : 조식 + 중식 + 석식 급식인원 기준
- 구간별 급식인원의 $\pm 7\%$ (미만 또는 초과)인원의 범위에 대해서는 조정 가능
(배치기준에 따라 정원 확정 및 인사이동 완료 후, 신학기 급식인원의 변동이 있을 경우에 해당함)

▶ 배치기준 외 1인 추가배치(중복 불가)

- 식당 2곳 이상 사용, 조리장과 식당의 층을 달리하는 경우, 조리장과 전처리장 층을 달리하여 급식물품을 덤웨이터로 이용하는 경우, 통합운영학교 등

3) 조리사 및 조리실무사 구간별 배치 기준

구분	급식인원		조리사	조리실무사	합계	비고
	최소인원	최대인원				
단설유치원	1	50	1	0	1	301명 이상 129명 초과 시 조리실무사 1명 추가
	51	170	1	1	2	
	171	300	1	2	3	
초등학교	1	50	1	0	1	1,821명 이상 급식인원 129명 초과 시 조리실무사 1명 추가
	51	100	1	1	2	
	101	200	1	2	3	
	201	480	1	3	4	
	481	650	1	4	5	
	651	780	1	5	6	
	781	910	1	6	7	
	911	1,040	1	7	8	
	1,041	1,170	1	8	9	
	1,171	1,300	1	9	10	
	1,301	1,430	1	10	11	
	1,431	1,560	1	11	12	
	1,561	1,690	1	12	13	
중학교	1	50	1	0	1	1,691명 이상 급식인원 99명 초과 시 조리실무사 1명 추가
	51	100	1	1	2	
	101	200	1	2	3	
	201	430	1	3	4	
	431	590	1	4	5	
	591	710	1	5	6	
	711	830	1	6	7	
	831	950	1	7	8	
	951	1,070	1	8	9	
	1,071	1,190	1	9	10	
	1,191	1,310	1	10	11	
	1,311	1,450	1	11	12	
	1,451	1,590	1	12	13	
고등학교 특수학교	1	50	1	0	1	1,641명 이상 급식인원 99명 초과 시 조리실무사 1명 추가
	51	100	1	1	2	
	101	200	1	2	3	
	201	400	1	3	4	
	401	550	1	4	5	
	551	680	1	5	6	
	681	790	1	6	7	
	791	900	1	7	8	
	901	1,020	1	8	9	
	1,021	1,140	1	9	10	
	1,141	1,260	1	10	11	
	1,261	1,400	1	11	12	
	1,401	1,540	1	12	13	
3식 직영학교	1	300	2	2	4	1,501명 이상 급식인원 99명 초과 시 조리실무사 1명 추가
	301	450	2	3	5	
	451	600	2	4	6	
	601	750	2	5	7	
	751	900	2	6	8	
	901	1,080	2	7	9	
	1,081	1,200	2	8	10	
	1,201	1,300	2	9	11	
	1,301	1,400	2	10	12	
	1,401	1,500	2	11	13	

4) 급식종사자 대체인력 관리

가) 급식종사자의 휴가 사용이나 결원 시를 대비한 대체인력 예산을 확보하고, 사안이 발생하였을 시 대체인력을 사용하여 결원으로 인한 조리종사자의 업무 가중이 없도록 노력하여야 함

나) 교육청에서 운영하는 인력풀 및 학교 자체에 구성되어있는 인력풀 이용

- 교육청 인력풀에 등록된 인력을 사용 시 채용공고 절차 생략 가능

※ 울산광역시교육청 홈페이지 → 채용정보

다) 조리종사자의 채용 자격 기준

- 「식품위생법 시행규칙」 제49조 및 제50조에 의해 건강진단(병·의원 및 보건소 이상의 기관) 결과 이상이 없는 자

- 성범죄, 아동학대 조사 의뢰 결과 이상이 없는 자

- 채용기준에 적합한 자

5) 급식종사자 근무여건 개선

가) 식기세척기, 다기능오븐기, 애벌세척기 등 능률적인 급식기구 확충

나) 조리실·휴게실의 냉·난방 시설 및 샤워장 설치 등 근무환경 개선

다) 급식종사자가 업무상의 사유에 따른 부상·질병·장해 등의 재해사고를 당한 경우 산재보상 서비스를 제공받을 수 있도록 적극 안내 및 지원

6) 3식 급식운영학교 근무 여건 개선

가) 기숙사 운영으로 3식이 이루어지는 경우 1일 1식 학교에 비하여 급식 종사자의 근무여건이 열악한 점을 감안하여 학교별로 근무여건 개선 노력

나) 급식종사자의 근무시간이 주당 평균 52시간을 초과하지 않는 범위에서 업무분장 조정 또는 교대근무 체제 마련

다. 교육 및 훈련

1) 영양(교)사

- 가) 교육청(지원청) 및 연수원 주관교육 : 연 2회 이상 위생교육 실시
- 나) 한국식품산업협회, 대한영양사협회 등 외부교육 실시

2) 조리사

- 가) 교육청(지원청) 및 연수원 주관교육 : 연 1회 이상 위생교육 실시
- 나) 학교별 영양(교)사를 통한 위생·안전교육(일별·월별교육)실시
- 다) 한국식품산업협회, 한국조리사협회 등 외부교육 실시

3) 조리실무사

- 가) 학교별 신규 인력에 대한 위생 및 직무 오리엔테이션 실시
 - 신규 인력에 대한 기초 오리엔테이션은 급식업무에 대한 제반 사항을 이해시킴으로써 보다 빨리 업무에 적응할 수 있도록 도와줌
 - 오리엔테이션 내용 : 학교급식 조직 및 시설에 대한 기본 소개, 각 구성원의 직무분장, 인사내규 및 근무수칙의 설명, 근로계약서 및 서약서의 작성, 기존 급식학교 견학 등
- 나) 영양(교)사를 통한 교육·훈련
 - 매일 아침조회 시간에 작업지시서를 이용한 당일 급식 업무 지도 및 위생교육 강화(1일 1회 이상)
 - 매월 1회 이상 급식 관련 주제에 대한 교육 실시(예 : 위생·안전관리, 식재료 관리, 이물질 혼입 예방 교육 등)
 - 필요시 기타 외부 교육·훈련 프로그램 참가에 대한 행·재정적 지원

Ⅱ

학교급식 위생관리

1 학교급식 위생관리

가. ‘학교급식 위생관리시스템’ 등 적용의 내실화

- 1) HACCP 기준에 부합되는 방향으로 학교급식시설 개선
- 2) 학교급식 위생관리 지침서의 철저한 이행
- 3) 곡류, 식용유, 통조림 등 상온에서 보관 가능한 것을 제외한 육류, 어패류, 야채류 등의 신선식품 및 냉장·냉동식품은 당일 구매하여 당일 사용
- 4) 1일 2식 이상 급식 제공 학교는 급식 관리책임자를 각각 지정·운영
 - 남은 음식 재사용 금지, 인수인계 및 보존식 보관관리 철저 등
- 5) 식재료 납품업체, 외부 운반급식 업체 선정 시 HACCP시스템 적용 여부 확인
- 6) 「식중독 조기경보 시스템」 운영 등 신속 보고체계 확립
 - 「식중독 조기경보시스템」과 「학교급식전자조달시스템(NeaT)」 연계로 실시간 모니터링 및 식중독 발생 시 신속전파 등 대응체계 운영
 - 전자계약 미실시 학교는 식재료 공급업체 변동 사항을 지체 없이 「식중독 조기경보시스템」에 입력

나. 학교급식 위생·안전점검

- 1) 모든 학교를 대상으로 연 2회(학기별 1회) 위생·안전점검을 실시하고, 평가 결과는 학교 및 교육지원청 홈페이지를 통해 공개
 - 2학기 점검은 1학기 점검에서 지적된 사항 등에 대한 개선 여부를 확인하고, 평가 등급이 낮은 학교에 대해서는 컨설팅 지원
 - ※ 지적사항 발견 → 시정명령(서면) → 차기 점검시 지적사항에 대한 개선 여부 확인 및 미이행 시 징계, 「학교급식법」 제22조
 - 교육지원청 주관 위생·안전점검 및 운영평가 시 ‘급식 이물질 혼입 예방 관리 사항’ 등도 포함하여 확인

- 2) 필요시 각급학교에서 자주 사용하거나 지난해 식중독 발생의 원인으로 추정되었던 종류의 비조리제품(완제품) 제조·가공 시설에 대한 특별 점검 실시
 - 교육청 주관 점검결과 관계법령 위반으로 지적사항 등이 있는 경우 관계기관에 처분 요청

다. 급식종사자 개인위생 및 교육 강화

- 1) 영양(교)사는 매일 조리작업 전 조리종사자의 건강상태를 확인하여, 건강에 이상 징후가 있는 사람은 적절한 조치* 후 조리작업 참여 조치
 - * (예) 손에 상처가 있는 사람은 소독 등 적절한 치료 후 교차오염이 발생하지 않도록 조치하며, 복통, 구토, 설사 등 식중독 의심증상이 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
 - ※ (참고) 음식물을 조리하는 등의 행위를 하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원 인력은 건강검진 대상자에서 제외되는 것으로 식품 의약품안전처 유권해석 안내(학생건강정책과-4704, '23.7.19.)

<학교급식 분야 건강진단 적용사항([참고자료 11] 참조, p71)>

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

- 3) 학교 자체 조리종사자 위생교육 강화(1일 1회 이상)
- 4) ‘학교급식 위생관리 실명제’ 실시
 - 영양(교)사, 조리사, 조리실무사 사진 및 실명 게시

라. 식기세척제 관리 기준

- 1) 식기 등 급식기구 세척에 사용하는 세척제 및 행굼 보조제는 「위생용품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2023-66호) 준수
 - 세척제 및 행굼 보조제는 용법에 맞게 사용하며, 식기 등 급식구에 세척제가 잔류되지 않도록 음용에 적합한 물로 반드시 행굼 작업 실시
 - 2) 세척제 구매 시 원료 및 표시사항 확인을 철저히 하고, 원재료 미표시 등 부적합 제품 납품 시 관할 시·군·구에 신고
 - 수산화나트륨(NaOH) 및 이를 5% 이상 함유한 혼합물은 「화학물질관리법」 등*에 따른 ‘유독물질’로 식기세척제로 사용 불가
- * 「화학물질관리법」 제2조제2호 및 같은 법 시행령 제2조, 환경부 고시 「유독물질 및 제한물질·금지물질의 지정」 제3조 [별표1]
- 3) 월 1회 이상 세척제 잔류여부 확인검사 후 CP2 기록지 하단에 기록하고, 확인검사 시 시약이 묻은 식기 등 급식기구는 다시 위생적으로 세척·소독
 - ※ PH 시험지법 또는 페놀프탈레인 용액(알칼리에서 붉은색으로 변하는 지시약으로 일반적으로 세척제 잔류 여부 검사에 사용됨)으로 검사
 - 4) 세제(식기세척기 세제 포함)는 사용 용도·용법에 적합한 세제 또는 녹색제품(환경친화적 제품) 구매

PH 시험지법

▶ 필요기구

- PH 시험지 : PH 0~14 범위까지 측정 가능한 시험지
- 분무기

▶ 검사요령

- 세척이 완료된 식판에 분무기를 이용하여 행굼에 쓰이는 물(음용에 적합한 물)을 고루 뿌려 적신다.
- 위의 식판에 접촉한 PH시험지와 행굼에 쓰이는 물만을 접촉한 PH시험지 간 변화된 색을 관찰하였을 때 차이가 없어야 한다.

2 학교급식 위생사고 예방 및 대응체계 확립

가. 식중독 예방활동 강화

1) 학교급식 식중독 제로화 추진

- ☞ 학교급식 위생·안전점검 시 소독액 농도 확인, 어패류, 해조류 등 수산물의 소독 및 가열 여부 집중 확인

2) 작업 전 조리종사자 건강상태 확인

3) 학생 손 씻기 교육 등 개인위생 관리 철저

4) 학교급식 이외의 외부음식 반입 금지

- 부득이하게 외부음식 반입 시는 사전에 학교장 승인 및 보존식 보관

5) 방학기간 학교급식 시설·설비·기구 점검 및 개·보수 실시

6) 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료 및 급식개시 이전에 대청소 및 소독 등 실시

※ 방학 중 급식시설에 대한 위생관리(여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적(23국정감사)

나. 학교단위 식중독 의심환자 신속 보고체계 운영

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

- 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우, 인지 즉시 관할 교육지원청과 시·군·구(보건소)에 신고하고 초동단계 신속 대응조치 강구

2) 보고(신고) 방법은 유선 또는 메신저, 팩스 등으로 신속·정확하게 조치

다. 학교별 식중독비상대책반 구성·운영

- 학교별 식중독비상대책반을 구성하여 담당자의 임무 숙지 철저

※ 식품의약품안전처 「식중독 표준업무 지침」 참조

라. 식중독 사고 원인 규명을 위한 보존식 보관관리 철저

- 1) 학교별 충분한 용량과 기능을 갖춘 보존식 전용 냉동고 구비
- 2) 보존식 보관 및 관리 철저(조리사를 보존식 관리 담당자로 지정 관리)
- 3) 식중독 의심 사고 발생 시 소독처리 등 훼손 금지, 역학조사 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)

- ▶ 보존식은 배식 직전에 소독된 보존식 전용용기 또는 멸균봉투(일반 지퍼백 허용)에 조리·제공된 모든 음식을 종류별로 각각 1인분 분량을 담아 **-18℃ 이하에서 144시간(6일) 이상, 냉동 보관**
- ▶ 가볍거나 소량 제공하는 음식의 1인분 분량은 미생물 분석 시 요구되는 시료의 양을 충족시키지 못할 수 있으므로 가급적 용기에 채워서 보관(**150g 이상 보존 바람직**)

마. 식중독 사고에 따른 후속 조치

- 1) 역학조사 결과를 토대로 식중독 발생 원인에 따라 관련업체 제재 및 원인 제공자, 관리자 등에 대한 제재조치를 강구하여 위생관리에 대한 책무성과 경각심 제고
- 2) ‘학교안전공제회’ 학교급식 위생사고 보상규정 적용

바. 부산지방식품의약품안전청과 연계한 「식중독 예방 진단컨설팅 서비스」 실시

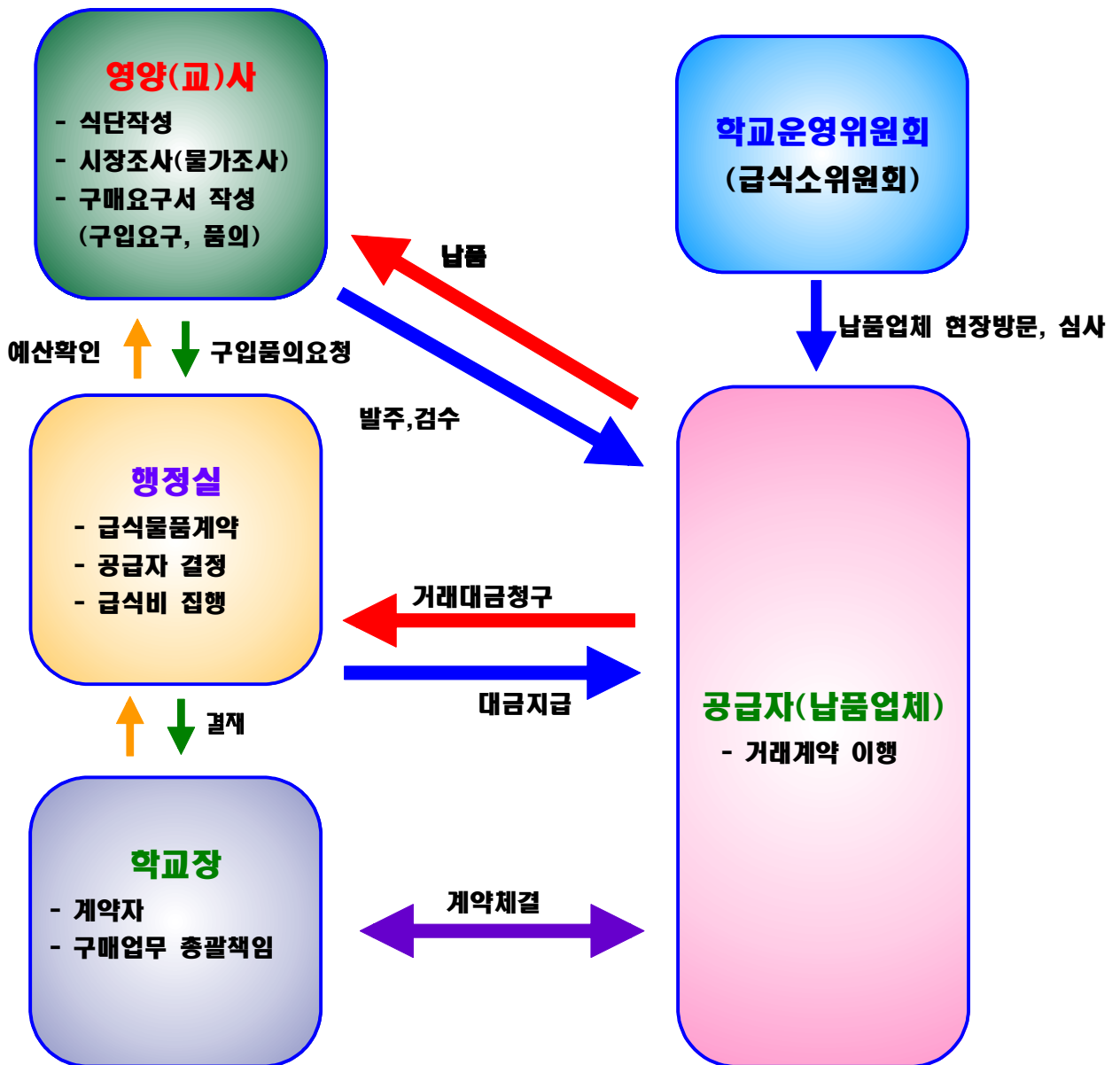
- 학교 급식실의 위생상태 및 오염가능성 여부 등을 정확하게 진단하고 맞춤형 식중독 예방법을 제공하여 향후 발생될 수 있는 잠재적 식중독 사고 사전 예방(별도 계획 시달)

III

안전하고 우수한 식재료 사용

1 구매업무 절차

<구매 업무의 흐름>



가. 구매 업무별 주요업무 권장사항

업무(담당자)	주요사항
구매요구 (영양(교)사)	<ul style="list-style-type: none"> ● 영양기준에 맞도록 구체화된 식단계획 검토 ● 재고조사를 통하여 적정량 구매요구 ● 양질의 우리 농산물(친환경, 우수농산물)을 우선 사용 ● 사전 물가를 철저히 조사하여 고가의 물품 구입 지양
계약관리 (학교장, 행정실장)	<ul style="list-style-type: none"> ● 세출예산 범위 내에서 계약 체결 ● 급식품의 안정적 조달과 불량품의 납품방지를 위한 구매계약방법 결정 <ul style="list-style-type: none"> - 공개경쟁입찰(견적입찰 포함), 수의계약, 권역별 공동구매, 협상에 의한 계약 등 자율 결정 ☞ 전자조달 구매 시 '지방계약법령상 낙찰자 결정기준' 준수 ● '집단급식소 식품판매업' 신고 등 적격업체와 계약 체결 ● 특정 업체와의 수의계약 지양 ● 부당 지명 계약 지양 ● 지방재정법 및 계약사무처리규칙에 의거 계약 및 계약보증금 징수 ● 계약불이행 또는 지체납품 등으로 손해를 끼쳤을 시는 계약 해지 또는 지체보상금 징수 등 보상책 강구
검수 (영양(교)사, 교직원, 학부모, 조리사, 조리실무사)	<ul style="list-style-type: none"> ● 납품 즉시 검수하여 규격미달 및 불량품(변질품 등) 유무확인 철저 ● 요구수량 납품 확인 여부 ● 부적합 품목은 반품 조치 : 반품확인서 징구 <ul style="list-style-type: none"> - 물품검수 시 「식품위생법」 제10조 「표시기준」에 따라 제조연월일, 식품성분, 영업허가번호, 포장 등에 관한 사항 이행여부를 철저히 확인하여 반입 - 검수 결과 빈번히 납품상태가 불량하고 시정조치를 요구하여도 공급자가 개선하지 않을 경우 학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼(2014.9.)에 따라 적법하게 처리
물품의 대가지급 및 관리(행정실장)	<ul style="list-style-type: none"> ● 급식물품 검수 완료 후 공급자의 청구에 따른 대가지급 지연 지양 ● 구입한 비품(기구, 설비)은 '비품출납 및 운용카드'에 등재(기증품 포함) ● 물품의 출납은 물품출납원의 출납 명령 없이 할 수 없으며, 출납명령은 대장 또는 출납부에 사전 결재로 갈음 ● 급식용 재료는 당일 식단에 의한 적정 소요량을 산출하며, 구입과 동시에 소모되는 물품이므로 물품출납에 관한 장부 기재 불필요

나. 학교급식물품 구매방법

1) 식재료 구매 시 계약관계 법령준수

가) 「지방계약법령」 및 「행정안전부 예규」, 「지방자치단체 입찰 시 낙찰자 결정기준」, 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」을 준수하여 계약업무 처리

※ 추정가격 1억원 이하의 수의계약 시 낙찰하한율 적용(1억원 이하~2천만원 초과 88% 이상, 2천만원 이하 90% 이상)

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

집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능한 경우

- ① 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우
- ② 식품위생법령에 따라 식품소분·판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업)신고를 하거나, 축산물위생법령상 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물수입판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업)신고를 한 경우
 - * 식품위생법령에 의한 식품보존업, 식품운반업과 축산물위생관리법령에 의한 축산물운반업, 축산물보관업 등은 집단급식소 식품판매업 영업신고 하도록 지도
 - ※ (참고) 식육을 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 식육을 직접 납품받는 것이 바람직하나, 식육판매업 영업 신고된 업소를 통해 소분, 분할, 재포장 등의 과정 없이 유통(배달)만 하여 납품하는 것도 가능
- ③ 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 등에 의한 ‘농업인등’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우
 - ※ 다만, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우는 제외
 - ※ 식품위생법 시행령 제25조제2항제7호 : 농어업·농어촌 및 식품산업기본법 제3조제2호(농업인등), 농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률 제16조(영농조합법인, 영어조합법인)

2) 전자조달시스템 이용 확대 및 분할 수의계약 금지

가) 학교 식재료 등 물품 구매 시 전자조달시스템 이용 확대

- 식재료 등 물품구매 계약과정의 투명성 확보를 위해 비대면 전자계약 실시
- 지방계약법에 따라 지정정보처리장치로 승인된 한국농수산식품유통공사의 학교급식전자조달시스템(NeaT) 또는 조달청 나라장터(G2B)이용

※ 단, 육류·가금류는 학교급식전자조달시스템(NeaT) 사용

나) 교육비리 근절대책으로 분할 수의계약 금지

- 수의계약 요건에 맞추기 위해 구매단위 축소 및 의도적 분할 발주 금지, 월 단위 계약을 원칙으로 하되 소규모 학교는 분기 또는 학기 단위 계약 가능
- 금액기준에 따른 계약 범위

계약형태	추정가격 범위	구 매 방 법
입찰	1억원 초과	경쟁 입찰
수의계약	1억원 이하	2인 이상 견적서 제출 전자조달 구매
	2천만원 이하	1인 견적 수의계약 가능

3) 가금류 계약시 관련 법령을 준수하여 계약 실시

- 가금류 등은 「축산물 위생관리법」에 의한 축산물에 포함되므로 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육판매업 영업신고 업소에서 공급받아야 하며, HACCP지정 축산물가공업소 및 식육포장처리업소로부터 공급받도록 권장
- 가금류 분리구매 탄력적 운영 가능 학교에서는 가금류 운반 시 차량 내부 칸막이 아이스박스 이용 등 타 식재료와 완전히 분리·운송하여 온도 유지 및 교차오염 방지책 강구

4) 학교급식 식재료 품질관리기준 준수

- 「학교급식법 시행규칙」 제4조제1항 [별표2] ‘학교급식 식재료의 품질관리기준’에 부합되는 식재료 구매·검수 후 사용
- 김치 완제품은 HACCP 적용업소 생산제품 사용 의무화
- 병원성 대장균 오염이 우려되는 8~9월에는 숙성(pH 4.3 정도)된 김치류 적극 사용 권장
- 학교에서 김치를 구매하는 경우 상수도 사용 업체 또는 지하수 살균·소독 장치 등을 통해 살균·소독된 물을 사용하는 업체 권장

5) 인근 학교 간 공동구매단 구성으로 식재료 공동구매 가능

6) 중소기업자 간 경쟁제품 지정 안내

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

중소기업자간 경쟁제품 및 공사용자재 직접구매 대상 품목 지정 내역

〈중소벤처기업부 고시 제2023-7호〉

가공육류 및 조리육류(식육가공품), 신선 또는 냉동한 어류 및 어류부산물(어육가공품-생선묵 튀김제품에 한함, 새우패티), 해조류(조미김-맛김에 한함), 각종소스류(요리용 소스-자장소스에 한함, 카레), 장류(간장-혼합간장에 한함, 고추장, 된장), 빵·비스킷 및 쿠키(신선한빵, 냉동빵, 말린빵, 건빵, 상온보관용빵), 파스타 및 면류(면류-자장면, 쫄면, 물냉면, 비빔냉면, 가락국수, 당면, 즉석쌀국수에 한함), 통조림 또는 김치(배추김치, 열무김치, 총각김치, 깍두기)

- 지정된 물품에 대해서는 직접생산 확인이 가능한 중소기업자만을 대상으로 하여 추정가격이 1천만원 이상 중소기업자 간 제한경쟁 또는 지명경쟁 입찰에 따라 조달계약을 체결
- 다만, 동법 시행령 제2조의3(중소기업자와의 우선조달계약에 대한 예외)에 명시되어 있는 예외적 사항에 해당되는 것은 공공기관의 정보공개에 관한 법률 제7조에 의거 기관 홈페이지에 해당되는 물품이 예외 조항에 해당됨을 공표하고 동 내용을 구매공고문에 명시하여 공고

☞ 학교급식 식재료 공동구매 매뉴얼(2014. 9.) 활용

다. 계약관리 투명성 제고

- 1) 학교급식 식재료 계약현황 상시 모니터링 체계 개선 및 운영 강화
 - 클린재정 시스템을 활용한 학교별 자체점검 및 교육청 확인 점검
- 2) 학교급식소위원회 등을 통한 납품업체의 계약이행 여부 확인(학교 자율 시행)
 - 식재료 품질 및 위생 불시점검 실시
 - 학교급식 관련 시설(식재료 공급업체 등) 점검 시는 식품 관련 전문가인 영양(교)사가 동행(참여)

라. 식재료 등 유해·하자 물품 납품업체 제재 조치 강화

- 1) 「지방계약법 시행령」 제42조에 따르면 유해·부정물품 납품업체 제재를 위해 해당 입찰자의 과거 계약이행 성실도, 품질정도, 입찰가격 등을 종합적으로 고려하여 적격자를 낙찰자로 결정할 수 있도록 규정
- 2) 식재료 검수 시 유해·하자 물품 납품사례 등에 대한 업체평가 자료를 토대로 불량식품 등 납품업체 제재, 납품된 식재료 오염 등으로 식중독이 발생한 경우도 역학조사 결과 귀책사유 있는 식재료 공급업체 제제조치 강구
- 식재료 구매입찰 공고문과 계약특수조건에 제재 및 계약해지 근거를 반드시 명시하여 사후관리 철저
- 3) 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 소비기한(유통기한) 위·변조한 경우는 6개월), 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한 등

☞ 학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼(2014. 9.) 활용

마. 학교급식 식재료의 품질 및 안전성 조사 방식 개선

- 1) 농·축·수산물 등 학교급식 식재료에 대한 품질 및 안전성 조사는 학교급식에 공급하기 전 산지 출하단계 및 유통단계에서 사전적 검사방식으로 개선

- ▶ 학교에서 검수단계 검사(의뢰)는 부적합 판정이 나왔을 때 이미 학생들이 먹고 난 이후여서 급식사용 차단이 불가능하므로 실효성이 없음
- ▶ 농산물은 잔류농약 등 사전 검사 완료된 식재료 구매 권장

- 2) 농산물의 안전성 검사 결과 부적합 정보를 식품의약품안전처 및 식품안전 정보포털 홈페이지를 통해 실시간 확인하여 부적합 농산물이 학교에 공급될 경우 급식 제공을 중단하고 식재료 납품업체에 즉시 반품·폐기 등 조치
- 3) 친환경인증농산물, 우수관리인증농산물, 표준규격품 등 국가인증 식재료에 대한 원산지 및 품질검사는 국립농산물품질관리원, 농림축산검역본부, 국립수산물품질관리원에서 실시

바. 우수 식재료 사용 확대

- 1) 안전하고 우수한 농·축·수산물 사용 확대
 - 지역 식재료(로컬푸드), 친환경, GAP(농산물우수관리제도), HACCP 인증품 등 안전하고 우수한 식재료 사용
- 2) 우리 고장 농·축·수산물 사용 등 소비 촉진
 - 학교급식에 식재료를 납품하는 생산자 및 원산지 표시(실명제), ‘교육농장’ 체험학습 등 농가를 생활교육의 장으로 활용
- 3) 학교급식 식재료 안전성 검사 실시
 - 근거 : 「울산광역시교육청 방사성물질 및 유전자변형식품으로부터 안전한 학교급식 식재료 공급에 관한 조례」
 - 학교급식에 사용 빈도수가 높은 수산물 대상 방사능(요오드, 세슘) 및 중금속(납, 수은, 카드뮴) 검사 실시
 - 학교에 납품되기 전 사전 검사를 원칙으로 하며, 교육청 담당자가 납품업체에서 검체(시료) 수거 후 검사 의뢰
 - 검사 결과, 방사성물질 및 중금속 등 유해물질의 안전(허용) 기준치 초과 검출 시 교육청 및 교육지원청 홈페이지에 즉시 공개
- 4) 유전자변형식품으로부터 안전한 「Non-GMO 식재료 지원 사업」 운영 (별도 계획 시달)

2 식재료 구매 시 유의사항

- 가. 공정한 유통체계를 통하여 양질의 식재료를 공급받을 수 있도록 투명한 방법으로 업체를 선정하여 학교급식에 대한 신뢰도를 정착시키고, 불필요한 물품 등을 구매하여 예산을 낭비하는 일이 없도록 유의
- 나. 모든 식재료는 원산지를 명시하고 신선도가 높은 것을 구입하여 당일 급식을 하도록 하며 불가피한 경우에는 냉장·냉동시설을 이용하여 신선도 유지에 각별히 유의

- 다. 급식품 선정 시에는 성장기 청소년을 위한 양질의 급식이 이루어질 수 있게 하고 국내 농산물 소비촉진과 안정적인 식량수급을 도모할 수 있도록 하며, 친환경 및 품질인증 농·축·수산물 사용 적극 권장
- 라. 수입 농·축·수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련 법령에 적합하고 국산 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것
- 마. 급식품은 무표시, 무허가 제품의 구입 및 사용을 금지하며, 제품표시 사항을 숙지하여 멜라민, 트랜스지방산 함량여부를 정확히 파악토록 하며, 가급적 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 위생과 안전을 고려하여야 함
- 바. 학교의 장과 그 소속 학교급식관계직원 및 학교급식공급업자는 학교 급식의 품질 및 안전을 위하여 다음의 준수사항을 지켜야 함
 - 1) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조제1항에 따른 원산지 표시를 거짓으로 기재한 식재료를 사용하지 아니할 것
 - 2) 「농수산물의 품질관리법」 제56조에 따른 유전자변형농수산물의 표시를 거짓으로 기재한 식재료를 사용하지 아니할 것
 - 3) 「축산법」 제40조의 규정에 따른 축산물의 등급을 거짓으로 기재한 식재료를 사용하지 아니할 것
 - 4) 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품의 표시, 같은 법 제14조제3항에 따른 품질인증의 표시 및 같은 법 제34조제3항에 따른 지리적 표시를 거짓으로 기재한 식재료를 사용하지 아니할 것
- 사. 식재료 구매 계약이 체결되면 세부내역서(발주서)를 조속히 송부
 - 1) 물량확보 등 계약이행 준비기간 부여
 - 2) 학교급식 식재료 구매 입찰 자료는 반드시 NEIS로 작성할 것
- 아. 계약품목 및 수량 변경이 필요할 경우 학교장 사전 결재를 득하여 처리

자. 식재료 구매 시 규격서(물량내역서) 작성 유의 사항

- 1) 갑작스러운 폐업이나 단종으로 공급이 불가능한 경우에도 차후 규격서 작성에 반영하지 않는 등 지속적으로 현행화시키지 않는 사례 금지
- 2) 기초금액 산출 시 현실적이며 공정성 있는 기초금액 산정(근거자료 현행화)
- 3) 공급계약, 발주 수량 외 추가 무상 요구 및 추가 지원받는 사례 금지

차. 규격서(물량내역서)에 특정 규격·모델·상표 등 복수 지정 시 준수 사항

- 1) 생산 중단된 제품과 구매를 원하는 제품 2개만을 복수로 기재하는 사례 금지
- 2) 가격 차이가 상당한 두 제품만을 복수로 기재하는 사례 금지

※ 체육예술헌강과-7697(2022.5.10.) 「청렴도 증진 및 투명성 확보를 위한 학교급식 식재료 구매에 따른 유의 사항 안내」 참조

3 시장조사

가. 시장조사의 필요

- 농수산물은 같은 품목이라도 품질과 포장방법, 생산지에 따라 가격이 다양하므로 해당 지역에서 유통되고 있는 식재료들의 가격 동향을 파악하기 위하여 시장을 직접 돌아봄으로써 새로운 식품 및 계절식품을 확인할 수 있고 이를 식단에 활용하여 식단의 질 향상 및 경제적인 식단이 되게 함

나. 시장조사의 방법

- 1) 급식학교 영양(교)사 전원에 대하여 조를 편성하여 1회/2주 실시
- 2) 급식학교 영양(교)사는 필요시 수시로 학교자체 시장조사 실시

다. 시장조사 결과의 활용

- 1) 식품 재료비 및 급식비 결정에 필요한 자료로 활용
- 2) 식품의 시장 출하 및 계절 식품 파악을 통해 경제적인 식단 작성에 활용

- 3) 도·소매 시장, 공시가격 자료, 식품 관련 유통 및 가격정보 검색 사이트 활용
 - 4) 농수산물 관련 사이트에서 식품 수급현황을 잘 인지하고, 갑작스런 천재지변(폭풍우, 가뭄, 홍수 등)으로 출하에 영향을 받을 수 있을 때에는 수급이 가능한지 여부와 단가의 적절성을 재조사 적용
 - 5) 시장조사 가격은 입찰시 기초가격 산정에 중요한 자료이므로 객관적인 시장조사 가격을 확인하고, 공동 시장조사서에 없는 품목은 개별적으로 조사를 실시하여 학교장의 결재를 받아서 적용
- ※ 근거 없이 단가 임의 변경 및 적용 금지
- 6) 학교급식 식재료에 대한 관련기관*의 가격정보 및 물가동향 등을 참고할 수 있는 식재료 시장가격 정보시스템** 활용

* 한국농수산물유통공사(aT) 농산물유통정보(KAMIS), 축산물품질평가원 육류정보 등
 ** 학교급식 식재료 가격정보 시스템(www.sfpi.or.kr)

4 식재료 검수 시 유의사항

- 가. 검수자는 납품업체 입회하에 관계서류(물품구매요구서, 계약서 또는 견적서)에 의거해 원산지 및 규격·품질을 정확히 검수를 해야 하며, 복수 검수제 의무화
- 교직원 및 학부모 모니터링 요원, 학교운영위원, 조리사, 조리실무사 등이 검수에 함께 참여
- 나. ‘선 납품, 후 검수’는 식재료의 위생 및 안전에 중대한 영향을 미칠 수 있으므로 납품 시에는 반드시 검수자 입회 검수(검수요원 입회 없이 식재료 공급업자의 일방적인 납품 절대 금지)

다. 식재료 구매 시 원산지와 규격 및 품질기준을 분명하게 제시하고 이를
검수 지침으로 하여 원산지 확인 등 안전과 품질에 중점을 두어 검수의
철저한 이행

학교급식품 검수 시 유의사항

- ▶ 학교 급식용으로 납품되는 모든 식재료는 학부모, 교직원 등의 참여하에 철저한 검수 및 확인을 통해 저질 식재료 납품 차단(검수일지에 기록 유지 철저)
- ▶ 식재료 검수 시 도축검사증명서, 등급판정확인서, 친환경인증정보 등 위생, 품질, 원산지 관련 증명서 확인 철저
- ▶ 원산지 미표시 및 수입산의 국내산 둔갑 의심 또는 불량·저질 식재료는 국립농수산물 품질관리원, 축산기술연구소 등에 품질검사 의뢰
- ▶ 부적절한 식재료를 납품 시 지연배상금 및 입찰참가제한, 계약해지 조치
(학교급식 식재료 납품관리 매뉴얼 제5장 참조)

축산물 검수 시 확인사항

- ▶ 쇠고기 등 축산물등급판정 확인서 위·변조 대응 노력
 - 축산물품질평가원의 ‘축산물검수 원패스’ 활용
 - ※ 축산물검수 원패스 운영 : 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr)
- ▶ 한우사용 학교에서는 반기별 1회 이상 쇠고기 판별 유전자(DNA)분석 검사 실시 권장
 - 공동구매 학교, 납품업체가 동일한 학교 등에서는 공동으로 시료 채취하여 유전자 검사 실시 권장
 - 시료 채취 시 사후 문제가 발생하지 않도록 정확한 방법으로 채취
- ▶ 수입축산물을 사용하는 학교에서는 계약 시 ‘수출국에서 발행한 검역증명서’ 및 ‘수입신고필증’ 을 요구하고, 납품 시 관련 서류를 첨부하도록 함
- ▶ 위·변조 의심업체는 즉시 거래를 중지하고 관할 경찰서에 수사 의뢰

IV

영양·식생활 교육 및 지도

1 학교급식 영양관리

가. 건강지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화

- 1) 학교급식 영양관리 기준 준수(「학교급식법 시행규칙」 제5조 관련 [별표3])
 - ※ 학교급식의 영양관리기준 개정('21. 1. 30. 시행)
- 2) 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
- 3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등의 과다 사용 제한
 - 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법 활용
- 4) 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품 제공 최소화

나. 식단 작성 시 고려할 사항

- 1) 영양 : 학교급식 영양관리기준에 맞게 작성하되 학생집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정
- 2) 조화 : 다양한 맛, 질감, 색, 모양, 조리방법의 조화가 되도록 메뉴 구성
- 3) 예산 : 급식 예산에 부합되는 식단구성
- 4) 작업 : 조리종사자의 인력현황과 숙련도, 보유하고 있는 조리기기의 종류와 수량
- 5) 위생 : 식중독을 일으키기 쉬운 식품(시간·온도 관리가 필요한 식품) 사용 시 주의
- 6) 식재료 : 제철채소 및 과일, 절기음식을 고려한 메뉴작성 권장
 - 예) 추석 송편, 동지 팔죽 등 「전통음식의 날」 운영
- 7) 식단표 메뉴명은 교육적 효과 등을 고려하여 ‘마약’ 등의 용어가 포함되지 않도록 유의

- 8) 학교의 급식여건(조리인력, 급식시설·설비·기구 등)을 고려하여, 병설 유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 반영 노력

※ 병설유치원 유아에게 매운음식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회)

다. NEIS를 이용한 메뉴작성, 영양량 및 원산지 표시제 이행

- 1) 등록되어있는 요리 및 기초정보를 이용하여 식단 작성
- 2) 작성된 식단은 월간식단, 주간식단표, 급식일지와 연계되어 사용

- ▶ 중식은 물론, 석식 위탁급식 학교도 NEIS 「급식시스템」 사용 권장
- 위탁급식업체와의 계약 시 NEIS 「급식시스템」 사용을 조건으로 제시
 - 식재료 원산지에 대한 학교운영위원회 심의 및 원산지 표시제 등 이행 철저

라. 올바른 식사선택 능력 배양을 위한 학교급식 「영양표시제」 실시 강화

- 1) 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 자기 식생활 관리능력 함양
- 2) 영양량이 표시된 식단표는 가정통보 및 학교 홈페이지에 공개하고, 주간식단표는 식사장소(식생활교육관 또는 교실) 등에 게시

마. 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 실천

- 1) 학교급식 나트륨 및 당류 저감화 계획 수립
 - 나트륨 및 당류 저감화 계획을 학교급식 운영계획 등에 반영·수립
 - 학교급식 운영평가 시 학교별 계획 수립·이행 여부 확인
- 2) 학교급식에서 나트륨 저감화 실천
 - 저염식단 제공 및 나트륨 섭취량 줄이기 등에 대한 교육을 실시하고, '염도계'를 구입하여 활용

※ '국 자율의 날' 운영 및 국 권고염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화

바. L-글루탐산나트륨(향미증진제)*에 대한 인식 및 표기 부적정에 대한 개선

* 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정(식품의약품안전처고시 제2023-82호, 2018. 1. 1.시행)

사. 학교 우유급식 운영

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

아. 「전통음식의 날」 등을 지정·운영

- 전통식단이나 전통음식의 전시 등을 통하여 전통 식문화의 계승·발전 도모

자. 균형 잡힌 건강급식 및 바람직한 식생활 습관 형성을 위한 식단 운영

1) 매주 「고기없는 월요일」 시행

- 육고기(돼지, 소, 닭, 오리 등)만을 제한하는 식단 운영
- 이 중 월 1회는 채식 중심으로 운영

2) 상시 「채식 선택 급식」 운영

3) 각종 레시피 자료 활용을 통한 균형 잡힌 식단 운영 적극 권장

- 영양(교)사·조리사 특별연수1 레시피(체육예술건강과-13445, 2022.9.14.)
- 영양(교)사·조리사 특별연수2 레시피(체육예술건강과-15692, 2022.10.24.)
- 건강한 전통음식 배움 연수 레시피(체육예술건강과-19001, 2022.12.20.)
- 영양(교)사·조리사 특별연수 레시피(체육예술건강과-14910, 2023.11.13.)

▶ 학교급식 대국민 홍보사이트 “학교급식 정보마당(www.sfic.go.kr)” 활용

- 급식 교육 자료, 학교 영양상담, 학교급식 관련 자료 탑재

2 영양·식생활 교육 및 지도

가. 건강한 식생활 및 영양교육 강화

- 1) 「학교 교육활동 운영계획」에 ‘건강한 식생활 및 영양교육 계획’ 반영 및 실시
 - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, 건강한 식생활 및 영양관리 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행

- 관련교과 및 창의적 체험활동 시간 등을 활용(월 2회 이상)

※ 초·중등학교 교육과정의 범교과 학습주제에 안전·건강 교육 포함

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

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

※ 영양·식생활교육은 학교장 책임 하에 교육과정 등과 연계하여 강화(일부학교에서 외부기관 위탁교육으로 학교 교육과정과 중복 및 혼란 등 민원제기)

식품안전 및 영양·식생활교육 내용과 시행방법

▶ 교육내용

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

▶ 시행방법

- 교육내용과 교육대상 및 방법 등 구체적인 월별 교육활동 추진계획은 학교장이 결정 하되, 「초·중등교육법」 제32조제1항제3호에 따라 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교교육과정 운영계획에 반영하여야 함
- 교육실적은 「학교급식법 시행규칙」 제7조제2호에 의한 ‘학교급식일지’ 등에 기록하여 3년간 보존하여야 함

- 2) 담임교사 임장식사를 통한 밥상머리 교육, 잔반 줄이기 교육, 학부모 대상 급식관련 정보제공
- 3) 급식현장을 식생활교육의 장으로 활용, 보다 교육적으로 운영할 수 있도록 ‘식당’ 명칭을 ‘식생활교육관’ 등으로 변경, 영상장비(인터넷 활용) 등 교육환경 마련 ※ (현행) ‘급식소’, ‘식당’ → (변경) ‘식생활교육관’, ‘식생활관’ 등
- 4) ‘아침밥 먹고 등교하기’ 지도 등으로 아침결식 해소 및 규칙적인 식습관 형성

- 5) 학교장 등 교직원 대상 연수과정에 학교급식 운영관리 반영
- 6) ‘식생활 교육실’ 운영 및 식생활 교육·체험공간 확충 권장
 - 여유교실이 있는 학교에 아늑하고 쾌적한 분위기의 ‘식생활교육실’을 구성하여 학급별로 담임교사와 학생들이 함께 식사하면서 식생활 체험교육 실시
 - 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시
 - 창의적 체험활동 시간 등을 활용하여 식생활에 대한 관심제고 및 기초 조리능력 배양

나. 학교 영양상담 프로그램 운영

- 1) 학교 영양상담 프로그램 운영
 - 비만·당뇨·고혈압·식품알레르기 등 식사조절 필요 학생 및 교직원 대상 상담 실시
 - ‘학생 비만예방 프로그램’ 등 활용
 - ※ 「학교 영양상담 매뉴얼」 및 「식생활 및 생활습관 진단 프로그램」 개발·안내('22.6.)
 - ‘채식 선택 급식’ 학생 현황 파악 및 상담 실시
 - ☞ 채식의 종류별 제거식·대체식 제공
 - ※ 체육예술헌강과-8527(2020. 8. 26.)호 「채식급식 Q&A」 참고
- 2) 급식관리실 및 학교 홈페이지 등에 ‘영양상담실’ 개설·운영

3 음식물쓰레기 줄이기

가. 음식물쓰레기 감량의무사업장 준수사항

- 「폐기물관리법」에 따라 100명 이상(유치원의 경우 200명 이상)에게 급식을 제공하는 집단급식소는 음식물쓰레기 감량 또는 재활용하거나 폐기물처리업자 및 폐기물 처리시설 설치·운영자 등에게 위탁하여 처리하도록 규정

나. 음식물쓰레기 줄이기 추진

- 1) 학교별 실정에 맞는 구체적인 음식물쓰레기 줄이기 대책 수립 및 시행
 - 전년도 대비 감량되도록 적극 노력, 처리비는 종량제 방식으로 지급 권장
 - ☞ 학교급식 운영평가 시 학교별 음식물쓰레기 줄이기 실천여부 확인
- 2) 효율적인 식단계획 및 식품구매·조리
 - 학생들의 선호도와 영양을 고려하여 잔반량을 최소화할 수 있는 식품과 조리법 이용
 - 적정 용량의 포장 단위로 구입하여 남는 식재료 최소화
 - 전처리 시 폐기율이 최소화될 수 있는 식재료 선택(전처리 채소 등)

다. 음식물쓰레기 줄이기 교육 및 홍보 강화

- 1) 「잔반 없는 날」 주 1회 운영
 - 식생활 교육 등을 통해 잔반의 발생을 근원적으로 차단하는데 중점을 두고 추진
- 2) 배식 시 자신의 음식량에 대한 의사표현(덜어 놓는 자율배식대 설치 등)을 하도록 하며, 적정 1인 분량에 대한 지도 실시
- 3) 교직원 회의 등을 통하여 음식물쓰레기 줄이기의 당위성을 홍보하여 담임교사의 잔반(편식)지도 협조 유도
- 4) 편식교정 등 식사지도를 통한 음식물 남기지 않기 교육 실시
- 5) 방송교육, 가정통신문, 홈페이지, 급식게시판 등을 활용한 ‘음식물쓰레기’ 줄이기 교육·홍보 강화

라. 자체감량

- 1) 수분을 최대한 줄여서 배출
- 2) 식생활교육관(식당)에 2개의 잔반통을 비치하여 순수잔반과 일반쓰레기를 분리 배출토록 개선하여 음식물쓰레기 저감화 및 처리비용 절감 방안 강구
 - 순수잔반은 급식 배식 후 남은 음식 및 음식물쓰레기이며, 동물의 뼈, 어패류껍질, 채소류의 뿌리 등은 일반쓰레기로 분리 배출

V

학교급식비 지원

1 급식비 지원 기준

가. 대 상 : 초·중·고·특수학교(단, 자율형사립고 제외) 재학생

나. 지원내용 : 학기중 중식비 지원(토·공휴일 및 방학 제외)

다. 지원단가 및 지원일수

구분	학생수 구간	지원단가(원)						지원일수 (일)
		무상급식비(지자체와 예산 분담)			④건강 식재료비 (교육청 예산)	합계 ①+②+③+④	목적사업비 교부 ①+②+④	
		①식품비	②운영비	③인건비				
초 학 교	1명 ~ 25명	3,700	600	400	700	5,400	5,000	학기중 급식일
	26명 ~ 50명	3,500	600	400	700	5,200	4,800	
	51명 ~ 100명	3,300	500	500	700	5,000	4,500	
	101명 ~ 200명	3,100	400	600	700	4,800	4,200	
	201명 ~ 300명	2,900	350	700	700	4,650	3,950	
	301명 ~ 400명	2,700	310	700	700	4,410	3,710	
	401명 ~ 500명	2,500	290	600	700	4,090	3,490	
	501명 ~ 600명	2,300	270	600	700	3,870	3,270	
	601명 ~ 800명	2,150	250	600	700	3,700	3,100	
	801명 ~ 1,000명	2,050	240	600	700	3,590	2,990	
	1,001명 ~	2,000	240	600	700	3,540	2,940	
중 학 교	1명 ~ 25명	4,000	600	400	800	5,800	5,400	학기중 급식일
	26명 ~ 50명	3,800	600	400	800	5,600	5,200	
	51명 ~ 100명	3,600	500	500	800	5,400	4,900	
	101명 ~ 200명	3,400	450	600	800	5,250	4,650	
	201명 ~ 300명	3,200	400	700	800	5,100	4,400	
	301명 ~ 400명	3,000	360	800	800	4,960	4,160	
	401명 ~ 500명	2,900	340	800	800	4,840	4,040	
	501명 ~ 600명	2,700	320	800	800	4,620	3,820	
	601명 ~ 800명	2,600	300	800	800	4,500	3,700	
	801명 ~ 1,000명	2,550	290	800	800	4,440	3,640	
	1,001명 ~	2,500	290	800	800	4,390	3,590	
고 등 학 교 · 특 수 학 교	1명 ~ 25명	4,300	600	400	800	6,100	5,700	학기중 급식일
	26명 ~ 50명	4,100	600	400	800	5,900	5,500	
	51명 ~ 100명	3,900	500	500	800	5,700	5,200	
	101명 ~ 200명	3,700	470	600	800	5,570	4,970	
	201명 ~ 300명	3,500	440	700	800	5,440	4,740	
	301명 ~ 400명	3,300	400	900	800	5,400	4,500	
	401명 ~ 500명	3,200	380	900	800	5,280	4,380	
	501명 ~ 600명	3,050	360	900	800	5,110	4,210	
	601명 ~ 800명	2,950	340	900	800	4,990	4,090	
	801명 ~ 1,000명	2,900	330	900	800	4,930	4,030	
	1,001명 ~	2,850	330	900	800	4,880	3,980	

※ 공통기준

- 학생수 구간 적용 : 연 2회(2024. 3. 4. 및 2024. 9. 2.)
- 지원단가는 2024. 3월 ~ 2025. 2월까지 적용
- 지원 방법 : 【무상급식비=①식품비+②운영비】, 【④건강식재료비】 목적사업비 교부, 【③인건비】 교육청에서 별도 집행
- 무상급식비 식품비 중 100원 정도는 Non-GMO 등 친환경식재료 구입 예산으로 사용 권장
- 간식비 및 우유비 제외
- 교직원급식비 : 무상급식비(식품비+운영비+인건비) + 건강식재료비 + 지자체친환경식품비 + 학교기본운영비
지원단가 등을 모두 포함하여 학생급식비 이상으로 징수
- 통합운영학교 및 공동조리학교 지원 단가 : 학생수 함께 인원으로 상위 학교급 지원단가 적용

라. 건강식재료비 지원

- 지원내용 : 과일(주 2회)*, 친환경, 우수 농·축·수산물 등 건강식재료 구입비

*생과일 뿐만 아니라 과일샐러드, 과일 재료가 포함된 후식류 등 자율적으로 메뉴 구성

마. 2024년 급식비 예산 분담 현황

구분	무상급식비			건강식재료비	비고
	교육청	울산시	구·군	교육청	
유치원	100%	-	-	100%	
초등학교	80.8%	10%	9.2%	100%	
중학교	60%	30%	10%	100%	
고등학교	60%	30%	10%	100%	
특수학교	60%	40%	-	100%	

※ 초·중·고·특수학교의 「무상급식비」는 지자체 분담금이 포함되어 있어 목적사업비 집행잔액 별도 반납 처리

바. 무상급식 외 급식비지원

구 분	대상 및 기준		지원 단가
자율형사립고 (현대청운고) 지 원	법정자격대상자	<ul style="list-style-type: none"> · 국민기초생활수급자 · 한부모가족 보호 대상자 · 차상위 장애 수당(연금) 대상자 · 차상위 자활 대상자 · 차상위 본인 부담 경감 대상자 · 차상위계층 확인서 발급 대상자 	보호자 부담 중식비 (우유비 제외)
	소득인정액 기준	· 중위소득 135% 이하	
	기 타	<ul style="list-style-type: none"> · 다문화가족자녀 · 특수교육대상자 · 난민인정자 	

2 운영기준

가. 무상급식비 사용 기준

- 무상급식비는 급식비(식품비, 운영비)로만 사용하고 목적 외 사용 금지
- 학교급식은 수업일의 점심시간에 영양관리기준에 맞는 주식과 부식을 제공하는 것으로, 현장학습일 등에 학교급식시설을 이용하지 않고 빵·우유 등을 제공하는 것은 금지

나. 무상급식비의 월별 교부금 정산 기준

- 매월 1일 NEIS 재적 학생수 적용(단, 1일이 공휴일일 경우 익일 적용)
- 해당 월 중간에 발생하는 결석 및 전·출입 반영하지 않음

다. 중·고 시험기간이 속한 달의 급식비 별도 정산 실시

- 중·고 시험기간 「급식이용 희망 사전 수요조사」 실시
- 다수 인원 미급식에도 전교생 급식비를 지원하여 예산이 낭비되지 않도록 개선

라. 가정·시설·병원 등의 특수교육대상자, 특수학교의 ‘위루관 시술 학생’ 급식비 지원

- 소속 학교의 급식단가 및 급식일수 적용, 매월 지원
- 현금, 농산물상품권, 현물 등 다양한 방식으로 선택 지원

마. 급식시설 현대화 등으로 인한 학교급식 중단일 경우

- 「외부 운반급식 운영 매뉴얼」 적용 ‘식품제조·가공업’ 업체와 계약 시 지원단가 범위 내 실제 소요금액으로 지원

구 분	유·초	중·고·특수
외부 운반급식 단가	최고 6,000원 이내	최고 6,500원 이내

바. 무상급식비 교부 일정(교육지원청 → 학교)

구 분	내 용	비 고
2024. 3월	• (1차) 예산조기집행 등 계획에 따라 교부	• 3. 4.자 NEIS 재적학생수 기준
9월	• (2차) 11월분까지 교부	• 9. 2.자 NEIS 재적학생수 기준
12월	• (3차) 12월분 교부 : 11월까지 정산하여 잔여분 교부	• 12. 2.자 NEIS 재적학생수 기준
2025. 1월	• (4차) 2025. 1~2월분 교부	• 1. 2.자 NEIS 재적학생수 기준

※ 위 교부일정은 예산 사정 등으로 변경 가능

사. 무상급식비 정산 일정(학교 → 교육지원청)

일자	교부금 정산(A)	집행금액 정산(C)	비 고
2024. 4. 2.(화)	• 3월분 교부금 정산자료 제출	학교자체 관리	
5. 2.(목)	• 4월분 교부금 정산자료 제출		
6. 3.(월)	• 5월분 교부금 정산자료 제출		
7. 2.(화)	• 6월분 교부금 정산자료 제출		
8. 2.(금)	• 7월분 교부금 정산자료 제출		
9. 2.(월)	• 8월분 교부금 정산자료 제출		• 9. 2.자 학생수/9~11월 급식일수 제출
10. 2.(수)	• 9월분 교부금 정산자료 제출		
11. 4.(월)	• 10월분 교부금 정산자료 제출		
12. 2.(월)	• 11월분 교부금 정산자료 제출		• 12. 2.자 학생수/12월 급식일수 제출
2025. 1. 3.(금)	• 12월분 교부금 정산자료 제출		• 1. 2.자 학생수/1~2월 급식일수 제출
2. 3.(월)	• 1~2월분 교부금 정산자료 제출	• 2024. 3.~2025. 2. 까지 실 집행금액 결과 보고	• 무상급식비 반납(예정)금액 보고

※ 교부금 정산자료 제출 : 자료집계시스템으로 제출(서식 별도 탑재 예정)

※ 용어 해설

▶ 교부금 : 교육청에서 학교로 지원하는 예산

• 교부금 정산(A) : 매월 1일 학생수 × 해당 월 급식일수

• 교부금 차액(B) : 교육청에서 받은 금액 - 교부금 정산금액(A) ☞ 20만원 미만이라도 전액 반납 대상

▶ 집행금액 : 학교에서 실제 지출한 무상급식비

• 집행금액 정산(C) : 학교에서 실제 지출한 무상급식비의 정산

• 집행잔액(D) : 교부금 정산(A) - 집행금액 정산(C) ☞ 20만원 이상 반납 대상

▶ 반납 : (B)+(D) ☞ 2025. 2월 말 일괄 반납 처리

• 「학교회계전출금(목적사업비) 집행잔액 반납계획 안내(정책관)」 참고

VI

재난 대응 학교급식 운영

1 기본 방침

- 가. 학기중 급식일의 재난 상황 발생에 대응하여 학교급식 운영 관리
나. 식자재 납품 상황 등을 신속하게 파악하여 원활한 급식 운영 대책 마련

「재난 및 안전관리 기본법」 제3조(정의)

[자연재난] 태풍, 홍수, 호우, 강풍, 풍랑, 해일, 대설, 한파, 낙뢰, 가뭄, 폭염, 지진 등 자연현상으로 인하여 발생하는 재해

[사회재난] 화재, 붕괴, 폭발, 교통사고(항공사고 및 해상사고 포함) 및 화생방사고, 환경오염사고, 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 의한 감염병 피해 등

※ 그 외 정전, 단수 등 긴급 상황 발생 시 '재난'에 준하여 운영(단, 파업 제외)

2 재난 대응 학교급식 운영

가. 학교장 주재 대책회의 개최

- 「학교급식법 시행령」 제2조(학교급식의 운영원칙)에 따라 학교운영위원회 심의를 원칙으로 하고, 학교운영위원회 회의 개최 불가 시 학교장 권한으로 급식대책 결정
- 정상급식 실시 가능 여부 판단
- 급식이 중단될 경우 학사일정 조정 및 대체급식 방안 강구
 - ※ 단축수업, 간편식 메뉴(간단하고 편리하게 조리할 수 있는 메뉴)로 변경, 대체식(빵, 음료 등), 외부 운반급식 등 학교 여건에 맞는 급식 대책 적용
 - ※ 영양적인 균형 및 민원 예방을 고려하여 대체식(빵, 음료 등) 제공은 최대 2일을 초과하지 않도록 함 → 2일 초과 시 「외부 운반급식 운영 매뉴얼」 참조

- 나. 가정통신문, 학교 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함), 문자메시지 발송 등의 방법으로 급식 변경사항과 사유에 대해 학부모의 이해와 협조 유도
- 다. 식재료 납품업체에 납품 중단 사전 통보
- 라. 태풍 및 기타의 기상특보 발령 시 납품업체의 식재료 공급 차질에 대비하여 간편식 메뉴 조리를 위한 비상 식재료 사전 준비

비상 식재료 사전 준비 체계 구축

- ▶ 기상특보 발령 시 납품업체의 식재료 공급 중단 등 긴급상황 발생에 대비하여 간편식 메뉴 조리를 위한 ‘1일분’ 비상 식재료 사전 준비
- ▶ 비상 식재료는 장기간 보관이 가능한 것으로 준비하되 소비기한(유통기한) 관리 철저
 - 예시) 카레라이스, 주먹밥, 덮밥, 볶음밥, 국수 재료 등
- ※ 간편식 메뉴의 영양관리 기준 한시적 완화

3 급식 취소 시 식재료 처리 방법

- 가. 긴급하게 발주 취소하는 경우 식재료 공급·납품업체, 생산자 등의 손실이 최소화 되도록 운영(당일 식재료 반품 지양)
- 나. 소비기한(유통기한)이 충분한 공산품은 반품 처리
- 다. 발주 취소 불가로 부득이 납품받아야 할 식재료는 식단 변경을 통하여 최대한 활용 노력
- 라. 활용이 불가능할 경우 복지시설에 기부 등 적절한 방법으로 처리하고 무상급식비 정산 시 반영
 - 복지시설 기부 시 신선도 유지를 위하여 납품업체에서 바로 배송처리 할 수 있도록 협의(기부영수증을 보관하여 정산 증빙자료로 활용)
 - 활용 방안이 없을 시 내부결재 후 폐기 처리(폐기물품이 외부로 유출되지 않도록 관리 철저)

4 재난 시 상황별 급식비 지원

가. 상황별 급식지원 단가

구 분	지원단가	비 고
간편식 메뉴로 변경 제공	해당 학교의 평상시 지원 단가	조리실에서 조리 제공
대체식(빵, 음료 등) 제공	해당 학교의 평상시 지원 단가	단순 구매 제공
외부 운반급식 제공	외부 운반급식 단가	'식품제조·가공업' 업체와 계약 시 적용

나. 휴업 또는 전면원격수업 시 「긴급돌봄학생」 급식 제공

- 긴급돌봄학생 급식비 지원 : 1식당 5,000원 이내 실 급식비 지원
- ※ 급식 미희망, 도시락 지참 등에 대한 학생·학부모 선택권 부여(단, 별도 지원 없음)
- 유아특수교육과, 초등교육과, 중등교육과에서 휴업 또는 전면 원격수업으로 지정하는 기간
- 급식비 정산 시 '일일돌봄 보고 인원' 적용, 일 단위 정산

휴업 또는 전면원격수업 시 급식 운영

▶ 사전 협의사항

- 긴급돌봄 학생수 등을 고려하여 외부 도시락 또는 급식실에서 조리 제공 선택
- 학교급식관계자와 반드시 협의를 거쳐 결정
- 급식실에서 조리 시 교직원은 사전 협의를 통해 일정한 식수 유지
- 전기, 가스, 수도요금, 음식물쓰레기 처리 비용 등 고려(학교운영비에서 일부 지원 가능)

▶ 업무처리

- 회계처리(간편화) : 일상경비의 물품구입비에 준하여 수의계약 및 단순 증빙 지출 가능
(지방회계법시행령 제38조관련, 계약서 및 사업자 등록증, 각종 납부 증명 생략 가능)
- 영양량 관리 : 한시적 완화
- 학교급식법에 의한 서류(NEIS, CCP일지, 급식일지, 일일위생안전점검표 등) 미작성
- 단, 보존식 보관, 식재료 검수, 개인위생 및 안전관리(소독 등) 철저 등 식품위생법상 급식실 위생·안전 관리 기준 준수
- 식재료 구매 : 업체계약, 마트구매, 외부 운반급식, 도시락 등 증빙 및 영수증 처리가 가능한 방법으로 구매(단, 교직원 협의에 의해 업무 분담 가능)
- 등교학생에 대해 급식을 할 경우 긴급돌봄 업무 담당부서에서는 급식담당자와 협의하여 인원 사전 파악 및 통보

5 정상급식 재개 시 준비사항

- 가. 가정통신문, 학교 홈페이지(학부모 모바일 앱 등 포함), 문자메시지 발송 등의 방법으로 정상급식 재개 안내
- 나. 안전하고 위생적인 급식에 차질이 없도록 급식시설 방역 및 청소 실시

보 고 사 항

1. 각종 보고사항은 작성요령을 숙지하여 기일 내 보고
2. 서식 변경 불가 ⇒ 서식은「시교육청 홈페이지 체육예술건강과 자료실」탑재

연번	보고내용	대상기관	보고서식	보고기한
1	급식학교 학교별 현황	초·중·고·특수·각종 → 교육지원청	<서식1> K-에듀파인(자료집계)	2024. 3. 6.
		교육지원청 → 본청		2024. 3. 12.
2	음식물쓰레기 발생 및 처리비용 - 1차 : 2024. 3~7월분 - 2차 : 2024. 8~2025. 2월분	초·중·고·특수·각종 → 교육지원청	<서식2> K-에듀파인(자료집계)	2024. 8. 2. 2025. 2. 24.
		교육지원청 → 본청		2024. 8. 9. 2025. 2. 28.
3	학교급식 관련 설문조사 결과 보고	초·중·고·특수·각종 → 교육지원청	<서식3> K-에듀파인(자료집계)	2024. 11. 11.
		교육지원청 → 본청		2024. 11. 18.
4	학교급식 실시현황	초·중·고·특수·각종 → 교육지원청	<서식4> K-에듀파인(자료집계) NEIS 동시보고	2025. 2. 24.
		교육지원청 → 본청		2025. 3. 5.
5	학교급식 개시보고	초·중·고·특수·각종 → 교육지원청 및 본청 동시 보고	K-에듀파인(업무관리) NEIS 동시보고	급식개시 10일 전
6	학교급식 변경사항 보고	초·중·고·특수·각종	NEIS 보고	변경 후 20일 이내

참 고 자 료

[참고자료 1] 학교급식 사고 발생 시 행정처분 기준

[참고자료 2] 학교 식중독 의심환자 발생 보고

[참고자료 3] 학교운영위원회 급식 관련 사항

[참고자료 4] 학부모 모니터링 활동 기록지

[참고자료 5] 음식물쓰레기 줄이기 홍보 자료

[참고자료 6] 음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류

[참고자료 7] 학교급식 관련 설문조사

[참고자료 8] 급식 기계·기구 관리대장

[참고자료 9] 음식물류 폐기물 관리대장

[참고자료 10] 학교급식 품질관리기준

[참고자료 11] 건강진단 개정 관련 Q&A

※ 본 자료는 참고용이므로 학교 실정에 맞도록 활용하여 주시기 바랍니다.

[참고자료 1]

■ 학교급식 사고 발생 시 행정처분 기준

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

위반행위	처리기준(최근 3년 이내)		
	1회	2회	3회
고의성이 확인된 경우	중징계의결요구	중징계의결요구	중징계의결요구
고의성은 없으나 식중독 원인균 검출	경징계의결요구	경징계의결요구	중징계의결요구
고의성이 없고 식중독 원인균 불검출	주의 경고	경징계의결요구	중징계의결요구

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

위반행위	처리기준(최근 3년 이내)		
	1회	2회	3회
학교급식 관련 계약상의 계약해지 사유가 발생하였음에도 불구하고 정당한 사유 없이 계약해지를 하지 아니한 자	경징계의결요구	중징계의결요구	중징계의결요구

[참고자료 2]

학교 식중독 의심환자 발생 보고

(‘24. 3. 19. ○○학교)

<요약>

‘24. 3. 19(화), ○○광역시 ○○구(군) △△고등학교(공립, 직영)에서 식중독 의심환자 ○○명 발생

1. 학교 현황

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

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 ____건, 환경가검물 ____건
 - (추정 감염경로 및 원인식품)
 - (급식 여부) 급식 중단 없음 / 0월0일부터 0월0일까지 급식 중단
 - (기타 중요 결정사항 등)

4. 환자 세부현황

- 사례 정의 :
- 학생 환자 현황('24. 3. 19. 17:00)

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

- 일일상황보고(작성예시)

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

※ 매일 17:00 기준으로 환자 및 치료 현황을 엑셀로 작성하여 교육청 메신저로 담당자에게 제출/2일 연속 추가환자 발생이 없으면 보고 종료

5. 참고사항

- 언론취재 :
- 기타 :

[참고자료 3]

학교운영위원회 급식 관련 사항

가. 정의

학부모, 교원, 지역인사가 학교운영과 관련된 중요한 의사결정 과정에 참여함으로써 학교정책 결정의 민주성, 합리성, 효과성을 확보하고 지역 실정과 학교특성에 맞는 교육목표 달성에 기여하기 위한 법정 심의 기구 (초·중등교육법 제31조 및 제32조 참조)

나. 학교운영위원회의 급식관련 심의사항[학교급식법 시행령 제2조제2항]

☞ 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 “학교운영위원회”라 한다)의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정하여야 한다.

- 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
- 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
- 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
- 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항
- 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항
- 급식비 지원대상자 선정 등에 관한 사항
- 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항
- 학교우유급식 실시에 관한 사항
- 그 밖에 학교의 장이 학교급식 운영에 관하여 중요하다고 인정하는 사항

다. 학교급식 소위원회 운영계획(예시)

학교급식소위원회 운영계획(예시)

① 목적

학교운영위원회 산하에 학교급식소위원회를 구성하여 학교급식의 질적 향상을 도모하기 위한 제반 활동을 통하여 성장기 학생들의 건강증진에 기여하기 위함

② 학교급식소위원회의 역할

- 학교운영위원회에서 급식관련 주요사항 심의 시 실무전문위원으로의 역할
- 안전하고 질 좋은 급식을 위한 급식 현장 점검 및 개선방안 제시

③ 학교급식소위원회의 활동

- 식재료 업체선정 · 급식운영 형태 결정에 앞서 업체 현장의 비교평가
- 식재료 검수, 조리과정 등 모니터링 활동을 포함
- 급식비 책정, 급식예산 · 결산에 관한 실무 검토
- 학교급식 개선에 관한 활동
- 기타 학교운영위원회에서 학교급식소위원회의 활동으로 정한 사항
 - 학교급식 위생 안전에 관한 자율적 활동 등
 - 재료의 검수 : 식재료 원산지 및 품질확인, 학교급식용 식재료 유통경로 확인 등

④ 학교급식소위원회의 구성

- 학교운영위원회 위원과 학교 구성원(교직원, 학부모 등) 중에서 학교급식에 관심이 있거나 전문성을 가진 자
- 위원장은 학교운영위원 중 선출, 영양(교)사가 간사로 참여

⑤ 운영의 기대효과

자율적인 위생 · 안전 관리를 통한 양질의 급식 제공으로 학생의 건전한 심신 발달을 도모하고 수요자 중심의 내실 있는 급식 운영에 기여

※ 학교실정에 맞는 세부운영 규정(안) 마련 : 시기 및 절차 등

[참고자료 4]

학교급식 모니터링 활동 기록지(검수)

○ 일 시 : 20 년 월 일 (시간 : ~ :)

○ 모니터링자 : 성명 _____ (인)

모니터링항목	내 용	양호	불량	비고
검수 및 식재료 관리	1. 배송차량의 청결상태는 양호한가?			
	2. 물품 운반자의 위생복장 착용은 양호한가? (위생모, 위생복, 위생장화 등)			
	3. 검수자는 위생적인 복장을 갖추고 온도 측정 및 기록을 하는가? (위생모, 위생복, 위생장화 등)			
	4. 식재료는 납품 시 적정 온도를 유지하고 있는가? ※ 일반채소 : 상온 전처리 식품 : 10℃이하 김치, 계란 및 냉장식품 : 10℃ 이하 냉동식품 : 녹은 흔적이 없을 것 ※ 육류 : 등급판정서, 도축증명서 첨부			
	5. 가공식품(공산품)은 허가된 제품을 사용하고 있으며, 소비기한 (유통기한) 내 제품인가?			
	6. 발주서와 일치되게 납품했는가?(수량, 규격)			
	7. 식재료를 바닥에 놓지 않고 검수대를 이용 하는가?			
	8. 식재료 보관실 정리정돈 및 청결을 유지하는가?			
	9. 식재료 사용에서 선입선출의 원칙을 준수 하는가?			
검수 및 식재료 관리에 대한 종합평가 및 의견				

학교급식 모니터링 활동 기록지(조리)

○ 일 시 : 20 년 월 일 (시간 : ~ :)

○ 모니터링자 : 성명 _____ (인)

모니터링항목	내 용	양호	불량	비고
개인위생	1. 종사자 중 손에 상처가 있는 사람은 조리작업에서 배제되고 있는가?			
	2. 종사자 전원은 작업이 바뀔 때마다 손(장갑)세척·소독을 올바르게 실시하고 있는가?			
	3. 위생복장 착용상태는 양호한가? (머리카락이 위생모 밖으로 나오지 않았는지, 위생복, 앞치마, 장화가 깨끗한가 등)			
	4. 조리가 시작되기 전 손세척 및 소독, 앞치마와 장화 소독을 하는가?			
작업공정별	5. 식재료 및 조리된 식품을 선반에 올려 취급하며 바닥에 놓아두는 일이 없는가?			
	6. 생채소를 제공하는 경우 염소 농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 이와 동등한 소독 효과를 가진 살균소독제를 용법에 따라 사용 후 깨끗하게 행구어 제공하는가?			
	7. 가열조리의 경우 중심온도 75℃(패류는 85℃) 이상을 확인하고 있는가?			
	8. 작업별(전처리, 조리, 청소) 고무장갑을 분리하여 사용하고 있는가? ※ 전처리-분홍, 조리-미색(아이보리), 청소-빨강			
	9. 작업별(전처리, 조리, 배식, 청소) 앞치마를 분리 사용하고 있는가?			
	10. 전처리실에서 조리실로 이동시 앞치마와 장화를 소독하는가?			
	11. 조리완료 된 음식은 뚜껑을 덮은 상태로 바닥에서 60cm 이상의 높이에서 위생적으로 관리되고 있는가?			
조리과정에 대한 종합평가 및 의견				

학교급식 모니터링 활동 기록지(배식·식사)

○ 일 시 : 20 년 월 일 (시간 : ~ :)

○ 모니터링자 : 성명 _____ (인)

종 류		식단명	구 분	평가 내역(해당란에 ○표 하세요.)
주식	밥		맛	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			분량	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기호도	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기타의견	
부식	국		맛	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			분량	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기호도	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기타의견	
	반찬1		맛	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			분량	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기호도	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기타의견	
	반찬2		맛	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			분량	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기호도	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기타의견	
	반찬3		맛	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			분량	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기호도	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기타의견	
	반찬4		맛	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			분량	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기호도	① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨
			기타의견	
위생	배식시 배식당 번은 위생복장(위생복, 위생모, 마스크, 위생장갑)를 착용하고 있는가?		① 좋음 ② 보통 ③ 나쁨	
종합평가 및 의견				

학교급식 모니터링 활동 기록지(청소)

○ 일 시 : 20 년 월 일 (시간 : ~ :)

○ 모니터링자 : 성명 _____ (인)

모니터링항목	내 용	양호	불량	비고
청소 및 환경위생	1. 세척된 식기 표면의 온도가 71℃이상 또는 식기소독고 내 보관하는가?			
	2. 컵, 수저는 세척 후 살균 소독을 하는가?			
	3. 조리실 바닥, 벽, 천정 등의 파손된 부분은 없는가?			
	4. 조리기기(볶음기, 부침기)의 기름 찌든 때 제거 등 청소상태는 양호한가?			
	5. 냉장·냉동고의 식품은 뚜껑이 있는 용기에 담아 깨끗하게 보관되고 있는가?			
	6. 식품을 접촉한 기계·기구(분쇄기, 탈피기, 절단기 등은 사용 후 세척·소독 하는가? ※ 세척후 물기 제거 한 후, 알콜 분무 소독			
	7. 배수트랩 및 맨홀 청소상태는 양호한가?			
	8. 조리실 내부가 청결하고 정리·정돈이 잘 되어 있는가?			
	9. 조리실 내부 구석진 부분의 청소가 깨끗이 이루어지고 있는가?			
	10. 조리실 내부에서 발생하는 쓰레기는 청결히 관리되는가? (박스는 발생 즉시 처리)			
	11. 조리실 외부의 쓰레기와 잔반처리통 및 그 주변을 청결하게 관리하며 매일 수거 하는가?			
	12. 외부 방문자용 위생복장이 갖추어져 있으며, 위생적으로 관리되고 있는가?			
청소 및 환경위생에 대한 종합평가 및 의견				

[참고자료 5]

음식물쓰레기 감량을 위한 포스터, 표어(예시)



수디날 홍보 배지



수디날 홍보 포스터

▶ 음식물쓰레기 감량 표어

- 담을 때는 알맞게, 먹을 때는 깨끗이
- 남김없이 먹는 음식, 내 몸 튼튼! 자연 튼튼!
- 먹을 만큼 알맞게, 모자라면 한번 더
- 먹을 때는 농부생각, 남길 때는 자신생각
- 정성들여 만든 음식 남김없이 식사하자.
- 가져갈 때는 무의식, 버릴 때는 죄의식
- 오늘 줄인 잔반으로 좋아지는 내일식단
- 남긴 만큼 환경오염, 아낀 만큼 소비절약
- 남긴 음식 자원낭비, 버린 음식 환경오염
- 버린 만큼 오염늘고, 줄인 만큼 자원 는다.
- 내가 버린 음식물! 지구촌이 병들어간다.
- 내가 남긴 음식물, 자원낭비 환경파괴의 주범!
- 내가 남긴 음식물이 온누리를 더럽힌다.
- 버려지는 잔반속에 버려지는 우리양심
- 버리고도 후회없는 나를 반성합시다!
- 내가 지킨 음식문화 국가경제 초석된다.
- 음식물쓰레기는 이제 그만! 만들지도 남기지도 맙시다.

[참고자료 6]

음식물쓰레기로 버리지 말아야 하는 폐기물 종류

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

※ 일반쓰레기로 분류하여 별도 배출하여야 하는 폐기물

[참고자료 7]

학교급식 관련 설문조사

이 설문지는 학생 여러분들의 급식 만족도(인식도)를 조사하여 맛있는 학교급식을 위한 자료로 사용되며, 응답 내용은 통계분석에만 사용할 것을 약속드립니다. 성의껏 응답하여 주시기 바랍니다.

※ 본 조사는 점심급식을 대상으로만 응답해 주세요. 항목별 배점 기준은 아래와 같습니다.

배점 기준	매우 그렇다(5)	그렇다(4)	보통이다(3)	그렇지 않다(2)	매우 그렇지 않다(1)
점수로 환산	100~81점	80~61점	60~41점	40~21점	20~0점

※ 다음 각 내용을 읽고 해당되는 정도에 ○표하여 주십시오.		매우 그렇다 (5)	그렇다 (4)	보통 이다 (3)	그렇지 않다 (2)	매우 그렇지 않다 (1)
영양 관리	1. 우리학교 급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다고 생각한다.					
	2. 우리 학교급식에서 내가 먹는 음식의 간은 적당하다. ※ 나트륨 줄이기를 위해 염도를 조절하고 있습니다.					
	3. 우리 학교급식은 건강 체중 유지를 위해 권장섭취량과 영양기준량에 맞게 적절한 양을 제공한다.					
	4. 우리 학교급식은 건강한 식습관 및 편식 교정을 위해서 과일 등 건강하고 다양한 음식을 제공한다.					
영양· 식생활 교육 및 지도	5. 우리 학교는 올바른 식사와 배식에 관해 선생님이 지도를 해주신다.					
	6. 우리 학교에서는 건강한 식생활에 도움을 주기 위해 영양·식생활 교육자료를 제공한다. ※ 가정통신문 및 학교 홈페이지 등으로 제공 (학교급식 영양표시제, 식품알레르기 및 원산지, 당·나트륨 저감화, 음식물쓰레기 줄이기, 올바른 간식 섭취 등)					
	7. 나는 음식물의 소중함을 알고 남기지 않으려고 노력한다.					
급식 운영 및 위생	8. 우리 학교급식은 위생적이고 안전하게 제공된다고 생각한다.					
	9. 나는 나의 건강과 지구의 건강을 위해, 채식 및 고기 없는 월요일 실시가 필요하다고 생각한다.					
	10. 우리 학교에서 급식을 배식하시는 분(친구 포함)은 친절하다.					
	11. 우리 학교는 급식운영과 관련하여 소통이 잘된다고 생각한다. ※ 학교홈페이지 및 식생활교육관 ‘급식게시판’ 운영·급식 사진 및 정보 제공, 학생참여식단제·학부모 모니터링제 등					
	12. 우리학교 급식에 대해 전반적으로 만족한다.					
기 타 의 견						

♣ 응답해 주셔서 감사합니다. ♣

[참고자료 8]

급식 기계·기구 관리 대장

기계(기구)명	
---------	--

구분	일자	규격	모델명	제조 업체	납품 (수리) 업체	재원	금액 (원)	내용	비고

※ 작성대상 : 보일러, 다기능오븐, 식기세척기, 국솥, 튀김솥, 식기소독기, 자외선소독기, 야채절단기, 냉·난방기, 냉장냉동고, 저온창고 등 지속적인 관리가 필요한 기계·기구

※ 작성요령

- 구분 : 구입, 수리, 관리전환, 매각, 폐기
- 재원 : 교육청, 학교, 지자체, 기타(발전기금 등)
- 금액 : 구입·수리·매각 금액
- 내용 : 수리 및 관리 내역 등

※ 참고 : 같은 기구가 여러대가 있을 경우 비고란에 구분할 수 있도록 기재

[참고자료 10]

학교급식 품질관리기준

■ 농 · 축 · 수산물

구 분	품질관리기준 권장
농산물	<ul style="list-style-type: none"> ● 친환경 농산물(무농약 이상)은 70% 이상 사용을 권장한다. ● 쌀은 무농약 이상 사용 및 직거래를 통한 구입을 권장한다. ● 농산물은 친환경인증 무농약농산물 이상, 국내산 순으로 우선하여 사용을 권장한다. 특히, 잔류농약 검출빈도가 높은 엽채류·엽경채류의 경우 무농약 농산물 이상 사용을 권장한다. (GMO 농산물 사용 금지) ● 친환경 농산물의 경우 재배현황을 고려하여 학교의 필요와 용도에 따라 크기 등 표준 규격에 구매받지 않고 선택할 수 있다. ● 일반농산물의 경우 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전에 잔류농약 검사를 마친 제품의 우선 사용을 권장한다. ● 전처리 농산물의 경우 HACCP 인증품 또는 상수도 이용 제품의 우선 사용을 권장한다.
축산물	<ul style="list-style-type: none"> ● 국내산 무항생제 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 계란) 사용을 권장한다. <ul style="list-style-type: none"> - 무항생제 쇠고기는 등급판정의 결과 한우는 2등급 이상, 육우는 3등급 이상을 권장한다. - 무항생제 돼지고기는 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 권장한다. - 무항생제 유정란의 경우 등급판정에 관계 없이 사용할 수 있다.
수산물	<ul style="list-style-type: none"> ● 국내산 수산물의 우선 사용을 권장한다 ● 수입산 및 원양산 수산물은 국가가 인증한 검사기관으로부터 사전 방사능검사 시험 성적서를 제출한 제품의 사용을 권장한다. 또한 그 결과는 필요시 공개할 수 있다.
김치류	<ul style="list-style-type: none"> ● 모든 원재료는 국내산 사용을 권장한다. ● 국내산 천일염·식염 사용을 권장한다.

■ 가공식품

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

[참고자료 11]

건강진단 개정 관련 Q&A

Q1. 건강진단 변경사항은 언제부터 적용되나요?

☞ 2024.1.8.부터 건강진단을 실시 하는 경우 변경된 내용 적용

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

Q2. 건강진단의 유효기간 산정방법은?

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

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

Q3. 검사기간은?

☞ 유효기간 만료일 기준으로 전·후 각각 30일 이내 실시

※ 검사기간 내에 검사를 실시하는 경우 유효기간은 6개월 주기로 반복됨

<적용 예시>

구분	검사	다음 검사	다음 검사	다음 검사
검사기간 (유효기간 만료일 전후 각각 30일 동안)	'24.2.1. (건강진단 제도 변경 후 검사)	'24.7.2.~'24.8.31.	'25.1.2.~'25.3.3.	'25.7.2.~'25.8.31.
유효기간	'24.8.1.까지	'25.2.1.까지	'25.8.1.까지	'26.2.1.까지

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

Q4. 유효기간은 어떻게 확인할 수 있나요?

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

<(예시) 식품위생 분야 종사자(학교급식) 건강진단 결과서>

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

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

※ 단, 폐결핵검사는 연 1회 실시할 수 있습니다.

2024학년도 주요 변경사항

구분	2023학년도 내용	2024학년도 내용	비고
I. 학교급식 운영의 내실화	(p6) 2) 학부모 모니터링제 운영 다) 학부모 모니터링 요원은 식재료 검수, 위생점검, 조리, 검식, 배식 등 급식의 전 과정 또는 일부를 참관하고 활동 내용을 기록지에 작성하고 모니터링 실시 후 문제점 및 개선 결과를 학교 홈페이지에 공개 마) 학교급식관리 점검이나 급식업무 참관 시 건강진단 결과서 소지가 필수적이지는 않으나, 조리장에서의 작업 참여 시는 건강진단 결과서 소지 권장	(p6) 2) 학부모 모니터링제 운영 다) 학부모 모니터링 요원은 식재료 검수, 위생점검, 조리, 검식, 배식 등 급식의 전 과정 또는 일부를 참관하고 활동 내용을 기록지에 작성 마) <삭제>	<변경>
	(p6) 나. 열린 학교급식 운영 1) 학교 홈페이지에 「급식게시판」개설·운영 나) 급식의 질 향상을 위해 매 학기말 기준 '급식비 중 식품비 사용 비율' 및 매 학년도말 기준 '급식 실시현황' 공개 ※ 무상급식 학교의 경우 '급식비 (식품비+운영비)' 중 '식품비' 사용 비율 공개	(p6) 나. 열린 학교급식 운영 1) 학교 홈페이지 등에 쌍방향 의사소통이 가능한 「급식게시판」운영 나) 매 학기별 보호자부담 급식비 중 식품비 사용비율의 공개(보호자 부담 급식비가 있는 경우에 한함*) 및 매 학년도 말 기준 '급식 실시현황' 제출 * 학교급식 위생관리지침서(제5차)의 학교급식 운영평가 항목(5번)에도 동일하게 적용	<변경>
	(p6) 2) 학교별 급식 만족도(인식도) 조사	(p6) 2) 학교급식 관련 설문조사 ※ 「학교급식 위생관리 지침서」 점검 기준과 별개로 50% 응답률 충족 필수	<변경> <추가>
	(p8) 4) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 가) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(15개)	(p8) 4) 학교급식 식재료 원산지 표시제 준수 철저 가) 표시대상: 농축산물(9개), 수산물(20개) (표) 가리비, 우렁행이, 전복, 방어, 부세 추가	<변경>
	(p9) 다) 식품알레르기 유병학생 조사 및 특별관리 실시 - 학교에서는---중략--- 해당 학생에 대한 영양상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시	(p9) 다) 식품알레르기 유병학생 조사 및 관리 - 학교에서는---중략--- 해당 학생에 대한 상담 및 건강 교육 등 관리 실시	<변경>

구분	2023학년도 내용	2024학년도 내용	비고												
II. 학교급식 위생관리	(p24) 다. 급식종사자 개인위생 및 교육 강화 2) <u>학교급식종사자 및 식재료 납품업체 배송</u> <u>직원은 6개월마다 1회 이상(폐결핵은 연 1회)</u> <u>건강진단 실시하고, 영양(교)사는 개인별</u> <u>건강진단 결과 기록 및 관리</u> ※ 다음 검진일은 「식품위생분야 종사자의 건강진단 규칙」을 준용하여 건강진단을 받은 날을 기준으로 결정(예 : 이번 검진 일이 2022. 12. 1.이라면, 다음 검진은 2023. 6. 1.까지 실시)	(p24) 다. 급식종사자 개인위생 및 교육 강화 2) <u>식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회</u> <u>(폐결핵검사는 연 1회 실시 가능) 건강</u> <u>진단을 실시하고, 영양교사 및 영양사는</u> <u>개인별 건강진단 결과를 기록하여 관리</u> ※ (참고) <u>음식물을 조리하는 등의 행위를</u> <u>하지 않고 단순히 조리 도구 등을 사용</u> <u>하여 배식을 지원하는 교사 등 배식지원</u> <u>인력은 건강검진 대상자에서 제외되는</u> <u>것으로 식품의약품안전처 유권해석 안내</u> <u>(학생건강정책과-4704, '23.7.19.)</u> <table><tr><th>구분</th><th>「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정」 (24.1.8.시행)</th><th>학교급식 분야 적용사항 (24.1.8.시행)</th></tr><tr><td>검사 항목</td><td>장티푸스, <u>파라티푸스</u>, 폐결핵</td><td>장티푸스, <u>파라티푸스</u>, 폐결핵</td></tr><tr><td>검사 기간</td><td>유효기간(1년) <u>만료일</u> <u>전·후 30일 이내</u> 검사</td><td>유효기간(6개월) <u>만료일</u> <u>전·후 30일 이내</u> 검사</td></tr><tr><td>유예 기간</td><td><u>질병·사고 등 부득이한</u> <u>사유 발생 시 1개월 이내</u> <u>검사기한 연장 가능</u></td><td><u>별도 연장기한 없음</u></td></tr></table>	구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정」 (24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항 (24.1.8.시행)	검사 항목	장티푸스, <u>파라티푸스</u> , 폐결핵	장티푸스, <u>파라티푸스</u> , 폐결핵	검사 기간	유효기간(1년) <u>만료일</u> <u>전·후 30일 이내</u> 검사	유효기간(6개월) <u>만료일</u> <u>전·후 30일 이내</u> 검사	유예 기간	<u>질병·사고 등 부득이한</u> <u>사유 발생 시 1개월 이내</u> <u>검사기한 연장 가능</u>	<u>별도 연장기한 없음</u>	<변경>
	구분	「식품위생분야 종사자 건강진단 규칙 개정」 (24.1.8.시행)	학교급식 분야 적용사항 (24.1.8.시행)												
검사 항목	장티푸스, <u>파라티푸스</u> , 폐결핵	장티푸스, <u>파라티푸스</u> , 폐결핵													
검사 기간	유효기간(1년) <u>만료일</u> <u>전·후 30일 이내</u> 검사	유효기간(6개월) <u>만료일</u> <u>전·후 30일 이내</u> 검사													
유예 기간	<u>질병·사고 등 부득이한</u> <u>사유 발생 시 1개월 이내</u> <u>검사기한 연장 가능</u>	<u>별도 연장기한 없음</u>													
(p26) 가. 식중독 예방활동 강화	(p26) 가. 식중독 예방활동 강화 6) 방학 등으로 장기간 사용하지 않는 급식 시설·기구 등의 위생관리를 위해 급식종료 및 급식개시 이전에 대청소 및 소독 등 실시 ※ 방학 중 급식시설에 대한 위생관리 (여름은 곰팡이, 겨울은 동파 등) 지적 (23국정감사)	<추가>													
IV. 영양·식생활 교육 및 지도	(p39) 나. 식단 작성 시 고려할 사항	(p39~40) 나. 식단 작성 시 고려할 사항 8) 학교의 급식여건(조리인력, 급식시설· 설비·기구 등)을 고려하여, 병설유치원 및 초등학교 저학년의 발달 특성을 반영한 식단구성 및 조리법(음식크기, 온도, 매운정도 등) 반영 노력 ※ 병설유치원 유아에게 매운음식 제공 관련 진정('22.3., 국가인권위원회)	<추가>												
	(p41) 3) 각종 레시피 자료 활용을 통한 균형 잡힌 식단 운영 적극 권장	(p41) 3) 각종 레시피 자료 활용을 통한 균형 잡힌 식단 운영 적극 권장 - 영양(교)사·조리사 특별연수 레시피(체육 예술건강과-14910, 2023.11.13.)	<추가>												

구분	2023학년도 내용	2024학년도 내용	비고																																																																																																																																																																
	<p>(p41) 가. <u>식품안전 및 영양·식생활 교육 강화</u> 1) 「학교 교육활동 운영계획」에 '<u>식품안전 및 영양·식생활 교육계획</u>' 반영 및 실시 - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, <u>식품안전 및 영양·식생활</u> 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행</p>	<p>(p41) 가. <u>건강한 식생활 및 영양교육 강화</u> 1) 「학교 교육활동 운영계획」에 '<u>건강한 식생활 및 영양교육 계획</u>' 반영 및 실시 - 어린이 기호식품의 안전과 영양, 나트륨·당류 저감화, 불량식품 근절, 식중독 예방, <u>건강한 식생활 및 영양</u> 등에 관한 사항 반영, 월별 추진계획 수립·시행</p>	<변경>																																																																																																																																																																
	<p>(p43) 6) '<u>식생활 교육실</u>' 운영 등 <u>특별활동 강화</u></p>	<p>(p43) 6) '<u>식생활 교육실</u>' 운영 및 <u>식생활 교육·체험공간 확충 권장</u> - 학생 수 감소 등에 따라 발생한 유휴 공간을 식생활 교육 체험공간, 복합 문화 공간으로 다변화하여 식생활 체험교육 실시</p>	<변경>																																																																																																																																																																
V. 학교급식비 지원	<p>(p45) 1. 급식비 지원 기준 다. 지원단가 및 지원일수 1) 초등학교 : 학기중 급식일</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th><th rowspan="2">학생수 기준</th><th colspan="2">목적사업비 지원단가(원)</th></tr> <tr> <th>무상급식비</th><th>건강식재료비</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="11">초</td><td>1명 ~ 25명</td><td>4,300</td><td>300</td></tr> <tr><td>26명 ~ 50명</td><td>4,100</td><td>300</td></tr> <tr><td>51명 ~ 100명</td><td>3,800</td><td>300</td></tr> <tr><td>101명 ~ 200명</td><td>3,500</td><td>300</td></tr> <tr><td>201명 ~ 300명</td><td>3,250</td><td>300</td></tr> <tr><td>301명 ~ 400명</td><td>3,010</td><td>300</td></tr> <tr><td>401명 ~ 500명</td><td>2,790</td><td>300</td></tr> <tr><td>501명 ~ 600명</td><td>2,570</td><td>300</td></tr> <tr><td>601명 ~ 800명</td><td>2,400</td><td>300</td></tr> <tr><td>801명 ~ 1,000명</td><td>2,290</td><td>300</td></tr> <tr><td>1,001명 ~</td><td>2,240</td><td>300</td></tr> </tbody> </table> <p>2) 중학교 : 학기중 급식일</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th><th rowspan="2">학생수 기준</th><th colspan="2">목적사업비 지원단가(원)</th></tr> <tr> <th>무상급식비</th><th>건강식재료비</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="11">중</td><td>1명 ~ 25명</td><td>4,600</td><td>300</td></tr> <tr><td>26명 ~ 50명</td><td>4,400</td><td>300</td></tr> <tr><td>51명 ~ 100명</td><td>4,100</td><td>300</td></tr> <tr><td>101명 ~ 200명</td><td>3,850</td><td>300</td></tr> <tr><td>201명 ~ 300명</td><td>3,600</td><td>300</td></tr> <tr><td>301명 ~ 400명</td><td>3,360</td><td>300</td></tr> <tr><td>401명 ~ 500명</td><td>3,240</td><td>300</td></tr> <tr><td>501명 ~ 600명</td><td>3,020</td><td>300</td></tr> <tr><td>601명 ~ 800명</td><td>2,900</td><td>300</td></tr> <tr><td>801명 ~ 1,000명</td><td>2,840</td><td>300</td></tr> <tr><td>1,001명 ~</td><td>2,790</td><td>300</td></tr> </tbody> </table>	구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)		무상급식비	건강식재료비	초	1명 ~ 25명	4,300	300	26명 ~ 50명	4,100	300	51명 ~ 100명	3,800	300	101명 ~ 200명	3,500	300	201명 ~ 300명	3,250	300	301명 ~ 400명	3,010	300	401명 ~ 500명	2,790	300	501명 ~ 600명	2,570	300	601명 ~ 800명	2,400	300	801명 ~ 1,000명	2,290	300	1,001명 ~	2,240	300	구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)		무상급식비	건강식재료비	중	1명 ~ 25명	4,600	300	26명 ~ 50명	4,400	300	51명 ~ 100명	4,100	300	101명 ~ 200명	3,850	300	201명 ~ 300명	3,600	300	301명 ~ 400명	3,360	300	401명 ~ 500명	3,240	300	501명 ~ 600명	3,020	300	601명 ~ 800명	2,900	300	801명 ~ 1,000명	2,840	300	1,001명 ~	2,790	300	<p>(p45) 1. 급식비 지원 기준 다. 지원단가 및 지원일수 1) 초등학교 : 학기중 급식일</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th><th rowspan="2">학생수 기준</th><th colspan="2">목적사업비 지원단가(원)</th></tr> <tr> <th>무상급식비</th><th>건강식재료비</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="11">초</td><td>1명 ~ 25명</td><td>4,300</td><td>700</td></tr> <tr><td>26명 ~ 50명</td><td>4,100</td><td>700</td></tr> <tr><td>51명 ~ 100명</td><td>3,800</td><td>700</td></tr> <tr><td>101명 ~ 200명</td><td>3,500</td><td>700</td></tr> <tr><td>201명 ~ 300명</td><td>3,250</td><td>700</td></tr> <tr><td>301명 ~ 400명</td><td>3,010</td><td>700</td></tr> <tr><td>401명 ~ 500명</td><td>2,790</td><td>700</td></tr> <tr><td>501명 ~ 600명</td><td>2,570</td><td>700</td></tr> <tr><td>601명 ~ 800명</td><td>2,400</td><td>700</td></tr> <tr><td>801명 ~ 1,000명</td><td>2,290</td><td>700</td></tr> <tr><td>1,001명 ~</td><td>2,240</td><td>700</td></tr> </tbody> </table> <p>2) 중학교 : 학기중 급식일</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">구분</th><th rowspan="2">학생수 기준</th><th colspan="2">목적사업비 지원단가(원)</th></tr> <tr> <th>무상급식비</th><th>건강식재료비</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="11">중</td><td>1명 ~ 25명</td><td>4,600</td><td>800</td></tr> <tr><td>26명 ~ 50명</td><td>4,400</td><td>800</td></tr> <tr><td>51명 ~ 100명</td><td>4,100</td><td>800</td></tr> <tr><td>101명 ~ 200명</td><td>3,850</td><td>800</td></tr> <tr><td>201명 ~ 300명</td><td>3,600</td><td>800</td></tr> <tr><td>301명 ~ 400명</td><td>3,360</td><td>800</td></tr> <tr><td>401명 ~ 500명</td><td>3,240</td><td>800</td></tr> <tr><td>501명 ~ 600명</td><td>3,020</td><td>800</td></tr> <tr><td>601명 ~ 800명</td><td>2,900</td><td>800</td></tr> <tr><td>801명 ~ 1,000명</td><td>2,840</td><td>800</td></tr> <tr><td>1,001명 ~</td><td>2,790</td><td>800</td></tr> </tbody> </table>	구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)		무상급식비	건강식재료비	초	1명 ~ 25명	4,300	700	26명 ~ 50명	4,100	700	51명 ~ 100명	3,800	700	101명 ~ 200명	3,500	700	201명 ~ 300명	3,250	700	301명 ~ 400명	3,010	700	401명 ~ 500명	2,790	700	501명 ~ 600명	2,570	700	601명 ~ 800명	2,400	700	801명 ~ 1,000명	2,290	700	1,001명 ~	2,240	700	구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)		무상급식비	건강식재료비	중	1명 ~ 25명	4,600	800	26명 ~ 50명	4,400	800	51명 ~ 100명	4,100	800	101명 ~ 200명	3,850	800	201명 ~ 300명	3,600	800	301명 ~ 400명	3,360	800	401명 ~ 500명	3,240	800	501명 ~ 600명	3,020	800	601명 ~ 800명	2,900	800	801명 ~ 1,000명	2,840	800	1,001명 ~	2,790	800	<변경>
구분	학생수 기준			목적사업비 지원단가(원)																																																																																																																																																															
		무상급식비	건강식재료비																																																																																																																																																																
초	1명 ~ 25명	4,300	300																																																																																																																																																																
	26명 ~ 50명	4,100	300																																																																																																																																																																
	51명 ~ 100명	3,800	300																																																																																																																																																																
	101명 ~ 200명	3,500	300																																																																																																																																																																
	201명 ~ 300명	3,250	300																																																																																																																																																																
	301명 ~ 400명	3,010	300																																																																																																																																																																
	401명 ~ 500명	2,790	300																																																																																																																																																																
	501명 ~ 600명	2,570	300																																																																																																																																																																
	601명 ~ 800명	2,400	300																																																																																																																																																																
	801명 ~ 1,000명	2,290	300																																																																																																																																																																
	1,001명 ~	2,240	300																																																																																																																																																																
구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)																																																																																																																																																																	
		무상급식비	건강식재료비																																																																																																																																																																
중	1명 ~ 25명	4,600	300																																																																																																																																																																
	26명 ~ 50명	4,400	300																																																																																																																																																																
	51명 ~ 100명	4,100	300																																																																																																																																																																
	101명 ~ 200명	3,850	300																																																																																																																																																																
	201명 ~ 300명	3,600	300																																																																																																																																																																
	301명 ~ 400명	3,360	300																																																																																																																																																																
	401명 ~ 500명	3,240	300																																																																																																																																																																
	501명 ~ 600명	3,020	300																																																																																																																																																																
	601명 ~ 800명	2,900	300																																																																																																																																																																
	801명 ~ 1,000명	2,840	300																																																																																																																																																																
	1,001명 ~	2,790	300																																																																																																																																																																
구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)																																																																																																																																																																	
		무상급식비	건강식재료비																																																																																																																																																																
초	1명 ~ 25명	4,300	700																																																																																																																																																																
	26명 ~ 50명	4,100	700																																																																																																																																																																
	51명 ~ 100명	3,800	700																																																																																																																																																																
	101명 ~ 200명	3,500	700																																																																																																																																																																
	201명 ~ 300명	3,250	700																																																																																																																																																																
	301명 ~ 400명	3,010	700																																																																																																																																																																
	401명 ~ 500명	2,790	700																																																																																																																																																																
	501명 ~ 600명	2,570	700																																																																																																																																																																
	601명 ~ 800명	2,400	700																																																																																																																																																																
	801명 ~ 1,000명	2,290	700																																																																																																																																																																
	1,001명 ~	2,240	700																																																																																																																																																																
구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)																																																																																																																																																																	
		무상급식비	건강식재료비																																																																																																																																																																
중	1명 ~ 25명	4,600	800																																																																																																																																																																
	26명 ~ 50명	4,400	800																																																																																																																																																																
	51명 ~ 100명	4,100	800																																																																																																																																																																
	101명 ~ 200명	3,850	800																																																																																																																																																																
	201명 ~ 300명	3,600	800																																																																																																																																																																
	301명 ~ 400명	3,360	800																																																																																																																																																																
	401명 ~ 500명	3,240	800																																																																																																																																																																
	501명 ~ 600명	3,020	800																																																																																																																																																																
	601명 ~ 800명	2,900	800																																																																																																																																																																
	801명 ~ 1,000명	2,840	800																																																																																																																																																																
	1,001명 ~	2,790	800																																																																																																																																																																

구분	2023학년도 내용				2024학년도 내용				비고	
3) 고등학교·특수학교 : 학기중 급식일					3) 고등학교·특수학교 : 학기중 급식일					
고·특수	구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)		구분	학생수 기준	목적사업비 지원단가(원)		고·특수	
			무상 급식비	건강 식재료비			무상 급식비	건강 식재료비		
	1명 ~ 25명	4,900	300	1명 ~ 25명	4,900	800				
	26명 ~ 50명	4,700	300	26명 ~ 50명	4,700	800				
	51명 ~ 100명	4,400	300	51명 ~ 100명	4,400	800				
	101명 ~ 200명	4,170	300	101명 ~ 200명	4,170	800				
	201명 ~ 300명	3,940	300	201명 ~ 300명	3,940	800				
	301명 ~ 400명	3,700	300	301명 ~ 400명	3,700	800				
	401명 ~ 500명	3,580	300	401명 ~ 500명	3,580	800				
	501명 ~ 600명	3,410	300	501명 ~ 600명	3,410	800				
	601명 ~ 800명	3,290	300	601명 ~ 800명	3,290	800				
	801명 ~ 1,000명	3,230	300	801명 ~ 1,000명	3,230	800				
1,001명 ~	3,180	300	1,001명 ~	3,180	800					
					(p46) 마. 2024년 급식비 예산 분담 현황					<추가>
구분	무상급식비			건강 식재료비	비고					
	교육청	울산시	구·군			교육청				
유	100%	-	-	100%						
초	80.8%	10%	9.2%	100%						
중	60%	30%	10%	100%						
고	60%	30%	10%	100%						
특수	60%	40%	-	100%						
					※ 초·중·고·특수학교의 「무상급식비」는 지자체 분담금이 포함되어 있어 목적 사업비 집행잔액 별도 반납 처리					
(p47) 마. 급식실 현대화 등으로 인한 학교급식 중단의 경우					(p47) 마. 급식실 현대화 등으로 인한 학교급식 중단의 경우					<변경>
구분	유·초		중·고·특수	비고	구분	유·초		중·고·특수	비고	
지원단가	최고 5,700원 이내		최고 6,200원 이내		지원단가	최고 6,000원 이내		최고 6,500원 이내		
참고자료	(p67, 72) [참고자료 7] 학교급식 만족도(인식도) 조사 설문지 [참고자료 11] 학교급식 감사 지적사례(감사관)				(p66, 71) [참고자료 7] 학교급식 관련 설문조사 [참고자료 11] 건강진단 개정 관련 Q&A				<변경>	
명칭변경	식당				식생활교육관				<변경>	
	eaT				NeaT					

※ 문맥의 이해를 돕기 위한 간단한 자구수정 사항 등은 주요 변경 내용에서 생략