

2023학년도

학교급식 운영계획

목차

- I. 학교급식 실시계획
- II. 학교급식 영양관리
- III. 식생활 지도 및 영양상담
- IV. 학교급식 식재료 관리
- V. 학교급식 위생관리
- VI. 학교급식 작업관리
- VII. 기타 운영사항

군 서 미 래 국 제 학 교

I. 학교급식 실시계획

학교급식의 목적

학교급식은 학교급식법 제1조에 따라 급식의 질을 향상시켜 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 합니다.

1. 학교급식 운영개요

- 가. 학교급식은 수업일의 점심시간에 학교급식법 제11조 영양관리에 맞는 주식과 부식 등을 제공하는 것을 원칙으로 한다.
- 나. 급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
 - 부득이한 사유로 학교 조리실에서 조리가 불가능한 경우와 조리하기가 부적당한 식품은 학교운영위원회의 심의를 거쳐 완제품으로 제공한다.
 - 완제품으로 제공하는 경우는 학생의 영양과 건강관리, 식품위생관리에 적합한 식품을 선정한다.
- 다. 학교급식소위원회 및 학부모 학교급식활동 참여를 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.
- 라. 영양소식을 제공하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 지도의 자료로 제공한다.
- 마. HACCP시스템을 통하여 학교급식 위생관리에 철저를 기한다.

2. 군서미래국제학교 현황

최초급식 개시일	급식운영방식	조리형태	배식방법	음용수 및 조리용수	연료
2021년 3월 2일	직영	단독조리	식당	상수도	도시가스(LNG)

가. 급식실 면적 (단위: m²)

조리실	사무실	휴게실	화장실	보일러실	식품창고	식당	총 면적
219	17.64	25.2	10.08	31	25.2	370.44	698.56

나. 식탁 및 좌석수 : 식탁 48개, 좌석수 280석

종 류	식탁 수량(개)	좌석 수(개)
이동식스툴 6인용	12	72
이동식스툴 4인용	24	96
식탁 6인용	12	72
불박이 식탁		40
합계	48	280

3. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

운영방식	급식대상	연간 급식횟수	급식시간
직영	학생 및 교직원	179일 (학사일정에 따라 변동 가능)	수업일의 점심시간

※ 학사일정 및 천재지변 등으로 급식일수가 변동 될 경우, 별도의 심의 없이 학사일정에 맞춰 운영함.

※ 급식 미실시일 : 여름방학식 1일, 겨울방학식 1일 및 현장체험일

4. 급식비

학교급식 경비	무상급식			수익자부담
	초등학생	중학생	고등학생	교직원
식품비	3,560원	4,140원	4,640원	4,500원
운영비	470원	490원	600원	990원
급식비 합계	4,030원	4,630원	5,240원	5,490원

※ 무상급식 학교급식경비는 급식학생수별 지원단가임(초:101~200명, 중:101~200명, 고:1~50명)

※ 학생 수 변동 또는 학교급식경비 기준단가가 변경되더라도 별도 심의 없이 공문에 근거하여 운영함

가. 운영비 잔액 발생 시 식품비로 집행 가능 (단, 식품비는 운영비로 집행 불가)

나. 교직원 급식비는 「2023학년도 학교급식경비 지원 계획」에 따라 중·고 교직원 단가로 책정

- 교직원 급식비의 운영비 일부를 인건비(대체근무 인건비 등)로 사용 예정

(단, 학교급식법 시행령 제9조제3항에 따라 학교는 수익자의 부담이 경감되도록 노력해야 함)

다. 급식비 면제 대상자 : 교육공무직 조리사 및 조리실무사 (총 4명)

- 학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위원회 심의(자문) 후 급식비 면제 여부 결정 가능 [근거 : 2022년 경기도교육청 학교급식 기본방향 74쪽]

II. 학교급식 영양관리

1. 영양관리 계획

- 가. 학생의 영양기준에 미달되지 않도록 영양량은 학교급식 영양권장량을 기준하여 본교 학생의 필요영양량을 산출하여 이에 준한다.
- 나. 학생의 기호도를 반영하여 조리방법을 연구하여 식단을 계획한다.
- 다. 조리인력과 경제성, 작업량 등을 고려하여 식단을 작성한다.
- 라. 식단작성 시 고려할 사항을 참조하여 계획한다.

1) 학교급식법 시행규칙 제5조 2항

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

2) 2023년도 학교급식 기본방향 (p.39)

- 건강 지향적이며 성장발달단계에 적합한 영양관리 강화
- 학교급식 영양관리 기준 준수 (학교급식법시행규칙 제5조 별표3)
 - 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품 사용
 - 염분·유지류·단순당류 등 과다 사용 제한
(가급적 자연식품과 계절식품을 사용, 다양한 조리방법 활용)
 - 쇼트닝, 마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화

2. 구체적 영양기준

구분		에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (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	평균 필요량	권장 섭취량
초 (1~3학년)	남	570	11.7	104	150	0.17	0.24	0.24	0.30	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0	900	900
	여	500	11.7	97	134	0.20	0.24	0.20	0.27	13.4	16.7	200	234	2.4	3.0	900	900
초 (4~6학년)	남	670	16.7	137	200	0.24	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	217	267	2.7	3.7	900	900
	여	600	15.0	130	184	0.27	0.30	0.27	0.34	18.4	23.4	217	267	2.7	3.4	900	900
중학생	남	840	20.0	177	250	0.30	0.37	0.40	0.50	23.4	30.0	267	334	3.7	4.7	1,000	1,000
	여	670	18.4	160	217	0.30	0.37	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	4.0	5.4	1,000	1,000
고등학생	남	900	21.7	207	284	0.37	0.44	0.47	0.57	26.7	33.4	250	300	3.7	4.7	1,300	1,300
	여	670	18.4	150	217	0.30	0.37	0.34	0.40	26.7	33.4	234	267	3.7	4.7	1,300	1,300
본교 기준		668	16.6	144	203	0.27	0.33	0.32	0.39	20.5	26.2	226	274	3.2	4.12	1019	1019

※ 학교급식 영양관리기준은 학교급식법 시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준 등) [별표3]에 근거

가. 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동 정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있다.

나. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같다.

- 1) 에너지는 학교급식의 영양관리기준 영양기준 에너지의 $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물:단백질:지방의 에너지 비율이 각각 55~70%:7~20%:15~30%가 되도록 한다.
- 2) 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 3) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

3. ‘알레르기 유발식품 표시제’ 실천계획

가. 식단표에 알레르기 유발식품 표시하여 공개

- 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지 의무화(학교급식법령 개정, 13.11.23)

나. 공지방법

- 알레르기 유발식품이 표시된 식단표 배포 및 인터넷 홈페이지 게재
- 주간식단표(영양량, 식재료원산지, 식품알레르기 표시)를 식당에 게시

4. 나트륨 저감화 실천계획

가. 염도계 사용하여 국 염도를 권고기준인 0.6~0.7%을 넘지 않도록 제공예정

나. 국 배식 양을 줄이고 국 없는 날 운영시도

다. 학생, 교직원 대상으로 나트륨 저감화 홍보물 게시

5. 당류 저감화 실천계획

가. 설탕, 물엿 등 당 함량이 높은 원료의 사용을 줄이기

나. 소스 및 양념장에 신선한 과일이나 양파 등을 갈아서 사용

다. 가능한 한 가공식품보다는 자연식품 제공

라. 후식 등 가공식품을 선택할 때는 영양성분표를 참고하여 당 함량이 적은 식품을 선택

Ⅲ. 식생활지도 및 영양상담

1. 식생활지도 계획

가. 교육목적

- 1) 영양교육을 통한 긍정적인 행동의 변화를 통하여 건강한 삶을 영위하게 한다.
- 2) 창의·인성을 내면화하고 자주적 생활 능력을 길러 사회 구성원으로서 자질을 갖추게 한다.

나. 교육방침

- 1) 「식생활교육 지원법」 제26조에 따라 올바른 식생활 확산을 위하여 식생활 교육을 추진한다.
- 2) 건강 지향적이며 성장발달 단계에 따른 영양교육을 실시한다.
- 3) 자기주도적인 식생활 관리 능력을 길러 개인과 사회의 식생활에 대한 건강한 가치관의 확립을 돕는다.

다. 세부 추진 계획

- 1) 영양소식지를 활용한 가정 연계 교육
 - 가정과 연계하여 실천과 활동이 가능하도록 식생활교육 소식지를 제작하여 발송한다.
 - 영양소식지를 정기적으로 제작하여 지속적인 관심과 실천을 유도한다.
- 2) 학교 홈페이지를 활용한 교육활동 홍보
 - 영양정보를 활용할 수 있도록 자료를 안내한다.
- 3) 교육내용
 - 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품표시제 관련 교육 및 홍보
 - 불량식품 식별요령 및 안 사먹기, 나트륨 줄이기 등 올바른 식생활 습관의 형성, 식량생산 및 소비에 관한 이해 증진, 전통 식문화의 계승·발전을 위한 학생지도
 - 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 알리는 교육활동

2. 영양상담 계획

가. 영양상담 관련 근거

학교급식법 제14조(영양상담)

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

나. 영양상담실 운영계획

- 1) 방법 : 온라인 상담, 대면상담
- 2) 대상 : 희망 학생

IV. 학교급식 식재료 관리

1. 학교급식 식재료 품질등급 및 구체적인 품질기준

가. 학교급식법 시행규칙 제4조 [별표2] 에서 규정한 식재료의 품질관리기준에 부합되는 식재료 선정

나. 우리 학교 품목별 품질관리 기준

- 1) 쌀 : 국내산, 시흥시 햅토미 지원사업
- 2) 농산물 : 국내산, 경기도 친환경농산물 지원사업 신청으로 우수농산물 사용
- 3) 축산물
 - 달걀 : 국내산 1등급 / 닭고기 : 국내산 1등급 / 돼지고기 : 국내산 1등급
 - 쇠고기 : 3등급 이상의 한우 (등심, 안심, 차돌박이, 갈비는 3등급 이상의 국내산 육우도 사용)
- 4) 수산물 : 국내산을 우선 사용, 수입산의 경우 일본산을 제외하여 사용함
- 5) 김치 : 국내산 재료제품, HACCP인증 제품 사용

학교급식 식재료 품질관리기준	
쌀, 농산물	<p>가) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」33조에 따라 원산지가 표시된 제품을 사용함</p> <p>나) 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용함: 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약농산물, 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물 (다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용), 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물, 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물, 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물</p> <p>다) 쌀은 수확년도 1년 이내의 것을 사용</p> <p>라) 부득이하게 전처리농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리 에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 함제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질 등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법]</p> <p>마) 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 용함</p>
축산물	<p>가) 공통기준 (다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란은 공통기준을 적용하지 않음)</p> <p>「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용, 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용</p>

학교급식 식재료 품질관리기준	
축산물	<p>나) 개별기준 (다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장 사항으로 함)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용
수산물	<p>가) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용</p> <p>나) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용</p> <p>다) 전처리수산물</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 전처리수산물을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일 적용)된 것으로 함. <ul style="list-style-type: none"> - 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설, 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물 중 어류·연체류 식품제조·가공업소 2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 함 <ul style="list-style-type: none"> - 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법 <p>라) 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용</p>
가공식품 및 기타	<p>가) 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품, 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품, 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품, 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품, 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품, 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품, 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품 <p>나) 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용</p> <p>다) 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용</p> <p>라) 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용</p>
※ 예외: 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음	

2. 학교급식 식재료의 원산지

학교급식에 사용되는 모든 식재료는 국내산 식재료 사용을 원칙으로 한다.

단, 식자료가 국내에서 생산이 되지 않거나 시기적으로 소량 생산되어 가격이 너무 비싸거나 수급사정이 원활하지 않은 품목에 한하여 수입산 및 수입산 원료로 가공한 식품을 사용한다.

구 분	수입산 식재료 사용 품목
농산물	<ul style="list-style-type: none"> - 견과류 : 건포도, 호두, 아몬드 등 - 수입 과일류 : 바나나, 오렌지, 키위, 파인애플, 레몬 등 - 향신료류 : 후추, 계피, 정향, 월계수잎
가공식품	<ul style="list-style-type: none"> - 소스류 : 토마토케첩, 토마토페이스트, 우스터소스, 돈까스소스, 춘장, 두반장, 마요네즈, 설탕, 치즈류, 버터(국산 원유제품 수급이 불안정할 때만 수입 원유제품 사용) - 유지류 : 현미유(국산 현미유 수급이 불안정할 때 만 수입 미강유 사용), 올리브유, 유채유, 해바라기유, 참깨, 참기름 등 - 밀과 면 : 밀가루, 부침가루, 튀김가루, 면류 - 기타 : 파인애플통조림, 참치통조림, 골뱅이, 어묵, 육류가공품(호주산소고기 일부 함유), 학교가 아닌 업체에서 생산한 제품의 팔 등 양금의 재료
수산물	<p>국내산 수급 물량부족으로 원양산에 의존하는 품목</p> <ul style="list-style-type: none"> - 동태(살), 대구(살), 코다리(살), 임연수, 북어, 오징어채, 가자미, 낙지, 주꾸미, 캥게일새우, 가다랭이포 등

3. 사전작업 식재료 사용에 관한 사항

학교에서 사용하는 모든 식재료는 당일 입고하여 조리하는 것을 원칙으로 한다.

(단, 전처리 작업에 시간이 많이 소요되는 경우와 조리시간에 따라 맛이 상승되는 음식의 경우에는 사전작업을 하고자 한다.)

품목	사용 사유
사골, 잡뼈 등 뼈류	조리시간에 따라 음식 맛의 상승

4. 완제품 사용 승인에 관한 사항

학교급식에서 사용되는 모든 식재료는 학교의 급식시설의 조리시설에서 조리하여 제공하는 것을 원칙으로 한다.

- 부득이한 사유(단수, 절전, 천재지변 등 포함)로 학교시설의 조리실에서 조리가 불가능한 경우와 학교급식시설에서 조리하기에 부적당한 식품(김치, 음료, 다과류 등)의 경우에는 완제품으로 제공한다.

- 1) 우유·유제품 및 주스류 : 우유, 요구르트, 호상요구르트, 우유류 및 과일주스 등
- 2) 빵류 및 떡류 : 식빵, 모닝빵, 생지류, 케익 등 / 설기류, 절편류, 송편, 꿀떡, 바람떡 등
- 3) 다과류 : 유과, 약과, 과일푸딩 등
- 4) 청과류 : 파인애플, 아이스홍시 등의 손질 과일류
- 5) 구이김 : 무조미김, 조미김, 김가루
- 6) 김치 및 절임식품 : 김치류 전체 / 단무지, 오이피클, 무쌈 등

5. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준

가. 식재료 조달방법

구 분	계약 방법	비고
쌀	시흥시 「지역우수농산물 지원사업」 공급업체와 연간 수의계약	지자체 지정농협
가공식품 공동구매	시흥시 공동구매 공급업체와 수의계약	지자체 지정업체
수산물	시흥시 학교급식지원센터 공동구매 공급업체와 수의계약	지자체 지정업체
친환경농산물 (김치, 떡 포함)	경기도에서 시행하고 있는 「경기도 친환경농산물 지원사업」 참여하여 지정업체와 수의계약	지자체 지정업체
공산품 (떡 포함)	견적 수의계약	
축산물	견적 수의계약 (경기도 우수축산물 학교급식지원 참여업체 또는 일반축산물 업체)	

※ 추가로 급식비 지원금이 발생되거나 시 및 교육청 차원에서 시행되는 사업으로 계약이 추가 발생하거나 변경될 시에는 별도의 심의 없이 공문에 의거한 계약방법으로 진행 할 수 있음.

※ 지방계약법 및 행정안전부 예규 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」 제5장 준수

- 추정가격 2천만원 이하는 1인 견적 가능, 2천~5천만원 이하는 2인 이상 견적 제출

나. 학교급식 식재료 납품업체 선정 기준

구 분	계약 참가자격
공 통	<ul style="list-style-type: none"> - 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 시행령 제13조 및 동법 시행규칙 제14조의 규정에 의한 자격 요건을 갖춘 자. - 식품위생법시행령 제7조에 의하여 집단급식소 식품판매업 신고를 득한 자
축산물류	<ul style="list-style-type: none"> - 축산물가공처리법 제21조 제3의 2에 의하여 식육포장처리업의 허가된 자. - 축산물가공처리법 제9조 제2항의 규정에 의거 위해요소중점관리기준(HACCP)을 적용하는 작업장을 갖추고 축산물판매업 신고를 득한 자.
김 치 류	<ul style="list-style-type: none"> - 식품위생법시행령 제7조에 의거 식품제조·가공업(김치류) 신고를 득한 자 - HACCP 적용업체 - 김치제조의 전 과정에서 지하수를 사용하지 않고 상수도를 사용하는 업체 - 납품하는 모든김치에 대하여 OEM(주문자상표부착생산) 생산방식이 아닌 판매자와 생산자가 동일한 제품을 공급할 수 있는 업체

다. 부정·불량 식재료 납품업체 제재

- 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 위·변조한 경우는 6개월 참여 제한
- 식중독 사고 발생 시는 당해 학교에 1년간 참여 제한

6. 공산품 구매 시 식재료 규격·모델·상표 지정

가. 「지방자치단체 입찰 및 계약 집행기준」(행정안전부 회계제도과-2170, 2018.5.8.)

1) 식재료 규격서에 부당하게 특정 규격·모델·상표 등을 지정하여 입찰에 부치거나 계약을 하는 경우를 금지하고 있으나 학생의 생명보호, 건강, 안전, 보건위생 등 특별한 사유가 있는 경우 지정한 특정 상표 등에 대하여 특혜 소지의 오해가 없도록 당위성 및 객관성 확보 후 예외적으로 복수 상표 적용을 허용하고 있음.

2) 품질·성능·조건 면에서 동등 이상의 다수의 상표가 있는 경우 복수의 상표를 지정하고 계약의 목적, 특징, 학교급식 정책방향, 공인기관의 품질인증 등 객관적이고 종합적으로 검토

나. 지정 방법(예시) : 감귤주스 / 자연드림 감귤한모금 120ml

V. 학교급식 위생관리

1. 학교급식 위생관리시스템 적용

- 가. 학교급식법 제12조 및 시행규칙 제6조 ‘학교급식 위생·안전관리 기준’ 준수
- 나. 교육부 「학교급식 위생관리 지침서(제5차 개정판)」 기준 적용

2. 급식업무 교직원 및 식재료 운반자 위생관리

- 가. 학교 급식업무 교직원은 6개월에 1회 건강진단을 실시, 2년간 보관 (검진일 기준)
 - ※ 코로나 19 상황이 종식 시까지 한시적으로 연1회 실시 [관련: 학교급식협력과-5356(2021.6.11.)]
- 나. 작업 전 조리사 및 조리실무사 건강상태 확인, 설사 등 유증상 시 조리작업 배제

3. 학교급식 위생관리

- 가. 교육부 위생관리지침서에 따라 HACCP 시스템 적용
 - 학교 내 HACCP팀을 구성하고 CCP 및 CP일지 작성
 - 매월 HACCP 점검 및 학기별 ‘HACCP 자체검증결과표’ 작성
- 나. 월 1회 조리실무사 대상 위생교육 및 HACCP교육 실시
- 다. 교차오염 예방을 위한 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기 구분, 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 구분 사용
- 라. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식실시 및 급식일지 기록
- 마. 열장 음식은 57°C유지 및 조리 후 2시간 이내 배식완료. CCP 기록·유지
- 바. 학교 내 식중독사고대책반을 구성하고 담당업무 협조 요청

4. 세척 및 소독관리

- 가. 급식기구(조리 후 기구)는 세척·소독 후 배식 전까지 식기소독고에서 71°C 이상으로 소독 후 보관
- 나. 우리 학교 살균소독제 사용현황

용도	살균 소독제	소독 방법
생으로 먹는 식품 (과일, 채소)	천일염 (한주소금)	살균수 제조장치 이용, 100ppm농도의 살균수 제조하여 사용
식품접촉기구	천일염 (한주소금)	살균수 제조장치 이용, 200ppm농도의 살균수 제조하여 사용

- 다. 학생들의 건강과 안전을 위하여 수산화나트륨(NaOH) 5% 미만의 세척제 사용
- 라. 월 1회 이상 식품접촉표면 세척제 잔류여부 확인 검사 실시 후 기록 유지
- 마. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령」 제24조에 따라 급식시설에 대하여 소독을 실시하고 소독필증을 비치

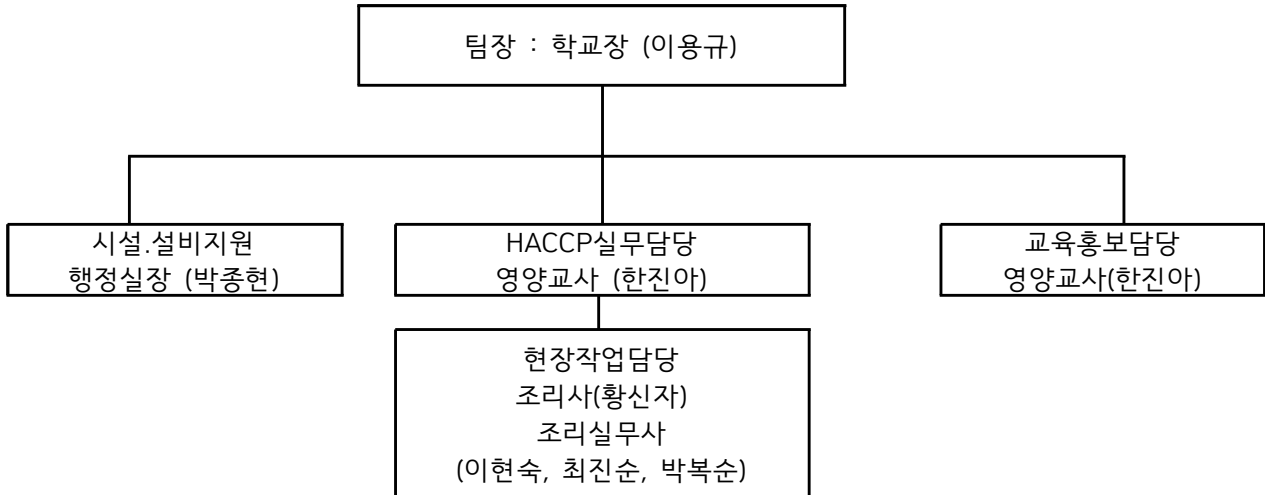
5. 학교급식 외 외부음식 반입금지

- 가. 학교장 승인 없이 학부모 등이 임의로 간식 등을 제공하는 사례 절대금지
- 나. 학교장이 허락한 경우 승인 근거와 보존식 관리

6. HACCP 운영관리

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식 등의 전 과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영한다.

가. HACCP팀 조직도



나. 팀원별 담당업무

구 분		구 성 원	업 무
팀 장		학교장	- HACCP 업무 총괄과 책임
팀원	실무책임자	영양교사	- HACCP 계획 수립 - 조리사/조리원, 식재료, 시설·설비 관리등 위생총괄 - 위생 및 HACCP관련 교육·훈련실시 - HACCP 기록유지·보관 및 외부 감사에의 대응
	시설설비지원	행정실장	- 행·재정적 지원
	교육·홍보	영양교사	- 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보
	현장작업	조리사 및 조리실무사	- 선행요건 수행 - CCP, CP 기록 참여 - 위생개선에 대한 제안

* HACCP실무자인 영양교사의 부재 시 조리종사자 중 조장에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조장 부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행할 수 있다.

다. HACCP팀 회의

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입·운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원을 강화한다.
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부점검 결과와 교육청의 위생안전점검 결과가 보고되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석·검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다.
- 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 식단검토, CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP 자체검증 결과표에 반영되도록 한다.
- 학기별 1회 이상 HACCP 자체검증결과표를 결재 받아야 한다. 만약 HACCP팀 회의가 어려운 경우 작성한 HACCP 자체검증 결과표를 결재과정을 거쳐 HACCP팀 회의록으로 대체할 수 있다.

라. HACCP시스템 운영에 필요한 선행요건 관리

조리종사원 건강상태 확인과 관리, 청소계획 수립과 위생상태 점검, 방충 방역 활동 관리, 식재료 적정 보관, 장소 도구 분리 준수, 온도계 검·교정 기록 유지 등

마. HACCP관련 CCP별 필요장비 적용계획

내 용	방 법	필 요 장 비
급식품의 온도관리	납품 시 모든 품목의 납품상태를 정확히 Check 후 검수일지에 기록 (육류, 수산물, 전처리 농산물의 경우 반드시 납품 시 온도기입)	다용도 Digital온도계 (검수용)
	조리된 음식의 온도 확인 (책임조리원)	중심온도계
급식기구의 소독관리	열탕소독, 염소소독, 식기소독고 및 자외선살균기 보관	전기식기소독고, 칼도마 소독조, 자외선 살균보관고 이용
칼, 도마의 구분사용 및 소독관리	식품별 용도 구분하여 사용 염소소독으로 소독 후 칼도마소독고에 보관	염소 소독액 칼도마소독고
냉장고 온도관리	매일 3회 온도 check (조리시작시, 퇴근시)	냉장고 및 냉동고 전용온도계
생야채, 과일 소독 관리	염소소독 실시	염소정 사용(식품소독용)
방충망관리 외부출입자소독	방충망 관리 철저 소독발판과 급식실 전용신발을 비치 사용	소독발판/ 락스희석액 외부인 출입 시 위생복, 모, 화 착용
기타	염소, 알코올 , 열탕소독 실시	이동검수대 외/haccp 필요물품

7. 급식실 교육공무직원 위생교육

주 기	주 제	교육 내용
월1회	위생교육	개인관리 및 마음가짐, 식품의 취급요령 / 조리 및 완제품 관리 조리기구 세척방법, 정확한 소독법 식중독 발생 및 예방법, 노로바이러스 식중독 예방법, 수인성 전염병 관리 급식기구의 세척 및 소독
	HACCP 교육	HACCP의 개요 / HACCP에서의 위해요소 분석/ CCP 작성요령 CCP1. 식단의 구성/CCP2. 잠재적으로 위험한 식단의 공정관리 CCP3. 검수 / CCP4. 냉장·냉동온도 관리 CCP5. 채소 . 과일의 소독조리 기기위생 CCP6. 식품취급 및 조리과정 / CCP7. 운반 . 배식과정 CCP8. 식품접촉 표면세척 및 소독

8. 급식실 청소계획

모든 장비와 기구는 청소계획을 수립하고 청소를 실시한다.

시 기	청 소 구 역	비고
일별	<ul style="list-style-type: none"> - 급식기기 및 배식 기구류(주걱, 국자, 집게, 대스푼, 수저, 도마 등) - 배수로 및 그리스트랩 / 조리실 바닥, 식품창고 바닥 걸레질 - 조리원 휴게실 및 화장실 - 손 세정대, 정수기 / 음식물쓰레기 처리 / 식기세척기 - 냉장·냉동고 / 급식기기 	매일 급식 종료 후
주별	<ul style="list-style-type: none"> - 식기소독고, 각종 소독고 청소 - 식기세척기 커튼 - 배기후드 	매주 금요일
월별	<ul style="list-style-type: none"> - 유리창, 방충망, 창틀 	
급식 준비일	<ul style="list-style-type: none"> - 천장 청소 / 배기후드, 환풍기 (산재예방 대책의 일환으로 외부 전문업체 활용하여 청소예정) - 조리실 바닥, 식품보관실 묶은 때 - 식판, 스텐집기류 스케일제거 - 소모품보관실 바닥청소 - 식판 및 각종 기구류 스케일제거 - 위생관련 시설.설비 기기 점검 및 보수 - 급식실 대청소 	방학 중 청소일

VI. 학교급식 작업관리

1. 학교급식 교육공무직원 운영계획

구분	조리사	조리실무사	비고
본교 인원	1명	3명	조리 교육공무직원 배치기준 301~500명 : 4인

2. 학교급식 교육공무직원 업무

구 분	내 용
담당 업무	※ 식품위생법 제51조(조리사) 직무 수행 1. 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무[전처리, 조리, 배식 등의 전 과정] 2. 구매식품의 검수 지원 3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무 4. 그 밖에 조리실무에 관한 사항
작성 일지	학교급식 위생관리지침서 근거 HACCP기록지 및 일지 작성

3. 학교급식 교육공무직원 대체 인력 운영계획

가. 목적 : 조리사 및 조리실무사의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생·안전 문제에 대응하고, 휴가 이용 시 복지 측면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보낼 수 있도록 하고자 함

나. 대체 인력 대상 : 식품위생법 제40조, 시행령 제67조에 따라 건강진단에 이상이 없는 자

다. 운영 방법 : 경기도교육청 대체인력풀 또는 여성인력개발센터 등에서 구인 예정

- ▶ 시흥 여성인력개발센터 : 031) 313-0473~4
- ▶ 안산 여성인력개발센터 : 031) 439-2060

Ⅶ. 기타 운영사항

1. 우유 공급계획

가. 유상 우유

1) 2023년도 유상 우유 공급은 실시하지 않음.

2) 미실시 사유

- 저학년 학생의 경우, 우유(200ml) 음용 2시간 후 점심시간으로 급식을 제대로 섭취할 수 없음.
- 날씨가 더워지는 하절기에는 우유의 위생관리가 어려움.
- 우유를 먹지 않고 방치하거나 장난치는 상황 발생 등의 문제가 있음.
- 유상우유를 실시하게 되면 나이스 급식프로그램에 입력해야 하며 급식일 식단의 단백질량에 포함 되는 문제가 있음.

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

나. 무상우유

- 1) 대상자 : 국민기초생활수급자, 한부모가정 보호대상자, 차상위계층가정의 학생, 특수교육대상자 중 우유공급 희망자, 기타 지원
- 2) 지원품목 : 백색시유 200ml
- 3) 지원일수 : 학기 중 급식일, 방학일을 포함하여 250일 내외
- 3) 공급업체 : 미정 (무상우유 공급가능 업체와 진행 예정임)

2. 급식실 교육공무직원 결원 시 급식 운영

가. 결원 발생 상황

- 갑작스런 병가(휴가)등으로 조리인력이 결원되었으나 대체 인력 채용을 못한 경우
- 코로나19 등의 감염병으로 인해 일부 또는 전체인원이 격리된 경우
- 전국학교비정규직 등 파업에 참여하여 출근하지 못한 경우

나. 급식 운영 방안

결원 인원 수	급식 운영방안
1명	식단 간소화하여 급식 제공 (계획된 식단 중 일부만 선택하여 조리)
2명	<ul style="list-style-type: none"> - 발생 당일 : 식단 간소화하여 일부 음식만 조리하여 제공 - 2 ~ 3일차 : 대체식(빵, 우유 등) 제공 - 4일 이후 : 위탁급식업체의 급식제공가능 여부 확인 후 위탁급식 진행 또는 대체식 제공
3명 이상	<ul style="list-style-type: none"> - 발생 당일 : 급식 불가 - 2일 ~ 상황 종료일 : “2명 결원” 운영방법과 동일하게 적용

※ 파업 취소 시에도 이미 발주한 음료와 빵이 취소 불가능한 경우에는 부득이하게 **대체식** 제공

3. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

가. 급식소위원회 근거

「경기도립학교운영위원회설치·운영에 관한 조례」 제16조에 의거하여 학교운영위원회의 학교급식에 관한 중요사항 자문과 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 ‘학교급식소위원회’를 의무적으로 구성·운영하도록 되어있음.

나. 구성 : 위원회는 위원장 1인 및 간사를 포함하여 총 5명으로 구성

- 학교운영위원회 위원 1명 (학교운영위원회 부위원장이 당연직으로 위원회위원장 역임)
- 학부모위원 1명 (학부모회에서 1명 위촉)
- 교직원 2명 (교감, 교무부장)
- 간사 1명 (영양교사)

다. 활동

- 학교급식개선에 관한 활동
- 업체 선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시 및 현장방문
- 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

4. 음식물쓰레기 저감화 추진계획

가. 목적

음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관 형성 및 잔반감소를 통해 음식물처리비용 감소

나. 추진계획

- 1) 식단작성 시 학생들의 기호도를 감안하여 학생들이 선호하는 메뉴가 포함되도록 작성
- 2) 식품구입은 신선도가 높은 것으로 선택하며 꼭 필요한 식품의 양만을 구입
- 3) 학년별 체격 등을 감안 적정량을 배식하되 먹을 양만큼 받아서 먹도록 지도
- 4) 배식 된 음식 중에서 잔반량이 적은 식단과 많은 식단을 조사하여 다음 달 식단에 반영
- 5) 가능한 전처리가 된 식재료를 구입
- 6) 골고루 먹는 날 등을 운영하여 잔반량을 줄이도록 노력

5. 급식운영내규에 관한 사항

가. 군서미래국제학교 급식소위원회 규정

제1조(목적) 이 규정은 경기도립학교 학교운영위원회 설치·운영에 관한 조례 제16조 단서의 규정에 따라 군서미래국제학교 운영위원회에 “학교급식소위원회”(이하 ‘위원회’라 한다.)의 설치·운영에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(기능) 다음 각 호의 기능을 수행한다.

- ① 업체 선정방법 및 선정기준에 대한 의견제시 및 현장방문
- ② 학교급식개선에 관한 활동
- ③ 기타 학교급식과 관련하여 학교운영위원회에서 위임 결정한 사항

제3조(구성)

- ① 위원회는 위원장 1인을 포함한 5명으로 한다.(간사 1명 포함)
- ② 위원은 다음 각 호의 자 중에서 위촉한다.
 1. 학교운영위원회위원 1명 (학교운영위원회 부위원장이 당연직으로 위원회위원장 역임)

2. 학부모위원 1명 (학부모회에서 1명 위촉)
3. 교직원 2명 (교감, 교무부장)
4. 간사 1명 (영양교사)

제4조(위원의 임기) 위원회 위원 임기는 당해 연도 4월 1일부터 다음 연도 3월 31일까지 1년으로 하며, 연임할 수 있다.

제5조(위원장의 직무) 위원장은 위원회를 대표하고, 위원회의 업무를 통할한다.

제6조(회의 등) ① 회의는 정기회와 임시회로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연 2회 개최한다.(단, 코로나19 등의 전염병 유행 상황에서는 중요안건이 없는 한 개최하지 않는다.)

② 임시회 소집은 위원회 위원장 또는 재적위원 3분의 1이상의 요구가 있을 때 위원장이 소집한다. ③ 위원회 회의는 재적위원 과반수의 출석으로 개의하고, 출석위원 과반수의 찬성으로 의결한다.

제7조(간사) 위원회의 사무를 처리하기 위하여 위원회에 간사 1인을 두며, 업무의 특성상 간사는 영양교사로 한다.

제8조(회의록 작성 등) 회의록을 작성하고 회의의 내용과 결과를 보고한다.

제9조(운영세칙) 이 영에 규정한 이외의 위원회의 운영에 관하여 필요한 사항은 위원회의 심의를 거쳐 학교운영위원회에서 정한다.

나. 교직원 급식비 징수 및 환불규정

제1조 (목적) 다수의 교직원의 급식비를 징수함에 있어 전입, 전출, 출장의 문제로 여러 가지 어려움이 있어 몇 가지 내규를 만들어 징수 및 환불을 용이하게 하기 위함이다.

제2조 (급식일) 학교특별 행사일, 현장학습, 수학여행 등을 제외하고 공사·물품공급 및 기타 사유로 급식을 하지 못할 경우는 학교장의 판단하에 급식을 하지 않는다.

제3조 (대상) 본교 교직원을 대상으로 한다.

제4조 (급식비 징수방법) 급식비는 매월 징수한다.

제5조 (교직원의 급식비 징수) 교직원의 급식비는 전입 및 발령한 당일부터 일할 계산하여 징수한다.

제6조 (전출 교직원의 급식비 환불) 전출 교직원의 급식비는 전출일까지의 급식비를 제외한 잔액을 환불한다. 단, 조속한 시일 내에 통보해야 한다.

(전출 후, 통보 시에는 그날부터 반환한다.)

제7조 (장기 출장 등의 급식비 징수 및 환불) 장기 출장이라 함은 급식일수 3일 이상을 연속적으로 비급식함을 말하고 장기출장의 경우에는 확인서를 제출하고, 출장일수를 빼고 징수를 하거나 이미 수납했을 경우는 그 해당하는 날수에 급식비를 곱한 금액을 환불한다. (단, 조속한 시일 내에 통보해야 하며, 지난 후 통보 시 환불불가)

제8조 (단기 출장 등의 환불) 단기출장이라 함은 급식일수 1일을 말하며, 단기 출장의 경우에는 급식비를 환불하지 않는다.