

학교급식 운영계획

목차

- I. 학교급식 계획
- II. 학교급식 영양관리
- III. 학교급식 식재료 관리
- IV. 학교급식 위생관리
- V. 학교급식 작업관리
- VI. 학교급식 식생활지도
- VII. 기타 운영사항

I 학교급식 계획

- ◎ 근거법령 : 학교급식법 제4조(학교급식 대상) 및 시행령 제2조(학교급식의 운영원칙)
- ◎ 【학교급식법 시행령 제2조 2항 1호】 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간에 관한 사항
- 【학교급식법 시행령 제2조 2항 5호】 보호자가 부담하는 경비 및 급식비의 결정에 관한 사항

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간

운영방식	급식대상	연간 급식 횟수(예정)	급식시간
직영	학생 및 교직원	178일	수업일의 점심시간

- ※ 학사일정 및 천재지변 등으로 급식 일수가 변동될 경우, 별도의 심의 없이 학사일정에 맞춰 운영.
- ※ 급식 미실시일 : 여름방학식 1일, 겨울방학식 1일 및 현장체험일

2. 급식비의 결정

학교급식 경비	무상급식				수익자부담
	초등학생		중학생	고등학생	교직원
	101~200명	201~300명			
식품비	3,820원	3,620원	4,470원	4,930원	5,450원
운영비	550원	530원	580원	700원	180원
급식비 합계	4,370원	4,150원	5,050원	5,630원	5,630원

- ※ 무상급식 학교급식경비는 급식학생수별 지원단가임(중:101~200명, 고:51~100명)
- ※ 학생 수 변동 또는 학교급식경비 기준단가가 변경되더라도 별도 심의 없이 공문에 근거하여 운영

- 가. 운영비 잔액 발생 시 식품비로 집행 가능 (단, 식품비는 운영비로 집행 불가)
- 나. 교직원 급식비는 「2024학년도 학교급식경비 지원 계획」 중·고 교직원 제안단가
- 다. 급식비 면제 대상자 : 교육공무직 조리사 및 조리실무사 (총 5명)
 - 「2023년 경기도교육청 학교급식 기본방향」, 학교 교육공무직원 근무여건 개선(74쪽)
 - 학교급식에 종사하는 교육공무직의 경우에는 현재 학교급식실 근무여건의 특성을 고려하여 복리후생 차원에서 학교급식법시행령 제2조 2항 9호에 의거 학교운영위 원회 심의(자문) 후 급식비 면제 여부 결정 가능

II

학교급식 영양관리 계획

- ◎ 근거법령 : 학교급식법 제11조(영양관리) 및 시행규칙 제5조(학교급식의 영양관리기준)
- ◎ 【학교급식법 시행령 제2조 2항 1호】 학교급식 구체적 영양기준에 관한 사항

1. 학교급식 영양관리 방침

- 가. 학교급식은 학교급식법 제11조(영양관리)에 근거하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 다양한 식품으로 구성되어야 함.
- 나. 학교급식법 시행규칙 제5조 제2항에 근거하여 식단을 작성
- 1) 전통 식문화의 계승·발전을 고려할 것
2) 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
3) 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
4) 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
5) 다양한 조리방법을 활용할 것
- 다. 교육부 「2024년 학생건강증진 분야 주요업무 추진방향」, 건강지향적인 영양관리로 학생의 올바른 식사선택 능력 배양 및 자기건강관리 역량 강화

- 1) 성장발달 단계에 적합한 영양관리 강화
 - 쇼트닝·마가린 등 트랜스지방이 포함된 식품제공 최소화
2) 올바른 식사 선택 능력 배양을 위한 학교급식 ‘영양표시제’ 실시
3) ‘알레르기 유발식품 표시제’ 실시
 - 식단표의 식단명 옆에 알레르기 유발식품을 표시
 - 공지방법 : 알레르기 유발 식재료가 표시된 월간 식단표를 학교 홈페이지에 안내, 주간 식단표를 식당에 게시
4) 나트륨 및 당류 저감화 실천
 - 저염식단 제공(교육부 지침)
 - 염도계를 비치하여 ‘국’ 권고 염도 0.6~0.7% 수준으로 단계적 저감화
 - 성장기 학생들의 건강증진을 위해 당·나트륨 함량이 과다 포함된 식품 제공 지양
 - 당·나트륨 저감화 실천을 위한 교육자료 제공
 - 천연 단맛(과일과 채소)과 비정제당(꿀, 조청 등)을 사용하여 조리

2. 학교급식 구체적 영양기준

구분		에너지 (kcal)	단백 질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (mg)		나트륨 (mg)	
				평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량	평균 필요 량	권장 섭취 량
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
고등 학생	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
우리학교 기준		668	16.7	145	205	0.27	0.33	0.32	0.39	20.9	26.7	225	271	3.2	4.1	1047	1047

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

- 가. 학교급식의 영양관리기준은 한 끼의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 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 ±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.

Ⅲ 학교급식 식재료 관리 계획

- ◎ 근거법령 : 학교급식법 제10조(식재료) 및 시행규칙 제4조(학교급식 식재료의 품질관리기준)
 ◎ 【학교급식법 시행령 제2조 2항 3호】 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항, 【학교급식법 시행령 제2조 2항 4호】 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 학교급식 식재료 품질등급 및 구체적인 품질기준

가. 우리학교 품목별 품질관리 기준

품목	우리학교 기준
쌀	국내산
공산품	HACCP인증 제품, GMO혼입 가능성 식품 제한
농산물	국내산 친환경농산물 및 일반농산물 “상”등급 이상
축산물	HACCP 적용 작업장 축산물 - 달걀 : 국내산 1등급 - 쇠고기 : 한우 3등급 이상 - 닭고기 : 국내산 1등급 - 돼지고기 : 국내산 1등급
수산물	- 품질인증품, 상품가치가 “상”등급 이상제품 - 수입산 수산물의 경우, 일본산 제외
김치	- 국내산 재료, HACCP적용업소 생산제품, 상수도 사용업체 제품

나. 학교급식법 시행규칙 제4조 **학교급식 식재료 품질관리기준에 부합되는 식재료 선정**

품목	[별표2] 학교급식 식재료 품질관리기준
쌀	쌀은 수확년도 1년 이내의 것
농산물	1) 원산지가 표시된 제품(단, 원산지 표시 식재료가 아닌 농산물은 제외) 2) 농산물은 다음 중 하나를 사용 - 유기식품 등 및 무농약농산물, 표준규격품 중 농산물표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물, 우수관리인증농산물, 이력추적관리농산물, 지리적표시의 등록을 받은 농산물 3) 전처리농산물은 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 제품을 사용 4) 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 2)와 3)의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것

품목	[별표2] 학교급식 식재료 품질관리기준
축산물	1) 공통기준 - 「축산물위생관리법」에 따라 HACCP기준을 적용하는 도축장에서 처리된 축산물 - HACCP기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물을 사용 2) 개별기준(닭, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항) - 쇠고기: 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용 - 돼지고기: 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 - 닭고기: 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용 - 계란: 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용 - 오리고기: 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용 - 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 위 개별기준에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용
수산물	1) 원산지가 표시된 수산물을 사용 2) 품질인증품, 지리적표시의 등록을 받은 수산물, 상품가치가 “상” 이상인 것을 사용 3) 전처리수산물 - 전처리수산물 가공처리 시설 또는 영업소의 기준 : 「농수산물 품질관리법」에 따라 HACCP기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설, 「식품위생법」에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 냉동수산물식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소 - 전처리수산물은 제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 제품 사용 4) 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 위 기준에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용
가공식품 및 기타	1) 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용 - 품질인증을 받은 전통식품, 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품, 지리적표시의 등록을 받은 식품, 품질인증품, 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품, 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품, 「축산물위생관리법」에 따라 HACCP기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물·가공품, 「축산물위생관리법」에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품 2) 김치 완제품은 「식품위생법」에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용 3) 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 1)에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용 4) 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용
※ 예외: 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음	

2. 학교급식 식재료의 원산지

가. 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.

나. 수입산 식재료 사용범위

- 국내 생산물량이 적고, 수입의존도가 높은 품목

구 분		수입산 식재료 사용 품목
농산물	견과류	견포도, 호두, 아몬드 등
	과일	바나나, 오렌지, 키위, 파인애플, 레몬, 망고 등
가공 식품	향신료	후추, 계피, 정향, 월계수잎
	소스	토마토케첩, 토마토페이스트, 우스터소스, 돈까스소스, 춘장, 두반장, 마요네즈, 설탕 등
	치즈, 유지	치즈류, 올리브유, 유채씨유, 해바라기유, 참깨, 참기름 등 현미유, 버터 (국산 원재료 제품이 수급 불가인 시기만 수입 원재료 제품 사용)
	밀, 면	밀가루, 부침가루, 튀김가루 등, 면류
	기타	참치통조림, 골뱅이, 어묵, 육류가공품(호주산소고기 일부 함유) 등, 떡 생산업체에서 생산한 떡의 앙금(팥 등)과 고명(깨 등)
수산물		동태(살), 대구(살), 코다리(살), 임연수, 복어, 오징어채, 가자미, 낙지, 주꾸미, 캥게일새우, 가다랭이포 등

3. 완제품 사용 승인에 관한 사항

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

- 단, 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.

나. 완제품 사용범위

- 1) 음료류 : 우유 및 발효유(요구르트 등), 과일주스 등
- 2) 빵·떡·한과류 : 식빵·생지류·케이크 등/설기, 절편, 꿀떡 등/약과, 유과 등
- 3) 청과류 : 파인애플, 아이스홍시, 아이스망고 등의 손질 과일류
- 4) 건어물 : 무조미김, 조미김, 김가루
- 5) 김치 및 절임식품 : 김치류 전체 / 단무지, 오이피클, 무쌈 등
- 6) 기타 : 두부류, 묵류, 어묵류, 면류, 만두류, 과일푸딩

5. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준

가. 식재료 조달방법

구 분	계약 방법	비고
쌀	시흥시 우수경기미 지원사업 참여, 공급업체와 수의계약	지정업체
가공식품 공동구매	시흥시 학교급식지원센터 추진 공동구매 참여, 수의계약	지정업체
수산물	시흥시 학교급식지원센터 추진 공동구매 참여, 수의계약	지정업체
친환경농산물 (김치 포함)	경기도 「경기도 친환경 등 우수농산물 지원사업」 참여, 수의계약	지정업체
공산품 (떡 포함)	견적 수의계약	
축산물	경기도 「G마크 우수축산물 학교급식 지원사업」 참여업체 또는 일반축산물 업체와 견적 수의계약	

- ※ 급식비 지원금이 추가 발생되거나 시 및 교육청 차원에서 시행되는 사업으로 계약이 추가 및 변경될 시에는 별도의 심의없이 공문에 의거한 계약방법으로 운영함.
- ※ 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	납품업체 참가자격 및 선정기준
공 통	- 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	- 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	- 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 3

개월 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 허용**하고 있음.
- 2) 품질·성능·조건 면에서 동등 이상의 다수의 상표가 있는 경우 복수의 상표를 지정하고 계약의 목적, 특징, 학교급식 정책방향, 품질인증 등 객관적이고 종합적으로 검토

나. 지정 방법(예시)

식재료명	현품 설명
꿀떡	(초록나무 외) 우리쌀 썩꿀떡 개당20g/1kg, 쌀(국내산)83%, 썩(국내산)5%
케이크	(크로바 외) 수제초코라또케익 27.8g/500g(18개), 식물성생크림(국내산) 21.76%, 난황(국내산)[알:2.5.6]

IV

학교급식 위생관리 계획

- ◎ 근거법령 : 학교급식법 제12조(위생·안전관리), 시행규칙 제6조(학교급식의 위생·안전관리기준)
- ◎ 【학교급식법 시행령 제2조 2항 5호】 급식 활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 학교급식 위생관리시스템 기준

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

2. 조리 교육공무원 및 식재료 운반자 위생관리

- 가. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단 실시, 2년간 보관(검진일 기준)
- 나. 작업 전 조리사 및 조리실무사 건강상태 확인, 설사 등 유증상 시 조리작업 배제

3. 위생관리

- 가. 「학교급식 위생관리지침서(교육부)」에 따라 HACCP 시스템 적용
 - 학교 내 HACCP팀을 구성하고 CCP 및 CP일지 작성
 - 매월 HACCP 점검 및 학기별 ‘HACCP 자체검증결과표’ 작성
- 나. 교차오염 예방 : 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기 구분, 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 구분 사용
- 다. 검식관리 : 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식일지 및 급식일지 기록
- 라. 배식관리 : 열장음식은 57℃유지 및 조리 후 2시간 이내 배식완료, CCP기록·유지

4. 소독관리

- 가. 생으로 먹는 채소나 과일류, 식품접촉기구의 소독
 - 소금(천일염)을 용도별 농도에 맞는 살균수로 제조하여 사용(살균수제조장치 활용)
- 나. 급식기구(조리 후 기구)
 - 세척·소독 후 배식 전까지 식기소독고에서 71℃ 이상으로 소독 후 보관
- 다. 급식시설 : 「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

V

학교급식 작업관리 계획

- ◎ 근거법령 : 학교급식법 시행규칙 제6조(학교급식의 위생·안전관리기준)
 ◎ 2023학년도 경기도교육청 「학교급식 기본방향」

1. 조리 교육공무직원 배치기준

구분	조리사	조리실무사	비고
본교 인원	1명	4명	조리 교육공무직원 배치기준 중 급식인원 441~620명 구간 적용 (5~6인)

2. 조리 교육공무직원 업무

구 분	내 용
담당업무	※ 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
작성일지	「학교급식 위생관리지침서」 CCP기록지 및 일지 작성

3. 조리 교육공무직원 대체 인력 운영계획

- 가. 운영 방법 : 교육청 대체인력풀 또는 여성인력개발센터 등에서 채용 예정
 나. 대상 : 식품위생법 제40조, 시행령 제67조에 따라 건강진단에 이상이 없는 자
 다. 예산 : 학교 운영비

VI

식생활지도 계획

- ◎ 근거법령 : 학교급식법 제13조(식생활지도)

1. 방침

- 가. 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제13조에 따라 어린이 기호식품 및 어린이 식생활 관리에 필요한 교육 및 홍보를 실시함.
 나. 「식생활교육 지원법」 제26조에 따라 올바른 식생활 확산을 위하여 식생활 교육을 추진함.
 다. 자기주도적인 식생활 관리 능력을 길러 개인과 사회의 식생활에 대한 건강한 가치관의 확립을 도움.

2. 세부 추진 계획

- 가. 영양소식지를 활용한 가정 연계 교육
 - 가정과 연계하여 실천과 활동이 가능하도록 식생활교육 소식지를 제작하여 발송한다.
 - 영양소식지를 정기적으로 제작하여 지속적인 관심과 실천을 유도한다.
- 나. 학교 홈페이지를 활용한 교육활동 홍보
 - 영양정보를 활용할 수 있도록 자료를 안내한다.
- 다. 교육 내용
 - 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 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 학생 지도
 - 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양교육
 - 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절 등 급식지도, 잔반 안남기기 및 음식물쓰레기 줄이기 등 바람직한 식생활을 위하여 실시하는 교육활동

3. 영양상담 계획

- 희망 학생을 대상으로 온라인 상담, 대면상담 실시

- ◎ 근거법령 : 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.

VII 기타 운영사항

- ◎ 【학교급식법 시행령 제2조 2항 5호】 학교우유급식 실시에 관한 사항
 【학교급식법 시행령 제2조 2항 5호】 급식 활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

1. 우유 공급

가. 무상우유

- 대상자 : 국민기초생활수급자·차상위계층 가구의 학생, 한부모가정 지원대상자 및 자녀, 특수교육대상자, 교육비지원대상자, 국가유공자 자녀 중 희망자
- 지원품목 : 백색시유 200ml
- 지원일수 : 학기 중 급식일, 방학일을 포함하여 250일 내외
- 공급업체 : 미정 (무상우유 공급가능 업체와 계약예정)

나. 유상 우유 : 미실시

- 우유 공급시 나이스(neis)시스템 식단 영양량 중 단백질량에 포함되어 다른 식단에 영향을 주게 됨(학교급식법 영양관리기준에 따라 단백질은 총 공급에너지 중 차지하는 비율이 20%를 넘지 않아야 함)
- 저학년 학생은 우유 음용 2시간 후 점심시간으로 급식을 제대로 섭취할 수 없음.
- 날씨가 더워지는 하절기에는 우유의 위생관리가 어려움

2. 급식실 교육공무직원 결원 시 급식 운영

가. 결원 발생 상황

- 노동조합 등의 파업에 참여하여 출근하지 못한 경우
- 갑작스런 휴가(병가, 연가)등으로 조리인력이 결원되었으나 대체인력 채용을 못한 경우
- 감염병으로 인해 일부 또는 전체인원이 격리된 경우

나. 급식 운영 방안

결원 인원수	급식 운영방안
1명	식단 간소화하여 급식 제공(계획된 식단 중 일부만 선택하여 조리)
2~3명	- 당일 : 식단 간소화하여 급식 제공(계획된 식단 중 일부만 조리) - 2 ~ 3일차 : 대체식(빵, 우유 등) 제공 - 4일 이후 : 위탁급식업체의 급식제공가능 여부 확인 후 위탁급식 진행 또는 대체식 제공
4명 이상	- 발생 당일 : 급식 불가능 - 2일 ~ 상황 종료일 : “2~3명 결원” 운영방법과 동일하게 적용

※ 파업 취소 시에도 이미 발주한 대체식 취소가 불가능한 경우에는 부득이하게 대체식 제공

3. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한 사항

○ 2024학년도 학교급식소위원회 구성 및 운영

- 경기도교육청 업무개선 내용에 따라 **법정위원회인 학교운영위원회와 통합 운영**

※ 「학교업무 개선 길라잡이」, 경기도교육청 학교정책과-1697(2023.2.23.)
 교육활동 전념을 위한 학교업무 개선 및 효율화 전략 중 ‘일하는 방식 개선’ 항목으로 법정위원회를 중심으로 각종 위원회 정비 및 통합 운영하도록 안내

4. 교직원 급식비 반환에 관한 사항

- (미급식 반환) 미급식 반환은 **연속 3일 이상인 경우만 실시**하며, 행정실에 사전신청이 이루어진 경우에 한해 반환한다.
- (상례, 질병으로 인한 반환) 상례, 질병으로 인한 미급식은 일수에 관계없이 행정실에 신청이 이루어진 경우에 한해 반환한다.

※ 군서미래국제학교 교직원 급식비 징수 및 반환에 관한 규정

제1조(목적) 교직원의 급식비 징수 및 반환을 용이하게 하기 위함이다.

제2조(급식일) 학교 현장학습, 수학여행 등에 참여한 경우는 급식비 징수를 제외한다.

제3조(대상) 본교 교직원을 대상으로 한다.

제4조(미급식 반환) 미급식 반환은 **연속 3일 이상인 경우만 실시**하며, 행정실에 사전신청이 이루어진 경우에 한해 반환한다.

제5조(상례, 질병으로 인한 반환) 상례, 질병으로 인한 미급식은 일수에 관계없이 행정실에 신청이 이루어진 경우에 한해 반환한다.